



Atlas da culinária na Baía de Todos os Santos

Jailson de Andrade
Vanessa Hatje
Gal Meirelles
Núbia Ribeiro
Organizadores



EDUFBA

Atlas da
culinária
na Baía
de Todos
os Santos

Universidade Federal da Bahia

Reitor

Dora Leal Rosa

Vice-reitor

Luiz Rogério Bastos Leal



Editora da Universidade Federal da Bahia

Diretora

Flávia Goullart Mota Garcia Rosa

Conselho Editorial

Alberto Brum Novaes

Angelo Szaniecki Perret Serpa

Caiuby Alves da Costa

Charbel Niño El Hani

Cleise Furtado Mendes

Dante Eustachio Lucchesi Ramacciotti

Evelina de Carvalho Sá Hoisel

José Teixeira Cavalcante Filho

Maria Vidal de Negreiros Camargo



Fundação de Amparo
à Pesquisa do Estado da Bahia



SECRETARIA DE CIÉNCIA,
Tecnologia e Inovação



Núcleo de Pesquisas em
Química Analítica da Bahia – NQA
PRONEX / FAPESB - CNPq



Universidade
Federal da Bahia



Universidade Federal do
Recôncavo da Bahia



instituto
KIRIMURÊ
BAÍA DE TODOS OS SANTOS



Jailson de Andrade

Vanessa Hatje

Gal Meirelles

Núbia Ribeiro

Organizadores

Atlas da culinária na Baía de Todos os Santos

Salvador | EDUFBA | 2013

2013, Autores

Feito o depósito legal.

Grafia atualizada conforme o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, em vigor no Brasil desde 2009.

PROJETO GRÁFICO

Gabriela Nascimento

REVISÃO E NORMALIZAÇÃO

Susane Barros

EQUIPE DE PESQUISA

Gislaine Vieira Santos

Jailson de Andrade

Maria das Graças Meirelles Correia

Núbia Moura Ribeiro

Vanessa Hatje

Wilson A. Lopes

Pedro Afonso de Paula Pereira

Luiz Souza Carvalho

Eliane Teixeira Souza

Igor Rossoni

José Lamartine Lima Neto

Sistemas de Bibliotecas - UFBA

Atlas da culinária na Baía de Todos os Santos / Jailson de Andrade...

et al., organizadores ; apresentação, Roberto Paulo Machado Lopes. -
Salvador : EDUFBA, 2013.

182 p.: il.

ISBN 978-85-232-1130-1

1. Culinária brasileira - Bahia. 2. Culinária brasileira - Bahia -
Influências africanas. 3. Todos os Santos, Baía de (BA). I. Andrade,
Jailson de. II. Lopes, Roberto Paulo Machado.

CDD - 641.598142



Sumário

11 Apresentação

13 Introdução

27 Sabores da Bahia: traição da tradição

81 Aspectos químicos e biológicos

117 Inventário de receitas

Moqueca de Ovos (*Graça, Salvador*) • 120

Moqueca de Sambá (*Botelho, Ilha de Maré*) • 122

Moqueca de Arraia (*Cacha Pregos, Vera Cruz*) • 124

Moqueca de Peguari (*Botelho, Ilha de Maré*) • 126

Pato Roubado (*Cacha Pregos, Vera Cruz*) • 128

Feijoada de Marisco (*Cairu, Salinas da Margarida*) • 130

Carapicu Frito (*Itaparica, Itaparica*) • 132

Moqueca de Baiacu (*Baiacu, Vera Cruz*) • 134

Bebe-fumo Frito com Ovos (*Bom Jesus dos Pobres, Saubara*) • 136

Ensopado de Catado (de siri) (*Bom Jesus dos Pobres, Saubara*) • 138

Sardinha Frita (*Bom Jesus dos Pobres, Saubara*) • 140

Quiabada de Marisco (*Cairu, Salinas da Margarida*) • 142

Maxixada de Chumbinho (*Cairu, Salinas da Margarida*) • 144

Escondidinho de Camarão (*Cairu, Salinas da Margarida*) • 146

- Mariscada (Cairu, Salinas da Margarida)* • 148
Caruru (Cairu, Salinas da Margarida) • 150
Feijão de Leite (Ponta Grossa, Vera Cruz) • 152
Acarajé (Misericórdia, Itaparica) • 154
Abará (Misericórdia, Itaparica) • 156
Caldinho de Sururu (Baiacu, Vera Cruz) • 158
Escaldado de Tainha (Aflitos, Salvador) • 160

163 Preparo básico

- Baiacu* • 165
Bebe-fumo (Chumbinho ou Papafumo) • 165
Catado de siri • 165
Feijão para acarajé e abará • 166
Leite de coco • 166
Leite de coco ralado de costas • 166
Molho de pimenta • 167
Molho lambão • 167
Quiabo em rodelas • 167
Tainha • 167

171 Perfil do(as) cozinheiro(as)

178 Agradecimentos e Equipe de pesquisa





Apresentação

Roberto Paulo Machado Lopes

*Diretor Geral
Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia - Fapesb*

Políticas de fomento à pesquisa científica e tecnológica e de inovação têm assumido, ao longo dos 15 últimos anos, novas feições no Brasil. Se, por um lado, busca-se conhecimento que contribua para o desenvolvimento do país face às questões apresentadas por processos globais, por outro, há um cuidado maior com as necessidades locais e regionais. A Bahia, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa (Fapesb), tem direcionado seu foco ao incentivo à investigação de soluções de problemas que impactem positivamente a qualidade de vida das populações no presente e no futuro (sustentabilidade), em uma linha de fomento chamada Pró-políticas. Nesse contexto, são induzidos delineamentos de pesquisa multi-inter-transdisciplinares em resposta à complexidade das demandas. Nos últimos anos, o Pró-políticas lançou vários editais, dentre os quais aqueles de fomento à pesquisa sobre o semiárido e sobre a Baía de Todos os Santos (BTS). Outra linha de fomento, inovadora no país, também tem sido adotada pela Fapesb: aquela que apoia o levantamento ou a sistematização de informações que possam ser úteis para o desenvolvimento de pesquisas posteriores, em produtos como inventários, atlas, bases de dados, dentre tantas possibilidades. Esta linha de fomento é chamada Ação-referência.

Neste cenário, apresento o *Atlas da Culinária na Baía de Todos os Santos*, fruto direto dessas duas linhas de fomento da Fapesb. Ao sistematizar informações sobre a culinária praticada em localidades na BTS, favorece a realização de novas pesquisas ao tempo em que contribui para o registro dos hábitos alimentares hoje observados. O Atlas tanto pode ser utilizado por acadêmicos e pesquisadores, quanto pode ser útil às escolas da educação básica, ao favorecer a percepção – por parte do alunado – das relações entre as diferentes áreas do conhecimento: a cultura alimentar que se junta à química e à biologia; as escolhas de ingredientes que impactam a nutrição e a saúde e que sofrem limitações com os desequilíbrios ecológicos e de exploração comercial; as relações de ensino-aprendizagem que acontecem nas famílias e que contribuem tanto para a manutenção quanto para as modificações dos hábitos “do cozinhar e do comer” neste território baiano.

Que o Atlas cumpra seu papel como (uma das) referência(s) sobre a Baía de Todos os Santos.

Introdução

*Lys Vinhaes
Jailson de Andrade*

O livro *Atlas da Culinária na Baía de Todos os Santos* resulta de um projeto de levantamento de dados realizado em 18 meses de trabalho prazeroso de identificação de pratos consumidos nas localidades da Baía. O *Atlas da Culinária* não é um livro de receitas, ainda que o inventário de pratos registre ingredientes e modos de fazer adotados pelas cozinheiras e cozinheiros entrevistados. É antes um amplo levantamento dos hábitos alimentares e práticas sociais associados ao preparo e ao consumo dos pratos pelas comunidades costeiras da Baía de Todos os Santos e uma análise das características biológico-físico-químicas dos principais ingredientes utilizados.

A investigação sobre os pratos – chamada *Culinária da Baía de Todos os Santos e Recôncavo: aspectos nutricionais, químicos, biológicos e antropológicos* e apoiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (Fapesb) na modalidade Ação-Referência – resultou no registro e análise de ingredientes de 30 pratos utilizados no cotidiano da Baía, produzidos por 14 cozinheiras e um cozinheiro. O livro reserva uma seção especial com o perfil dessas pessoas detentoras de um saber especial. Dos 30 pratos investigados, 21 estão apresentados nesta publicação, na seção Inventário, dentre os quais ensopado de catado de siri, moqueca de peguari, carapicu frito, farofa de chumbinho, quiabada e maxixada de mariscos. Para ajudar o leitor a localizar os pratos, há um mapa indicativo no início do inventário propriamente dito.

A pesquisa que dá origem ao livro está inscrita no Núcleo de Pesquisa em Química Analítica da Bahia (NQA): Química para Segurança e Agregação de Valor a Alimentos, coordenado pelo Prof. Dr. Jailson

de Andrade (UFBA), contemplado pelo Programa de Apoio à Núcleos de Excelência (Pronex), financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa no Estado da Bahia (Fapesb) e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) nos editais de 2003, 2006 e novamente em 2009. Dado o foco na Baía de Todos os Santos, a pesquisa se insere também no escopo de investigação do Projeto Baía de Todos os Santos. Seus pesquisadores, muitos dos quais provenientes de outras áreas de conhecimento que não a Química, ampliaram e enriqueceram a abordagem sobre os alimentos.

O conhecimento sobre a qualidade e a composição dos alimentos para consumo é essencial para garantir a qualidade de vida da população, refletindo decisivamente nas políticas de desenvolvimento socioeconômico do país, visto sua íntima relação com a capacidade de trabalho. Por outro lado, a valorização e a qualidade de alimentos têm caráter estratégico para a conquista e a manutenção de mercados consumidores. No caso dos habitantes da BTS e do Recôncavo Baiano (RB), os organismos marinhos têm um papel relevante na dieta e nas relações sociais. Considerando-se que, primariamente, as populações consomem o alimento que está mais próximo, alguns organismos marinhos têm relação direta com determinadas localidades, como é o caso, por exemplo, do peixe baiacu com a população do lugarejo Baiacu no município de Vera Cruz, na Ilha de Itaparica. Entretanto, pouco se conhece sobre a qualidade dos produtos consumidos pelos habitantes da BTS e/ou RB, mesmo os oriundos de fazendas de cultivo.

A qualidade dos alimentos de origem marinha é determinada por uma variedade de fatores pré e pós-pesca ou extração, incluindo dieta, condições ambientais, processamento, estocagem e transporte, e pode estar associada à presença de substâncias químicas no ambiente. Dependendo da concentração, estas substâncias podem contribuir para melhorar ou piorar a qualidade dos alimentos, pois interferem diretamente em suas características sensoriais, tornando o flavor – sabor e odor característicos – mais agradável (*on-flavor*) ou desagradável (*off-flavor*). É, por exemplo, o caso dos bromofenois, considerados como potentes componentes do flavor característico dos peixes e crustáceos, sendo responsáveis pelo gosto marinado e/ou iodado tão apreciado pelos consumidores. Esses compostos distinguem a preferência dos consumidores pelos organismos marinhos em detrimento dos

cultivados em terra, mas, em excesso, provocam rejeição ao alimento, como ocorre com a arraia “mijona”.

Além da qualidade e composição dos organismos marinhos, os “aditivos” utilizados no preparo e na cocção, como os temperos – e.g. coentro, pimenta, alho etc. –, o azeite de oliva, o leite de coco, dentre outros, ou o tipo de recipiente – argila, alumínio, aço inox – empregado conferem aroma e paladar distintos, que muitas vezes estão relacionados diretamente com algumas localidades da região da BTS. Exemplos disso são a moqueca de arraia de Cacha Pregos, a moqueca de peguari de Ilha de Maré e a moqueca de baiacu de Baiacu.

O recorte que marca a identidade territorial da BTS e do Recôncavo – que inclui suas manifestações culinárias – tem mudado ao longo dos séculos, tema revisto por Adan (2012). Localizada no Estado da Bahia, a BTS é a segunda maior baía costeira do Brasil, ocupando uma área de 1.233 km² e 184 km de perímetro de costa (Figura 1). Ela integra a região conhecida como Recôncavo da Bahia, berço da primeira capital do Brasil e centro comercial importante no início da história brasileira. Segundo Brandão (2007, p. 2), o

Recôncavo histórico e cultural – área da Grande Salvador – está contido, na face litorânea da Zona da Mata, entre os rios Sauípe e Jequiricá, formando uma faixa em semicírculo de cerca de 50 a 70 km de largura, em torno da Baía de Todos os Santos. [...] Se respeitados os seus limites históricos e culturais, quarenta municípios compõem o Recôncavo.

A culinária da Baía de Todos os Santos esteve, quando ainda era chamada Kirimurê, vinculada às fontes proteicas e amiláceas extraídas da região pelos índios. A BTS tem largura máxima de 50 km e nas regiões mais profundas atinge 100 m de profundidade. De uma bacia de drenagem total de 60.000 km², 59.150 km² são drenados por três tributários: Paraguaçu, Jaguaripe e Subaé. A coluna d’água é caracteristicamente bem misturada e condições estuarinas são observadas apenas próximo à saída dos rios. Estes estuários apresentam eco-fisiologia complexa e abrigam uma rica biodiversidade de alto interesse ecológico e extrativista. Ainda hoje, a pesca artesanal de peixes, camarões, caranguejos e moluscos é, para muitas populações ribeirinhas,

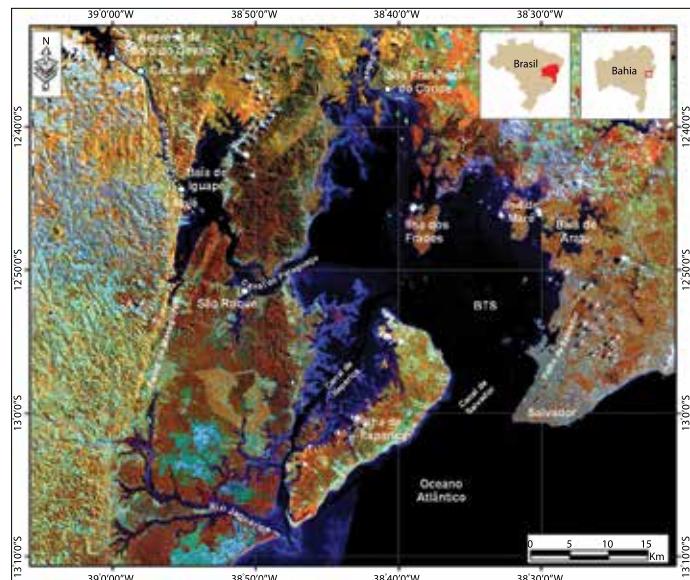


FIGURA 1
Baía de Todos os Santos
Fonte: CIRANO; LESSA, 2007.



FIGURAS 2 e 3

Artes da Pesca



a principal fonte de proteína e de subsistência. Existem muitas artes de pesca realizadas em áreas de manguezal na BTS, como a pesca de camarão, a pesca com anzol, a captura de siris com gaiolas (manzuás) e a coleta manual de chumbinho, lambretas e caranguejos. Geralmente, os homens se encarregam da pesca e as mulheres e crianças fazem a coleta de mariscos na maré baixa. Esta última atividade é conhecida como “mariscagem”. Algumas artes, no entanto, foram extintas, como a pesca da baleia que acontecia na Ilha de Itaparica (CASTELLUCCI JUNIOR, 2009), ou estão em desuso, como a pesca de camboia (imensa rede) no município de Vera Cruz. (CORREIA, 2011)

Com a instalação dos portugueses na Bahia, mais sistemática a partir da criação da cidade de Salvador em 1549, novos ingredientes foram trazidos e novos cultivos introduzidos. Nos séculos seguintes, se, por um lado, a região da BTS se concentrava na produção de açúcar para exportação, por outro fortalecia suas relações com regiões produtoras de alimento – como a produção de mandioca na área de Nazaré e de pescados nas áreas costeiras – ou de outros produtos de peso comercial, como o fumo. (ADAN, 2012)

O sistema escravagista colonial demandou a força de trabalho escrava, africana, e novamente a culinária sofreu impacto, desta vez da senzala. Como posto por Verger (1981, p. 163), as receitas de pratos africanos foram conservadas por integrarem rituais religiosos, nos quais os orixás recebem comida em suas oferendas. A transmissão de conhecimento de mães para filhas e nos terreiros era (é) oral e a casa grande não necessariamente entendia que a comida que vagarosamente era introduzida fazia parte das cerimônias para outros deuses. Os ingredientes importados de Portugal eram escassos e a casa grande precisava ser alimentada. Em todos os livros de culinária da Baía de Todos os Santos e do Recôncavo da Bahia consultados há menção sobre as contribuições portuguesas, indígenas e africanas, seja na escolha de ingredientes, no modo de preparo ou no modo de consumo.

No entanto, foi apenas no século XX que a “comida de preto” passou a ser usada para determinar o traço identitário da BTS e, mais firmemente, como um diferencial no discurso político e na venda da Bahia como produto turístico. Variações foram introduzidas para “neutralizar” um pouco o gosto dos pratos, de modo a favorecer seu consumo

pelos turistas. Uma delas, por exemplo, diz respeito à diminuição da quantidade do coentro utilizado nas receitas, ou mesmo sua substituição. A equipe de pesquisa, em suas muitas campanhas de campo, buscou identificar diferenças entre o modo de cozinhar para vender e o modo de cozinhar para consumo doméstico. O segundo capítulo, *Sabores da Bahia: traição da tradição*, traz um ensaio escrito por Gal Meirelles, que aprofundará essa discussão com base na compreensão de que, na BTS, os sistemas pesqueiro e culinário se retroalimentam, em um contínuo processo de reinvenção. Reinvenção esta que pode ocorrer, por exemplo, pela introdução de processos de industrialização do alimento, que resulta na incorporação de novas receitas, como é o caso do *fishburger* e do bolinho de chumbinho, preparados e congelados para venda em Salinas da Margarida.

É possível identificar duas grandes fontes de mudança na culinária da BTS, além da valoração da comida “não branca”, europeia: uma decorrente da abertura, por meio de rotas de navegação, e mais recentemente rodoviárias da região, o que favoreceu a entrada, de maneira constante, de novos ingredientes; e outra decorrente do impacto antrópico sobre as fontes animais e vegetais, o que dificulta a captura de peixes e mariscos ou traz riscos à saúde por contaminação.



FIGURA 4
Bolinho de chumbinho, já frito (dourado) ou pronto para congelar (branco)

O entorno da BTS compreende uma área urbana, incluindo Salvador, com mais de 3 milhões de habitantes e, a partir de 1960, uma extensa zona industrial. O cenário atual do ambiente natural e as ocupações humanas no entorno da baía possuem gradientes físicos e sociais diferenciados, de acordo com as dificuldades de acesso e de infraestrutura disponíveis. Estudos realizados recentemente na região informam sobre o grau de comprometimento dos ecossistemas aquáticos da BTS através de indicadores ecológicos de comunidades bióticas e da bioindicação da toxicidade de contaminantes químicos presentes na água e nos sedimentos da Baía. (BARROS et al., 2008; HATJE et al., 2006; HATJE; BARROS, 2012) Em paralelo, os relatos das cozinheiras apontam para a redução da “matéria-prima” para seus pratos. É o caso, por exemplo, da queda drástica na quantidade de peixes e na quantidade e no tamanho do siri, comentada por D. Leliana, em Bom Jesus dos Pobres. Nem tudo está perdido, já que estudos, como o realizado por Calado, Tonial e Silva (2008), apontam para a diversidade de, por exemplo, crustáceos na BTS. Um bom delineamento para monitorar e o manejo adequado dos recursos podem favorecer uma volta à abundância de matéria-prima. Os aspectos químicos e biológicos de alguns ingredientes e organismos marinhos serão detalhados no terceiro capítulo, *Aspectos químicos e biológicos*.

Nos últimos anos, foi revigorada a discussão sobre a construção de uma ponte ligando Salvador à Ilha de Itaparica, componente do Sistema Viário Oeste, uma estratégia do governo do Estado para resolver o problema de gargalo no escoamento de produtos na Bahia. Várias outras políticas, com aporte de recursos federais, têm sido pensadas no sentido de revigorar a economia do Recôncavo, inclusive por meio do turismo. Caso sejam concretizadas, são esperados grandes impactos para as comunidades locais, seja pelas possibilidades trazidas pela mobilidade e pela geração de emprego, seja pelas dificuldades de inclusão das populações mais vulneráveis ou ainda pelos efeitos que a transformação viária da região e o turismo possam trazer para as manifestações culturais locais. A sustentabilidade – não só ambiental – deve ser componente essencial do planejamento das mudanças para a região. Espera-se que a culinária da BTS mantenha e mesmo amplie sua riqueza, com qualidade e segurança.

A METODOLOGIA DE TRABALHO

Na pesquisa que resultou neste *Atlas da Culinária na Baía de Todos os Santos*, o grupo envolvido trabalhou em três etapas distintas: planejamento, coleta de dados e, posteriormente, análises e discussões.

Qualquer busca na internet resulta em uma infinidade de links com receitas das “comidas típicas baianas”. Dentre elas, encontram-se as comidas de senzala, como feijoada, maniçoba e cozido; os escaldados e frigideiras feitos a partir dos mais diversos mariscos; e as comidas de dendê, como as moquecas, efó, xinxim e bobó, características do Recôncavo da Bahia, como posto por Queiroz e Souza (2007) em uma análise sobre roteirização para turismo na Baía de Todos os Santos. A etapa de planejamento se baseou em três grandes decisões, tomadas no início do trabalho. O grupo, em sua primeira reunião, percebeu que seria inviável, nos 18 meses de trabalho, proceder às análises sobre um leque de alimentos muito aberto e resolveu restringir esta investigação àquilo que Ferreira e Jankowski (2009), em seu livro *Cozinha Caiçara*, categorizaram em sabores da água e sabores da lama, à base de peixes e mariscos em sua maioria – a exceção foi o pato roubado, receita característica de Cacha Pregos. Esta primeira decisão foi diretamente relacionada ao fato de que é a Baía de Todos os Santos (mar e mangue) o foco do trabalho.

Uma segunda decisão precisou ser tomada: a delimitação geográfica de atuação. Ficou assim decidido que seriam levantadas as comidas em comunidades de 14 municípios do entorno da Baía e seus tributários: de Salvador a Cachoeira, no Paraguaçu. A terceira decisão foi a opção por concentrar o foco sobre alimentação cotidiana e por buscar as comidas usadas em rituais religiosos ou em períodos específicos, como o junino, em uma próxima etapa, junto aos sabores da terra. Sendo assim, a maioria das comidas focadas não é encontrada em restaurantes, especialmente nos “turísticos”. Do mesmo modo, as receitas mais “industrializadas”, como o fishburger, também não foram inseridas no inventário.

Tomadas as decisões, a equipe se concentrou na identificação dos elementos que constituiriam a “ficha técnica” dos pratos, termo empregado da área de alimentos e bebidas e usado para designar o roteiro da

entrevista, do registro fotográfico e da coleta de material para análises biológicas e químicas posteriores.

A ficha técnica utilizada abrange sete dimensões: 1) identificação do prato; 2) identificação do cozinheiro; 3) outros aspectos socioculturais; 4) aspectos biológicos; 5) análises químicas; 6) outras informações interessantes; 7) registro fotográfico.

A dimensão relativa à “identificação do prato” compreende informações sobre ingredientes e modo de fazer, relatados oralmente pelo(a) cozinheiro(a) e observados durante a execução dos pratos; inclui variações e alternativas à receita sob foco. A dimensão “identificação da cozinheira” inclui, além dos dados de identificação, aspectos como o aprender e ensinar a cozinhar, o cozinhar para consumir x para vender, e o lugar daquela receita no cotidiano de sua família. “Outros aspectos socioculturais” é o nome da dimensão que lida com a forma de consumir o prato, seus acompanhamentos, a venda na localidade, o papel do prato na identidade da comunidade, entre outros. Nesse momento, a equipe expande aspectos da culinária e passa a observar também questões da gastronomia.

Os “aspectos biológicos” dizem respeito à classificação do alimento, sua sazonalidade e ocorrência geográfica. As “análises químicas” compreendem a composição do alimento, especialmente da base proteica e dos temperos, que conferem sabor, e de levantamento do risco alimentar. Finalmente, o “registro fotográfico” incluiu desde o preparo dos alimentos até a decoração dos pratos nos ambientes em que foram produzidos.

Para a etapa de coleta de dados, foram necessárias: a identificação das comunidades e, nelas, dos habitantes vinculados a um notório saber em relação à culinária. Em seguida, foi feito o contato com esta(s) pessoa(s), para convite, levantamento das necessidades para a execução do prato (ingredientes, utensílios etc.) que permitisse o registro fotográfico e o agendamento. Cumpridas estas tarefas, foram feitos a entrevista, o registro e a coleta de material para análises posteriores. Após a coleta, o material – devidamente embalado – era encaminhado aos laboratórios para identificação das espécies e análises químicas.

Por fim, a equipe voltou a se reunir para a discussão sobre os achados e, finalmente, o recorte das informações para a composição do livro.

Cozinhar é uma ação cotidiana que se dá no ambiente familiar, restrito. O grupo de pesquisa buscou levantar os dados da investigação nessa esfera, tendo saído para um registro do coletivo apenas em Salinas da Margarida, quando entrevistou e registrou os afazeres na Casa das Mariscadeiras. O ambiente familiar é, no entanto, muito mais difícil de acessar. A primeira etapa da investigação em si foi a que demandou mais tempo e maior envolvimento da equipe. Além da identificação de atores em ambientes restritos e íntimos, um segundo esforço foi feito no sentido de envolvê-los na pesquisa, especialmente por causa de certa timidez em relação ao registro fotográfico.

Segundo Canô Velloso, sobre hábitos alimentares em Santo Amaro, “[...] casa e feira viviam sincronizadas e o cardápio da primeira inviavelmente seguia a oferta da segunda, sempre na dependência do dia da semana.” (FREITAS; ASSIS, 2009, p. 80) Por mais que a energia elétrica tenha facilitado a conservação dos alimentos – como pode ser percebido nas receitas de catado de siri ou de chumbinho, que são comercializados e estocados congelados –, em várias ocasiões a coleta de dados ficou dependente da captura da base proteica. Esse foi, por exemplo, o elemento que conduziu o agendamento da moqueca de baiacu e de sambá.

Naquele momento, também foi feito um levantamento dos utensílios de cerâmica e um grupo de pesquisadores foi até Maragogipinho, para entrevistas, registro fotográfico e compra de panelas e pratos de barro (Figura 5). De acordo com os ceramistas da localidade, e posteriormente confirmado nas inúmeras visitas às cozinhas, esses utensílios são usados principalmente em “restaurantes para turista”. Em casa, se usa panelas de alumínio, frigideiras e caçarolas e se usa vidro e plástico para bacias e pratos. Há muita reciclagem: embalagens de extrato de tomate, margarina e garrafas pet assumem outras funções após o esvaziamento. O liquidificador aposentou vários tipos de raladores, especialmente se há pressa na hora de cozinhar. Vários ingredientes – a exemplo do leite de coco – são comprados prontos, em muitos dos casos.

O levantamento de dados foi feito por meio de entrevista e fotografia, além da coleta dos ingredientes para posteriores análises. É interes-



FIGURA 5
Cerâmicas produzidas em Maragogipinho, centro ceramista tradicional do município de Aratuípe, Bahia

sante perceber que, em nenhum dos casos, as cozinheiras lançaram mão de livros de receitas. Apenas na Casa das Mariscadeiras havia um registro escrito das receitas utilizadas. A transmissão do fazer a comida continua oral e por imitação, na possibilidade de existência do alimento.

Novamente, a equipe de investigação precisou tomar uma decisão: como apresentar a riqueza dos dados coletados durante 18 meses em uma publicação? Ficou determinado que o livro seria composto, além desta introdução, por um capítulo com um ensaio etnográfico, um capítulo com as análises físico-químicas e os dados biológicos e, finalmente, um capítulo com o inventário das principais receitas levantadas.

Fica aqui o registro do agradecimento da equipe de investigação a todos aqueles que, direta ou indiretamente, contribuíram para este *Atlas da Culinária na Baía de Todos os Santos*.

Boa leitura (e bom uso) a todos.

REFERÊNCIAS

ADAN, C. F. F. A dinâmica cultural contemporânea nos territórios de identidade do Recôncavo, do Vale do Jequiriçá e do Baixo Sul. In: PANORAMA Cultural da Bahia Contemporânea. Salvador: SEI: Secult, 2012. p. 43-79. (Série Estudos e Pesquisas, 92)

BARROS, F. et al. Distribution and structure of benthic macrofauna in Paraguaçu River Estuary – Brazil in relation to environmental factors 2008. *Estuarine, Coastal and Shelf Science*, v. 78, n. 4, p. 753-762, 2008. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ecss.2008.02.016>>

BRANDÃO, M. de A. Os vários recôncavos e seus riscos. *Recôncavos*. Revista do Centro de Artes, Humanidades e Letras, Cachoeira, v. 1, n. 1, p. 53-56, 2007.

CALADO, T. C. dos S.; TONIAL, L. S. S.; SILVA, A. G. S. Diversidade de Crustacea Decapoda e Stomatopoda de áreas impactadas por atividades petrolíferas na Baía de Todos os Santos. In: QUEIROZ, A. F. de S.; CELINO, J. J. (Org.). *Avaliação de ambientes na Baía de Todos os Santos: aspectos geoquímicos, geofísicos e biológicos*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 246-270.

CASTELUCCI JUNIOR, W. *Caçadores de baleias: armações, arpoadores, atravessadores e outros sujeitos envolvidos nos negócios do cetáceo no Brasil*. São Paulo: Annablume, 2009.

CIRANO, M.; LESSA, G. C. Oceanographic characteristics of Baía de Todos os Santos, Brazil. *Revista Brasileira de Geofísica*, v. 25, n. 4, p. 363-387, 2007. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0102-261X2007000400002>>.

CORREIA, M. das G. M. *O peixe nosso de cada dia: etnografia do sistema pesqueiro de Baiacu*. 308 f. Tese (Doutorado em Cultura e Sociedade) - Faculdade de Comunicação, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011. Orientador: Paulo César Borges Alves.

FERREIRA, L. V.; JANKOWSKY, L. *Cozinha caiçara: encontro de histórias e ambientes*. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2009.

FREITAS, A. F. G. de; ASSIS, A. de. *Canô Velloso: lembranças do saber viver*. Salvador: EDUFBA, 2009.

HATJE, V. et al. Trace metal contamination and benthic assemblages in Subaé estuarine system, Brazil. *Marine Pollution Bulletin*, v. 52, n. 8, p. 969-977, Ago. 2006.

HATJE, V.; BARROS, F. Overview of the 20th century impact of trace metal contamination in the estuaries of Todos os Santos Bay: past, present and future scenarios. *Marine Pollution Bulletin*, v. 64, n. 11, p. 2603-2614, Nov. 2012. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.marpolbul.2012.07.009>>.

QUEIROZ, L. A. de; SOUZA, R. C. de A. O caminho colonial: um roteiro histórico-cultural para o Recôncavo Baiano. In: SOUZA, R. C. de A.; MOUSINHO, M. C. A. de M.; SÁ, N. C. de. (Org.). *Turismo cultural: novos desafios*. Salvador: UNIFACS, 2007. p. 81-102.

VERGER, P. *Notícias da Bahia: 1850*. Salvador: Editora Corrupio, 1981.





*Sabores
da Bahia:
traição
da tradição*

Sabores da Bahia: traição da tradição

Gal Meirelles

ARRUMAÇÃO E PREPARO

No escopo das análises do Projeto Culinária da Baía de Todos os Santos: aspectos nutricionais, químicos, biológicos e antropológicos, a abordagem etnográfica visa a traçar um perfil da cultura alimentar da Baía de Todos os Santos (BTS), de modo a identificar e descrever práticas, ingredientes e atores que configuram o panorama apresentado neste Atlas. Conforme destacado na introdução, a região se estende por cerca de 1.233 km², sendo 12 municípios banhados pelo mar – Aratuípe, Caçoeira, Itaparica, Jaguaripe, Maragogipe, Salinas da Margarida, Salvador, Santo Amaro, São Félix, São Francisco do Conde, Saubara e Vera Cruz (com áreas costeiras e estuarinas) – e diversos distritos, dentre os quais alguns em áreas insulares.¹ Tais números fazem da BTS a segunda maior baía costeira do Brasil, com cerca de 184 km de costa, ocupada por aproximadamente 3,5 milhões de habitantes que desenvolvem diversas atividades, inclusive pesca e mariscagem. Por sua vez, essas atividades assumem importante papel socioeconômico na região: são 173 comunidades pesqueiras (BRASIL, 2011), com aproximadamente 43.000 habitantes envolvidos nas atividades que respondem pela produção de 15.000 t/ano de pescado, 41% do total do Estado. (DIEGUES,

1 56 ilhas dentre as quais a Ilha de Itaparica, a maior ilha marinha do Brasil.

2000) Considerando este contexto, a coleta de dados do projeto ocorreu em localidades que integram a BTS, a saber: Baiacu e Ponta Grossa, situadas em Vera Cruz; Botelho, em Ilha de Maré; Itaparica, Bom Jesus dos Pobres e Cairu, em Salinas da Margarida; e Salvador. Várias comunidades geograficamente circunscritas, uma tradição: a comida representativa da Bahia.

A comida baiana² – no muito que representa o Estado no cenário nacional – o singulariza, apontando caminhos de tradição amalgamada nas trincheiras de uma mestiçagem forjada em luta, sangue, resistência e festa. Trata-se de um sistema culinário que – no que forja sua existência – se traduz em vibrações e sentidos permeáveis entre o sagrado e o profano. O sistema culinário da BTS está diretamente relacionado ao pesqueiro, já que a pesca artesanal na região consome parte significativa do tempo das famílias que nela habitam. É possível afirmar que os sistemas pesqueiro e culinário se retroalimentam, posto que as famílias capturam produtos marinhos para o consumo e o sustento. Nesta instância, eles se constituem da ação prática dos habitantes dessas comunidades no que tange ao domínio de técnicas de captura, beneficiamento e consumo de produtos marinhos, estruturando-se, ambos, a partir da noção de sistema disposta por Roberto DaMatta para caracterizar conformações da sociedade brasileira como igualmente relacional. O autor comprehende sistema como “[...] mais que mero resultado de ações, desejos e encontros individuais: pois aqui entre nós elas se constituem, em muitas ocasiões, em verdadeiros sujeitos das situações, trazendo para elas o seu ponto de vista”. (DaMATTIA, 1984, p. 63)

Assim, resulta da interação entre tais sistemas a tradição culinária investigada no decorrer dos 18 meses de intercurso da pesquisa, realizada, em sua maioria, em comunidades costeiras, conforme já assinalado na introdução deste Atlas. A tradição culinária se materializa, pois, na interface entre práticas, saberes e atualizações cotidianas que

2 Vale destacar o posicionamento do antropólogo Vivaldo da Costa Lima sobre o adjetivo “baiana” no que tange à qualificação culinária. “A expressão ‘cozinha baiana’ será o referente significativo de um estilo culinário, de um estilo ou variável regional, bem circunscrito, bem delimitado; cozinha, portanto, setorial e angular, embora importantíssima, no quadro mais amplo da cozinha que podemos continuar chamando de afro-brasileira. Se levarmos adiante a classificação, podemos considerar esta cozinha ‘afro-brasileira’ um ramo, por assim dizer, da ‘cozinha brasileira’”. (LIMA, 2010, p. 34)

mantêm ícones matriciais representativos do sistema. Entretanto, qual o principal ícone desta tradição? Qual o elemento que sintetiza – representativamente – a comida baiana, sobretudo aquela produzida na Baía de Todos os Santos e respectivos recôncavos? Responder esta questão depende de conhecimento mínimo sobre a cozinha baiana, ressalvando-lhes a tradição sócio-histórica que lhe aponta tal singularidade pelo uso do azeite de dendê.

Os diversos estudos no campo das Ciências Sociais que veiculam reflexões sobre a comida na Bahia apontam para a simbiose dendê -religiosidade-alimentação caracterizadora de práticas culinárias – e alimentares – da BTS e recôncavos. Nestes termos, na apresentação do caderno de resumos do I Seminário de Alimentação e Cultura, o antropólogo Ericivaldo Veiga historia a tendência culinária na região como representativa do Estado. Para tanto, refere-se a trabalhos de Gilberto Freyre, nos anos 1920; os Congressos Afro-brasileiros de Pernambuco e Bahia, em 1934 e 1937, respectivamente; os estudos de Câmara Cascudo, sobretudo *História da Alimentação no Brasil* e as pesquisas de Josué de Castro sobre a fome. E destaca ainda as produções “em terras baianas”:

[...] o trabalho do professor de desenho Manuel Querino, ainda na década de 20; *A arte culinária na Bahia*, Hildegardes Vianna e Darwin Brandão com os homônimos *A cozinha Baiana*, *Cadernos de xangô*, do jornalista Sodré Viana; a contribuição do romancista Jorge Amado, principalmente com *Dona Flor e seus dois maridos*. O antropólogo Vivaldo da Costa Lima realiza levantamentos na área da cozinha de santo e da cozinha secular na Bahia sob os efeitos da globalização, estes a partir dos meados do século passado. Assim como o surgimento de grupos de pesquisa em muitas universidades brasileiras. (VEIGA, 2012, p. 2-3)

A culinária baiana, além de elemento de estudo e pesquisa, com destaque para pesquisadores e intelectuais que se debruçaram sobre o tema ao longo do século XX, neste início de novo milênio, reinventa-se em práticas cotidianas, em agenciamentos domésticos, em ajustes com o mercado turístico do Estado. Nesse sentido, um saboroso passeio que este Atlas permite ao leitor é exatamente conhecer estas dinâmicas, que muitas vezes estão na cozinha, formam o patrimônio

familiar e remontam as mais longínquas lembranças. Assim, este ensaio aponta breves considerações sobre estudos de antropologia da alimentação, e palmilha – etnograficamente – sabores, cheiros e gostos das cozinhas percorridas ao longo dos 18 meses de coleta de dados em campo.

Isso posto, vale destacar o mote que insufla a proposição do título – *Sabores da Bahia: traição da tradição*. Pela etimologia do termo tradição – do latim *traditio* –, que também se apresenta no radical do termo traição, verifica-se que ambos são comunicantes e remetem para a noção de transmissão, de entrega, de difusão e transferência de algo a outrem. Deste modo, por conter em si a ideia de entrega, o conceito de tradição proposto no título aponta – ao invés do apregoado pelo senso comum – para as dinâmicas sofridas por práticas culinárias compositivas da cultura mnemônica que alimenta a BTS e os recôncavos. Trata-se aqui, pois, de uma tradição que se trai em processos de inovação e renovação; que transmite por gestos toantes – técnicas de corpo, cantares – os muitos modos de refogar, cozinhar, mexer, cortar, espremer, ralar, amassar; por sensibilizações de cheiros – azeite, alho, cebola, coentro; e por prazeres e gostos sensualizados – pimenta, limão e dendê.

Foi desse encontro multissensorial que se consolidou este recorte etnográfico, cujos principais objetivos são enfocar elementos de continuidade e de modificação em cada local onde os dados foram coletados, de modo a tomá-los como representativos da BTS, e ressaltar o papel dos atores sociais envolvidos na preparação do prato. Este texto destaca elementos de aprendizagem e de criatividade propostos pelos diversos colaboradores no preparo da iguaria os quais, por sua vez, conferem a cada prato identidade, singularizando-os. No que tange ao conceito de tradição, o panorama culinário vislumbrado neste livro remete a acreditar que, dentro das possibilidades de variação dos pratos – de cada um em separado e em conjunto – é possível observar pontos de intersecção, seja nas práticas do fazer, nos utensílios, nos ingredientes etc. Assim, nos modos de intervenção e criatividade peculiares, ainda permanece aquecida a significativa presença da herança africana na comida da Bahia. Entre outros processos, é possível apontar justamente a herança do *modus operandi* de lidar com a produção marítima – os pratos aqui elencados, em maioria, contêm frutos

do mar – e o emprego frequente do azeite de dendê, que possibilita apontar o Estado como principal detentor de signos representativos da culinária afro-brasileira.

Para o propósito deste ensaio, a partir de uma etnografia reflexiva sobre a cultura alimentar na BTS e seus recôncavos, serão descritas as práticas observadas na pesquisa de campo, a saber: foram 21 pratos preparados em oito comunidades da BTS – acarajé/abará, em Misericórdia, município de Itaparica; carapicu frito, na cidade sede do município de Itaparica; moqueca de sambá e de peguari, em Botelho, na Ilha de Maré; caldinho de sururu e moqueca de baiacu, em Baiacu; feijão de leite, em Ponta Grossa; pato roubado e moqueca de arraia, em Cacha Pregos, estes últimos no município de Vera Cruz, na Ilha de Itaparica; moqueca de siri, bebe-fumo frito com ovos e sardinha frita, em Bom Jesus dos Pobres, distrito de Saubara; feijoada de marisco, maxixada de marisco, caruru, mariscada, escondidinho de camarão, bolinho de chumbinho, em Cairu, Salinas da Margarida; moqueca de ovos e escaladado de tainha, em Salvador. Desta composição de sabores e saberes se formou o *Atlas da Culinária na BTS*. O cordão unitivo de todas as iguarias é a combinação entre ingredientes bastante específicos que remetem à tradição alimentar africana no país, mais detidamente à tradição herdada de ancestrais escravizados, cujas fontes proteicas, sobretudo para quem habitava a costa que circunda a larga barra da Baía, por vezes eram retiradas do mar e douradas no odoroso azeite.

Nestes termos, tomando por base o conceito de tradição de Eric Hobsbawm (1997, p. 9):

[...] como um conjunto de práticas normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas. Tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, em uma continuidade em relação ao passado [...].

é possível assinalar que a comida baiana vendida em bares, restaurantes e similares contribui para manter forças de continuidade, devido, entre outros fatores, à confluência de elementos simbólicos bifurcados entre o plano material e o sagrado. De acordo com a formulação sócio-histórica das comunidades que fulguraram na cena da

pesquisa, é possível compreender que as práticas culinárias integram o campo cultural, haja vista se entender cultura como um conjunto de práticas materiais e/ou simbólicas que dinamicamente constituem a vida social de um determinado grupo de indivíduos. Assim, serão aqui tratadas como artefatos culturais as atividades constituintes do fazer culinário e considerar-se-ão essas atividades como núcleo irradiador das forças de continuidade, encarregadas de minimizarem os efeitos da globalização que, segundo Balandier (1976), caracteriza-se por colocar à prova todas as estruturas sociais, pois opera mudanças qualitativas e quantitativas jamais vistas em nenhum momento da História.

Os conceitos de cultura, todavia, variam à medida que se enfatiza a dimensão subjetiva, composta por aspectos humanos; ou a objetiva, resultante da interação entre invariantes representadas enquanto memória coletiva e tradição. Sob o termo estão condensados diversos elementos que resultam em dimensão descritiva e cognitiva da cultura, formada por visões de mundo individuais que contribuem para entender dada realidade ou em uma dimensão prescritiva, assentada em normas determinantes de padrões comportamentais. A sistematização dos estudos na área ocorre a partir do contato com povos que apresentam traços culturais distintos. Como resultado, gera-se a necessidade de sistematizar os traços culturais a fim de melhor comprehendê-los.

A preocupação em abordar cientificamente as práticas culturais ganha fôlego, sobretudo, a partir da concepção positivista defendida por Auguste Comte, no século XIX. Para a teoria positivista, somente pode ser validado como científicos fatos capazes de serem comprovados por dada metodologia. Desse modo, a ideia de conhecimento liga-se diretamente à de método. Entretanto, a metodologia de pesquisa proposta para a composição deste Atlas em muito se afasta de tais postulados. Ao contrário, pauta-se na experiência da observação multidisciplinar em torno de um mesmo objeto. A coleta em campo se fez, justamente, com base na multisensorialidade de cada pesquisador que se pautou nas sensações aguçadas nas memórias individuais a partir de cheiros, gostos, cores e sons. Então, via acervos mnemônicos específicos, foram levantadas suposições primordiais sobre as práticas culinárias representativas da Bahia, buscando reconhecer que princípios científicos podem partir de desejos, sugestões e experimentações. Nesse sentido,

a reflexão sobre a cultura alimentar na BTS, por princípio metodológico, parte da experiência etnográfica, para efetivar um inventário de imperativos mentais, reduzindo dados aparentemente arbitrários a uma ordem definida a fim de atingir um nível onde uma necessidade, imanente às ilusões de liberdade, se revelem. (LÉVI-STRAUSS, 1991)

Assim, este ensaio, ao analisar os dados, volta-se sobre três pontos cruciais: o uso do azeite de dendê entre os ingredientes; a presença de frutos do mar como base proteica; a hegemonia feminina na realização das práticas de preparo. Por outro lado, ao passo que as regularidades somam três aspectos, as irregularidades conformam-se infindáveis. Entretanto, algumas delas, serão vaporizadas na terceira parte, de onde emergem a experiência de campo e os dados etnográficos.

COMIDA COMO PRÁTICA CULTURAL

Tal como a língua é produzida no interior de um sistema e transmitida através de uma convenção coletiva de símbolos, para Lévi-Strauss (apud CUCHE, 2003, p. 95) a cultura “pode ser considerada como um conjunto se sistemas simbólicos”. Em consequência, é possível compreender a instância cultural como independente da vontade dos indivíduos que estariam condicionados por fatores não históricos a agirem segundo um sistema que se configura como estabelecedor da própria condição humana. Em todas as culturas, segundo ele, os indivíduos são regidos por matrizes simbólicas. Portanto, para estudá-las, cabe ao cientista compreendê-las e descrever como, na prática, certo grupo parte da matriz para se organizar socialmente. Com base nas noções de Lévi-Strauss a respeito de cultura como sistema e, considerando as práticas alimentares da BTS como dados culturais, é, portanto, válido afirmar a existência de um sistema alimentar da BTS, onde estão sistematizadas categorias como: espaço culinário, que envolve os locais de preparo e de consumo da comida; ingredientes; utensílios; modos de fazer, que pressupõem as práticas de pré-preparo, preparo, conservação e consumo; e funções desempenhadas nas práticas culinárias.

As observações da cozinha baiana como sistema alimentar – desde os anos 30 do século XX – foram pautadas por Manuel Quirino, cuja rese-

nha *A arte culinária na Bahia* é dos primeiros trabalhos a sistematizar uma série de pratos representativos do Estado. Para Quirino (2006, p. 35), a base desse sistema alimentar, representado pela “fusão do português, do indígena e do africano”, sedimenta-se na introdução de certos ingredientes – “do azeite de cheiro, do camarão seco, da pimenta malagueta, do leite de coco” – por parte do elemento africano. Conforme apontado no início deste ensaio, a presença do azeite de dendê é marca na culinária baiana; entretanto, vale assinalar que tal ingrediente, abundantemente usado em comidas rituais, perpassa a esfera do sagrado, marcando, pois, os trânsitos simbólicos na produção cultural que caracteriza as práticas alimentares na Bahia.

A comida baiana está presente, ao menos uma vez por semana, como refeição principal, em alguns restaurantes e residências de Salvador. Seja como moqueca, caruru, xinxim, acarajé ou vatapá, é possível saborear o azeite de dendê e demais ingredientes necessários para a preparação das iguarias que, além de saciarem o apetite material, também alimentam o simbólico. Degustar pratos da culinária baiana é um ato que pode ultrapassar a mera satisfação física, pois contribui para promover práticas de socialização e comunhão de um grupo com certo ethos coletivo forjado por um passado comum. Da simples prática de comer um acarajé nos diversos pontos de vendas da cidade – quando é possível saboreá-lo entre risadas e conversas com amigos – às festas rituais de orixás que ocorrem ao longo de todo ano, a comida baiana remete a uma porção cultural longínqua capaz de reavivar, simbolicamente, um passado de alegrias e também de dor, sofrimento, resistência e luta. Isso porque, neste caso, a comida figura como metonímia simbólica da matriz africana que, na configuração étnica nacional, responde por desestabilizar a matriz europeia. Deste modo, através da representatividade da comida, a Bahia e o baiano, diante do mosaico étnico brasileiro, formam uma identidade amalgamada pela presença africana. Tal ethos representa o principal tema do texto da baianidade, que, para o sociólogo Milton Moura (2012), é “[...] o texto que nós produzimos – ou que foi produzido por outro sobre nós e que nós escapamos e assimilamos – é um texto que privilegia o passado [...]”.

Conforme assinalado, a partir da experiência etnográfica, serão evidenciados pontos de tangência entre as iguarias do Atlas a serem possivelmente interpretados à luz de resíduos sócio-históricos da formação

étnica do Estado. Assim, na observação do sumário dos pratos que balizaram a coleta de dados, é possível notar certas regularidades na composição das iguarias: primeiro no que tange a já apontada dimensão primordial da sacralidade para a qual remete o uso do azeite de dendê na cozinha ritual da Bahia. Segundo Manuel Quirino (2006), desde o período colonial, houve uma preocupação por parte do colonizador europeu, sobretudo dos comerciantes que habitavam o espaço urbano, em reservar escravizados para o trabalho na cozinha. Desta feita, começam a ser operadas modificações da “[...] cozinha do reino e, então, nas iguarias que o português fazia uso do azeite de oliveira, o africano adiciona, com eficácia, o azeite de dendê ou de cheiro [...]”. (QUIRINO, 2006, p. 20-22) Sobre a presença do africano na culinária da Bahia, vale destacar ainda considerações de Câmara Cascudo (1983, v. 2, p. 853):

Em parte alguma a cozinha conservou cor e sabor que se mantêm na sede baiana. Os quitutes, com seus nomes inconfundíveis, são inevitavelmente considerados de origem baiana. Não é possível abstrair a cidade de Salvador uma concentração das velhas comidas africanas que em outras paragens. Seria ao redor dos candomblés, do culto jejê-nagô, que a cozinha pôde manter os elementos primários de sua sobrevivência. Creio que este processo de coesão religiosa ocorreria já no século XIX. De coesão, mas não de existência histórica, muito anterior e notória.

Com destaque para o azeite de dendê como elemento essencial da culinária baiana, a manutenção da herança africana se solidifica nos dias atuais conforme é visível a partir dos pratos descritos neste Atlas: dos 21 itens constantes da pesquisa, 13 contêm azeite de dendê na lista de ingredientes.

O fato leva a refletir sobre a interferência do plano sagrado nas modificações operadas pelo africano na culinária do reino: o uso do azeite de dendê perpassa a esfera do ritual, haja vista este ingrediente – além do próprio dendezeiro – ser elemento da monta da ritualística africana. Sobre o assunto, Raul Lody (1992, p. 1) destaca em livro voltado ao tema:

[...] para a visualidade, o imaginário e a comunicabilidade do que é afro, assume o dendê um signo plástico, imediatamente deco-



FIGURA 1
Cachos de dendê



FIGURA 2
Fruto do dendê



FIGURA 3
Azeite de dendê comercializado em feiras



FIGURA 4
Azeite de dendê em início de fritura



FIGURA 5
Fervura do azeite de dendê



FIGURA 6
Fritura da massa de feijão para preparo do acarajé

dificado em situações de ordem gastronômica, artesanal, tecnológica – que vão do preparo do azeite à feitura de implementos rituais religiosos com o uso de folhas, talos e frutos – revertendo num aproveitamento integral do dendezeiro. A própria árvore é de fundo sagrado para os Fon-Yorubá, sendo morada e assento de Fá ou Ifá, agentes divinos dos vaticínios e da informação entre o plano dos Orixás-Voduns e os homens.

Além do dendê,³ outro ponto de intersecção entre os pratos constantes no Atlas é a presença maciça das mulheres: dos 21 pratos, apenas dois deles – o acarajé e o abará – foram preparados por homens, aliás, ambos foram preparados por um mesmo homem que atua profissionalmente como “baiano de acarajé”. Tal recorte de gênero sinaliza também para a dimensão histórica desta categoria no Estado: a presença feminina é marcante na cozinha baiana, sendo este protagonismo reminiscência do período colonial e da herança escravagista. Durante aquele período, os escravizados de ganho desempenharam importante papel para a economia colonial, pois eram alugados para as mais diversas funções, dentre as quais se destaca – segundo as considerações de Lody (2008)⁴ – o importante papel das mulheres tanto na esfera doméstica, no trabalho das cozinhas dos brancos quanto na esfera pública, com a venda de quitutes como mingaus, cocadas, bolos, peixes e comidas rituais, a exemplo do acarajé.

Um terceiro e último ponto de tangência a ser registrado a partir do sumário das iguarias pesquisadas é a presença de frutos do mar. O *Atlas da Culinária na BTS* caracteriza-se pela presença do mar, remetendo, pois, à cultura pesqueira e suas tecnologias desenvolvidas nos mais diversos distritos da baía e seus recôncavos. Esta cultura pesqueira de base familiar ultrapassa a esfera doméstica, na medida em que homens, mulheres e crianças – produtoras de pescados (peixes, mariscos, crustáceos e moluscos) – fornecem matéria-prima para a

3 Em acepção religiosa usa-se também o termo *Epô*, alimento consagrado na tradição Yorubá ao orixá Exu.

4 Destaca o antropólogo Raul Lody (2008, p. 381) que as mulheres eram “componentes de paisagem das cidades, especialmente Salvador, Rio de Janeiro e Recife, são personagens urbanos, mulheres trabalhadoras, verdadeiras mantenedoras das famílias, em geral vinculadas aos terreiros e continuadoras dos ganhos, das vendas nas ruas, praças; são as vendedeiras, quituteiras, baianas-de-tabuleiro, baianas-de-rua, baianas do acarajé ou simplesmente baianas”.

culinária baiana. As atividades de captura e beneficiamento de produtos marinhos configuram o cotidiano de comunidades pesqueiras, regulando-lhes a produção material e simbólica. Apesar de receberem os mais variados produtos, buscam, durante o tempo de trabalho, reconfigurar o imaginário e manter a memória, reativada diariamente através dos mecanismos que imprimem coesão às atividades de pesca. Em virtude disso, é justamente no campo do trabalho que se pode reconhecer o capital cultural de que dispõem esses indivíduos e como eles o utilizam para garantir a sobrevivência econômica, política e social. No que tange ao campo social, a cadeia produtiva do pescado, configurando-se como sistema socioeconômico, relaciona-se com o sistema culinário, visto que se retroalimentam: a pesca é sustentada pelo comércio de pescado usado para alimentação.

Desse modo, compreender tais dinâmicas depreende uma amplitude do olhar sobre práticas culturais conformadoras das comunidades da BTS que se diversificam tornando, pois, o empreendimento científico mais desafiante na medida em que se propõe a mapear traços de irregularidade, distanciamento e desconexões. Tal princípio metodológico se coaduna com a compreensão de Boaventura de Souza Santos (1989, p. 25) no que tange às bases para a ciência pós-moderna que, ao invés de submeter-se “[...] ao tribunal da razão [...]” deve servir ao “[...] tribunal do devir histórico do homem no mundo [...]”. São esses processos de transformação que consolidam os esforços reflexivos ora empreendidos, vez que a pesquisa experiencial materializada na coleta de dados via entrevistas, captação de imagens e áudio visou a perceber que o ato de cozinar é ação que ativa memórias múltiplas: memória da aprendizagem, dos gestos, da inteligência programadora e da receptividade sensorial. A metodologia adotada na seção que segue envolve, portanto, descrição verbal e visual dos espaços de cocção, dos ingredientes, dos modos de fazer, servir e comer, bem como dos utensílios e dos protagonistas das receitas.

CHEIROS E SABORES DA BTS

Embora em geral seja utilizada a cronologia dos fatos para sistematizar os registros de pesquisas de campo, nesta seção será tomada uma liberdade quase poética, trazendo os relatos conforme se en-

cadeiam com base na experiência vivencial sem preocupação com a ordem temporal em que ocorreram. Assim, aos 26 de maio de 2011, um grupo de pesquisadores se desloca para Baiacu para coletar dados da moqueca de baiacu e do caldo de sururu, a serem preparados, respectivamente, por Raimunda Martiliana dos Anjos (D. Mundinha) e Josiene Francisca da Silva (Jojoca). A chegada ao distrito de Baiacu, município de Vera Cruz, Ilha de Itaparica, surpreende pela vista da paisagem que cerca as áreas de manguezais. Primeiramente nos concentrarmos na moqueca de peixe homônimo a ser preparada por D. Mundinha, 53, nascida e criada na comunidade, cujo marido e filhos vivem da pesca artesanal responsável pela economia do lugar. Desde tempos imemoriais, os Tupinambá pescavam os espécimes que habitavam aquelas plagas. Segundo Pero de Magalhães Gondavo (apud OSÓRIO, 1979, p. 396-397), o baiacu era consumido pelos nativos: “[...] Alguns índios da terra se aventuravam a comê-los depois que lhe tiravam a pelle e lhe lançar fora por baixo toda aquela parte onde dizem que tem a força da peçonha”.

Desde o período colonial, foi mesmo o peixe que definiu a permanência de habitantes ao longo das margens da povoação de Vera Cruz, a comunidade de Baiacu, segundo Ubaldo Osório (1979, p. 398-399):

[...] é a mais antiga e mais importante Colônia de pesca que tem na Ilha de Itaparica. Os primitivos habitantes de Vera Cruz, atraídos pela abundância dos peixes, nas desovas da Concha Grande e nos lameiros de Iguatuba, desceram das suas colônias, em 1602, e vieram estabelecer-se na povoação dos Menezes, à beira dos apicuns, onde fundaram as suas Armações de Pesca.

A abundância do peixe, bem como a capacidade dos nativos em servi-lo, torna-se mote no romance *Viva o povo Brasileiro*, cujo trecho “Baiacu é um lugar onde não existe nada, mas existe tudo” (RIBEIRO, 1984, p. 336), em muito evidencia o caráter do lugar. É com este espírito de quem tem muito para oferecer – em forma de afeto, memória e sabor – que D. Mundinha nos recebe em sua residência: “Vão chegando, minha gente”. E nós entramos alentados pela curiosidade em identificar como se eviscera os baiacus pescados na véspera por Duque-terno e comercializados, no momento, ao preço de R\$ 5,00 a corda contendo 10 unidades. A temperatura amena do mês de maio ainda não propicia o



FIGURA 7
Chegada de canoas pesqueiras no porto de
Baiacu

FIGURA 8
Baiacus inteiros



FIGURA 9
Baiacu esvicerado com pele

FIGURA 10
Baiacu sem pele aguardando tempero

aumento da tetrodotoxina, substância altamente tóxica fabricada nas vísceras dos baiacus; motivo pelo qual o consumo do peixe é cercado de mistério e misticismo. Entretanto, o histórico da comunidade, bem como as qualidades biológicas do baiacu, passam ao largo dos conhecimentos experienciais de D. Mundinha: ela sabe como tratar os peixes, “que estão bem graudinhos”. Limpa-lhes a carne, escapelando-a da pele, retira as vísceras e, cuidadosamente, remove o “umbigo que é onde está o veneno [...] se não tirar e limpar bem, passar limão e deixar cozinhar até soltar da espinha, o baiacu pode até matar”. Após todos os peixes limpos, D. Mundinha cuida de organizar os temperos, bater coco seco no liquidificador para retirar o leite e arrumar tudo na frigideira de modo que o peixe cozinhe até a carne desprender-se da espinha dorsal. Entretanto, mantém-se atenta para não exceder o tempo de cozimento: é preciso que os lombos permaneçam inteiriços, porque é “bom quando fica tudo inteirinho”. A mistura do azeite de dendê, quando a moqueca está quase pronta, aguça nosso apetite e gulosamente esquecemos que a tetrodotoxina fabricada pelo baiacu é substância extremamente tóxica: é 1600 vezes mais letal que a cocaína e 160 vezes mais letal que o cianeto, conforme afirma o farmacêutico e antropólogo Wade Davis (1985, p. 155-158), ao estudar o uso de baiacus para a fabricação de venenos aplicados em rituais de voduismo, no Haiti:

Com base na pesquisa que realizara em Cambridge, eu sabia que os níveis de tetrodotoxina no baiacu não são coerentes. Variam não só de acordo com o sexo, a localização geográfica e a época do ano, mas também de indivíduo para indivíduo dentro de determinada população. Um baiacu das águas brasileiras, o *Tetronodon psittacus*, por exemplo, só é venenoso em junho e julho. [...] Dentro dos próprios baiacus, a toxicidade está correlacionada com o ciclo produtivo, e é maior nas fêmeas, mas a notável variabilidade nos níveis de toxina entre diferentes populações da mesma espécie instigaram a formulação de soluções semelhantes, no sentido de que a concentração de toxina pode estar ligada a hábitos alimentares [...]. Saí de Leogane segura de minha conclusão de que a tetrodotoxina era a base farmacológica do veneno zumbi, convicção que foi reforçada por amostras subsequentes obtidas em várias localidades ao longo da costa haitiana.

Como de resto às demais artes de pesca, a captura de baiacu com linhas e anzol não é anônima: dois conhecidos moradores da comunidade pescam as espécies e, geralmente quando surge a necessidade (vontade) do freguês em comer a iguaria, encomendam a Duque-terno ou a César de Cilésio as cordas dos peixes. É exatamente este trâmite que segue Tia Cecê, dona do único restaurante de Baiacu, onde quase todos os dias é possível, caso o freguês tenha coragem, saborear uma moqueca do referido peixe. Diferente de Tia Cecê, que serve no restaurante moqueca de baiacu, D. Mundinha prepara a iguaria para os familiares e concordou em receber a equipe de pesquisadores. Então após nos fartarmos com a saborosa moqueca, nos despedimos de D. Mundinha e seguimos para a coleta dos dados do caldo de sururu.

Em outra residência de Baiacu, Jojoca nos aguardava com sururus e temperos lavados. Assim como as encomendas de baiacu, as de sururu também têm nomes certos: poucas mariscadeiras capturam o molusco na comunidade. Para saborearmos o caldo foi preciso previamente encomendar dois quilos do bivalve para Norma Santos, comerciante e mariscadeira das mais atuantes. Os moradores de Baiacu – e de outras comunidades da BTS – afirmam que existem dois tipos de sururu: “sururu de mangue” e “sururu de pedra”. Em Baiacu, devido à conformação geomorfológica, na maior parte das coletas recolhem-se sururus nos manguezais. Segundo Jojoca, estes são mais adequados para o caldo, “os sururus de pedra são melhores para mariscada”, afirma ao nos receber, na casa onde trabalha, para preparar a iguaria.

Para ambas as espécies, o processo de captura é lento: uns são retirados das pedras, lajes e formações rochosas que se estendem ao longo das áreas estuarinas com o auxílio de pequenos facões com os quais as mariscadeiras batem de modo a desprender o molusco da pedra onde se formou e cresceu; já a retirada do sururu na lama exige outras habilidades: manter-se agachada entre os galhos e as raízes dos manguezais, mover-se na lama e identificar os sururus que, para respirar, fazem pequenas incisões na área onde estão submersos. Os sururus de lama são unidos por um pequeno filamento a que denominam “cordão” e, quando as mariscadeiras engranzam a mão na lama e encontram um, cuidadosamente, vão retirando os demais presos ao filamento. Após serem retirados da lama, de imediato, são banhados na maré; em casa novamente são lavados em água corrente e colocados



FIGURA 11
Retirada de sururu na lama

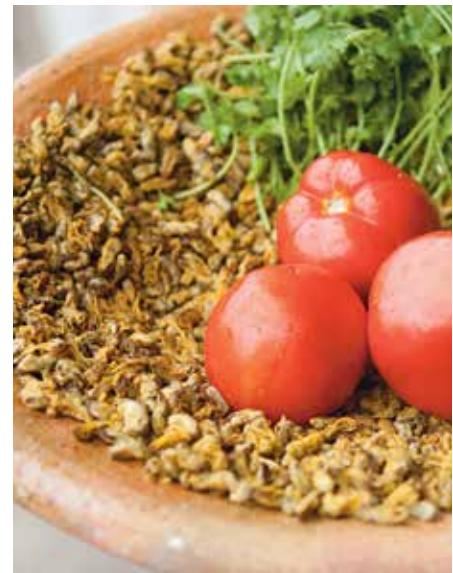


FIGURA 12
Sururus lavados para temperar



FIGURA 13
Sururus temperados, cozidos sendo
triturados



FIGURA 14
Sururus virando caldo

para ferver, normalmente em pequenas fogueiras armadas nos fundos dos quintais. Depois da fervura que provoca a abertura das conchas dos sururus – as pequeníssimas porções de carne são uma a uma retiradas da casca com o auxílio de uma pequena faca e são postas em panela com água até formarem porções de um quilo que permitam ser embaladas em sacos plásticos, congeladas e, em alguns casos, transportadas para Salvador e vendidas no Mercado de Popular.⁵

A comercialização de moluscos e crustáceos, que servem de matéria-prima para os tira-gostos e entradas servidos em bares e restaurantes de Salvador, certamente deve remontar aos meados da década de 1950, quando a região da orla marítima de Salvador começa a ser urbanizada. (BASTIDE, 1945 apud BRAGA, 2013) Dentre tais petiscos, de certo, o caldo de sururu se configura como o mais popular, devido, talvez, à abundância do molusco ao longo da Baía de Todos os Santos. Entretanto, o imaginário associado à iguaria como afrodisíaca deve responder por boa dose da fama atribuída ao produto servido em porções individuais, acompanhado de pimenta, na maioria dos restaurantes e bares que ofertam comida baiana. Certamente este imaginário povoou a mente de Jojoca, a colaboradora que preparou nossa receita, pois entre risos faceiros perguntou: “*todo mundo aí vai tomar este caldo hoje?*”

Portanto, é possível considerar que a pesca – representada como principal atividade que fornece produtos para a culinária do azeite servida como símbolo nacional – complementa a noção de imaginário como um sistema de significações que constitui e articula o mundo social e se apresenta de duas maneiras: um **imaginário central**, contemplando atividades do espaço do mar de pescadores artesanais e marisqueiras que, além de superarem intempéstividades características do mar também lutam pelos espaços pesqueiros que lhes garantam renda para sustentarem suas famílias; e um **imaginário periférico**, que abarca as atividades desenvolvidas em terra, em sua maioria envolvendo a transformação dos produtos capturados em alimentos que contribuem, significativamente, para uma das representações mais proeminentes da Bahia no cenário nacional: uma Bahia configurada

5 O Mercado Popular possui boxes dedicados à comercialização de frutos do mar; é administrado pela prefeitura e localiza-se à Avenida Frederico Pontes, s/n, Comércio, em Salvador/Bahia.

em espaço simbólico que se constitui como a pele que reveste o Brasil, uma pele que, conforme Milton Moura (2012), “[...] é a pele do rosto, dos braços, dos peitos, das pernas, e também dos genitais, a pele que se continua com as mucosas”.

Sem atentarmos, naquele momento, para todas estas considerações, nossa equipe observou atentamente a disposição dos temperos para a preparação do caldo. Jojoca usou tomate, cebola, pimentão, um pouco de alho, coentro, batatas ao que, após cozidos juntamente com o sururu, são triturados com liquidificador. Jojoca cuidou de reservar uma pequena porção de sururu inteiro para acrescentar ao caldo fumegante de modo que, na medida em que o saboreávamos, podíamos mastigar os moluscos. Para acompanhá-lo, preparou um molho com pimentas malaguetas frescas e, entre ardências e queimores, ainda nos previniu: “[...] este caldo é forte, sustância pura, minha gente [...].” Nesse sentido, é possível perceber que a preparação do caldo de sururu, bem como o seu consumo, está cercada de componentes simbólicos que retroalimentam o imaginário de uma Bahia morena, sensual e prazenteira, cuja culinária, com destaque para a tradição particularizada na região da BTS e seus recôncavos, em vibrantes tons e aromas, figuram sistematicamente em prospectos turísticos. A Bahia representada pela cozinha do azeite é o macro espaço onde se localiza um dos símbolos nacionais: a baiana. O espaço da cozinha reservado às mulheres segue tradição secular que remete também à herança africana e envolve o plano do sagrado vez que o preparo da comida ritual em um primeiro momento, era prerrogativa feminina, conforme destaca o antropólogo Julio Braga,⁶ ao explicar o termo *Iabassê*:

Iabassê – (iá = mãe, bassê = lugar de cozinhar, cozinha). A mãe cozinheira. [...] É bem verdade que historicamente a tarefa de cozinhar a comida sagrada dos orixás nos terreiros jêjes-nagos é, teoricamente, uma atribuição de quem detém o prestigiado posto de Iabassê, a encarregada pela cozinha sagrada e, no caso, sempre concedido a uma mulher, se não bastasse o indicativo de Iá (mãe) que precede a palavra bassê. É bom lembrar que nos candomblés de Angola, a palavra de origem quicongo, quifumbe

.....
6 Em Dicionário de etnologia religiosa do candomblé, em edição preliminar, gentilmente cedida pelo autor para consulta, com previsão para publicação em 2015.

para cozinha, permite no processo de aportuguesamento a formação de quifumbeiro ou quifumbeira, cozinheiro ou cozinheira sem o indicativo da origem de gênero.

Como na atualidade ainda há preeminência feminina nas práticas rituais, é possível apontar que no preparo da comida profana as mulheres também são hegemônicas: dos 21 pratos coletados em campo, 19 foram preparados por mulheres.

Em outra coleta de dados, aos 28 e 29 de abril de 2012, em Cairu, município de Salinas da Margarida, um grupo de oito mulheres integrantes da Casa das Mariscadeiras nos recebeu na sede da Associação dos Pescadores e Marisqueiras. A instituição constituiu-se em 2006 devido à necessidade de organizar as comunidades de Cairu, Barra do Paraguaçu e Conceição, distritos de Salinas da Margarida, para reivindicar o cumprimento do condicionante presente no Licenciamento n. 595/2007 CGPEG/DILIC/IBAMA, que determinava à Petrobras o pagamento de indenização ambiental devido a um acidente envolvendo a Laje do Machadinho,⁷ onde as mariscadeiras retiravam machadinho – sururu de pedra – comercializado como matéria-prima para caldos e mariscadas. Após seis anos de implantação do Projeto Casa das Mariscadeiras, entre 2006 e 2012, quando realizamos a pesquisa de campo, um longo caminho foi percorrido por elas: lideradas por Gabriela Silva Conceição, a Gabi, brigaram, suaram e aprenderam a reconfigurar tradições de pesca e mariscagem no Município. Neste processo, optaram por serem chamadas mariscadeiras em lugar de marisqueiras.

Com o pagamento da indenização ambiental, o que inicialmente seria uma indústria de mariscos, conforme nos explicou professor Rubens

⁷ “O Projeto em Salinas da Margarida, patrocinado pela Petrobras e vencedor do Prêmio Norte e Nordeste de Comunicação Empresarial, teve início em 2006, após um acidente ambiental na Lage do Machadinho (comunidade de Cairu), à época da implantação do gasoduto do Campo do Manati, responsável pela produção de gás natural no Estado da Bahia. A repercussão negativa do acidente prejudicou a geração de renda das mulheres que trabalhavam com mariscos na região. Como compensação ambiental (atendendo à condicionante do licenciamento de operação – LO n. 595/2007 CGPEG/DILIC/IBAMA), a Petrobras convidou o Núcleo de Pesquisa e Extensão em Habitação Popular, THABA, da Universidade do Estado da Bahia para desenvolver um projeto participativo com a comunidade, a fim de identificar os problemas mais relevantes para a mariscagem local e as soluções”. (INSTITUTO AMBIENTAL BRASIL SUSTENTÁVEL, 2010)



FIGURA 15
Unidade de Convivência e comercialização
Casa das Mariscadeiras



FIGURA 16
Panorâmica de Salinas da Margarida
durante o Festival do Marisco



FIGURA 17
Atuação das mariscadeiras de Caiuru de
Salinas durante o Festival do Marisco



FIGURA 18
Portal de entrada do Festival do Marisco



FIGURA 19
Praça de alimentação do XI Festival do
Marisco de Salinas da Margarida



FIGURA 20
Visitantes saboreando os quitutes das
mariscadeiras

Barros,⁸ tornou-se, por meio de ações que potencializavam os saberes locais, um processo de reconfiguração das relações de trabalho compartilhadas pelas comunidades. A inviabilidade da indústria de mariscos ficou clara após um Diagnóstico Rápido Participativo (DRP) quando os pesquisadores do grupo THABA compreenderam que a mariscagem é uma atividade familiar e, portanto, seria mais viável a implantação de Unidades Familiares de Beneficiamento (UFBs) onde cada família teria espaço adequado técnica e higienicamente para beneficiar as respectivas produções de siri, chumbinho, sururu, ostras, peguaris, dentre outros. Entretanto, antes que as UFBs fossem implantadas no quintal das famílias indenizadas, o grupo THABA ofereceu cursos de higiene e saúde, de beneficiamento e agregação de valor aos produtos, bem como a promoção de ações de cooperativismo e associativismo.

Dentre tais ações, em processo de consolidação no ano de 2012, se encontra a Unidade de Convivência e Comercialização (UCC), localizada em Cairu de Salinas, onde fomos recebidos para fazer os pratos feijoada de mariscos, maxixada de mariscos, caruru tradicional, escondidinho de camarão e bolinho de chumbinho. Essas iguarias e mais outras foram desenvolvidas ao longo do aprendizado no Projeto Casa das Mariscadeiras, conforme todas as colaboradoras assinalaram ao fornecerem as receitas.

O processo de transformação do saber empírico em saber racionalizado – do fazer de receitas caseiras para o preparo de pratos a serem comercializados no pequeno espaço da UCC – promoveu enormes mudanças na capacidade produtiva dessas mulheres: “O chumbinho que nós vendemos por R\$ 4,00, se a gente fizer moqueca, a gente ganha R\$ 60,00”, considerou Carla Cruz Medeiros, ao explicar porque julga válido o sacrifício de se unirem para atender aos clientes que procuram pela comida das mariscadeiras na UCC aos finais de semana.

Em sua maioria, dos cerca de 60 pratos vendidos entre sábado e domingo, está implicado o uso de frutos do mar e azeite de dendê, remetendo à sociabilidade alimentar característica da Baía de Todos os

8 Professor da Universidade do Estado da Bahia e coordenador do Núcleo de Pesquisa e Extensão em Habitação Popular (THABA), responsável por uma equipe multidisciplinar de 15 componentes que atua junto a grupos populares para construção e transferência de tecnologia.

Santos. Entretanto, a comida comercializada em 2012 na UCC é resultante de adaptações, a partir dos cursos do projeto, às demandas de mercado: o chumbinho, cujo irrisório valor de R\$ 4,00 por quilo de carne do molusco, com a adição de outros ingredientes e a reprogramação dos modos de fazer, se transforma em bolinhos de chumbinho que, congelados, valem R\$ 12,00 a dúzia. Ao mesmo tempo, pratos como a mariscada ganham outras roupagens: passam a ser servidos com comida baiana, caruru tradicional e vatapá, pois “os clientes que vêm aqui, compram mais ligeiro a mariscada se tiver comida baiana, aí a gente faz e cobra mais um pouco, né?”, esclarece Carla ao explicar as adaptações do cardápio às exigências da clientela. O mesmo acontece com a feijoada de marisco que garante a fama do box da Casa das Mariscadas nas edições anuais do Festival do Marisco.⁹ O preparo desta feijoada lembra a feijoada tradicional apenas pelo uso do feijão – “nós já experimentamos com feijão mulatinho, com feijão preto, com feijão fradinho, mas o melhor mesmo é com feijão branco, por isso vamos fazer assim para vocês”, explica Gabriela, enquanto refoga os mariscos que comporiam o prato.

Gabi expõe as dinâmicas de amoldamento que alteram as iguarias servidas na UCC. Mostra, então, diferenças significativas entre os modos de produzir, preparar e consumir os alimentos que são processos dinâmicos e sintetizam relações entre homem e natureza, conforme sugere o historiador italiano Massimo Montanari (2008, p. 15):

Os valores de base do sistema alimentar não se dão em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que prevêm a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza.

Assim, por intermédio das considerações de Montanari é possível compreender comida como cultura, vez que o homem produz alimentos e não apenas os retira da natureza; prepara-os de acordo com

.....
9 No site da Prefeitura de Salinas da Margarida encontram-se várias informações sobre as dez edições do Festival do Marisco de Salinas, ocorridas entre 2001 e 2011. Em 2012, entretanto, devido a problemas relacionados à sucessão municipal não foi realizada a 11ª edição do Festival do Marisco. Todavia, no site da prefeitura o evento encontra-se no cronograma das festas municipais. <www.salinasdamargarida.ba.gov.br>. Acesso em: 18 fev. 2013.

códigos e valores morais, bem como os selecionam a partir dos mais diversos critérios sócio-históricos e econômicos.

Nesses termos, o inconfundível sabor da feijoada de marisco nos remete tanto às tradicionais feijoadas,¹⁰ comuns na mesa brasileira, quanto às moquecas emblemáticas da cozinha baiana. As preocupações mercadológicas, tanto no que tange à oferta aos fregueses quanto ao preparo das comidas, passam a figurar no universo mental dessas cozinheiras empresárias – outrora apenas mariscadeiras – que agora reinventam a tradição, alterando a cadeia produtiva da pesca, pois, ao invés de venderem os mariscos aos atravessadores, passam a manufaturá-los a fim de obter maior renda com os produtos que, de modo secular, aprenderam a coletar da natureza. A junção do feijão com moluscos bivalves (chumbinhos, sururus e ostras), moluscos gastrópodes (peguaris¹¹ e tapus¹²) e crustáceos (siris, caranguejos e camarões) chama a atenção pelo inusitado, pois desde sempre o imaginário sobre feijoada envolve a mistura de carnes suínas e bovinas. Adaptar a feijoada tradicional à oferta de produtos disponíveis no local atende à demanda mercadológica de agregar valor aos produtos capturados nas atividades de mariscagem. Por sua vez, inserir-se no mercado de alimentação pressupõe lucratividade e isto também é expresso por Gabriela quando explica os motivos pelos quais não usa polvo¹³ para dar consistência à feijoada: “[...] precisa de uma coisa mais dura para dar consistência, como o polvo é caro, a gente usa tapu e peguari; nestes tempos, o tapu está difícil, aí a gente só achou peguari”.

10 Contrariando a ideia de que o prato feijoada popularizado como símbolo de nacionalidade, ser comida de pobre, inventada pelos negros escravizados com restos de carne levados às senzalas, a antropóloga Paula Pinto da Silva (2005, p. 117) pontua: “Naquele tempo, essas partes do animal nem eram consideradas menos nobres. Cabeças, rabos e patas eram disputados como iguarias, até porque a carne não era alimento comum nem na mesa dos senhores”.

11 Peguari (*Strombus pugilis* Linnaeus, 1758), conforme descrito no capítulo sobre aspectos químicos e biológicos, é um molusco da classe dos gastrópoda, bastante utilizado em mariscadas, moquecas e saladas.

12 Tapu (*Turbinella laevigata* Anton, 1839) é um molusco da classe dos gastrópoda, muito recorrente em municípios da BTS.

13 O polvo comum é nomeado cientificamente como *Octopus vulgaris*.

Dados recentes de pesquisa sobre a BTS¹⁴ apontam para a diminuição de populações de moluscos, crustáceos e peixes. Este fato é atribuído, entre outros fatores, ao aumento do impacto ambiental devido à presença de poluentes nos corpos d'água, nos sedimentos e na atmosfera. Tal percepção é recorrente nas falas de pescadores, marisqueiras e habitantes de comunidades pesqueiras da Baía. A certeza desta vulnerabilidade leva muitos dos trabalhadores da cadeia produtiva do pescado na BTS a migrarem de profissão, nem que seja sazonalmente no verão, período em que muitas mulheres trabalham para veranistas locatários ou proprietários de casas de segunda residência, sobretudo em comunidades costeiras. Este é o caso de Rosa Cecília Bispo dos Santos, que há mais de uma década, no verão, abdica da mariscagem para cozinhar na “casa de um veranista”, na sede do município de Salinas da Margarida. A mudança sazonal de posto oferece mobilidade econômica para estas trabalhadoras. O fato não é uma prerrogativa de gênero: é comum também os pescadores no veraneio atuarem como caseiros, ajudantes de pedreiro, garçons e auxiliares de serviços gerais; mesmo sendo mais raros, é possível encontrar alguns atuando como cozinheiros. Optam por estas condições, embora, no exercício de tais atividades, em sua maioria, não possuam garantias trabalhistas além do salário, em geral abaixo do mínimo, das refeições diárias, de roupas de segunda mão e pequenos presentes para si e familiares. A certeza do recebimento de numerário mais expressivo, ao invés das pequenas quantias obtidas como rendimento da pesca e/ou mariscagem, faz com que estes trabalhadores vejam as atividades sazonais como possibilidade de acumular capital.

Após a rica experiência de coleta de dados em Salinas, aos 10 de janeiro de 2012, embalados pela graciosa brisa da Praia de Bom Jesus dos Pobres, no município de Saubara, encontramos a dupla – filha e mãe – Tonha e Leli, que acolheu nossa equipe para a coleta de dados de moqueca de siri, bebe-fumo frito com ovos e sardinhas fritas. Por muitos anos, D. Aurelina Cruz Ferreira (Dona Leli) foi cozinheira de veraneio. Após se aposentar como mariscadeira e receber benefícios do INSS, entrega o posto a uma das filhas, que no trimestre do verão as-

.....
14 Sobre o assunto, destacam-se pesquisas do professor George Olavo. Ver, por exemplo, publicações como *Pesca e potenciais de exploração de recursos vivos na região central da Zona econômica exclusiva brasileira*, organizado por Costa, Martins e Olavo (2005).

sume afazeres culinários em uma das casas de Bom Jesus dos Pobres. De modo similar ao que acontece na cadeia produtiva do pescado, em que as funções de pescaria, com destaque para a mestrança, são transmitidas patrilinearmente,¹⁵ nas instâncias do trabalho doméstico sazonal as atribuições seguem a sucessão matrilinear: não apenas os conhecimentos, mas também os locais onde as filhas passam a atuar como cozinheiras.

Assim, Antônia Ferreira dos Reis, ao fornecer os dados sobre a moqueca de siri e o bebe-fumo frito com ovos, reforçou a importância do ensinamento materno, bem como destacou ser imprescindível o núcleo familiar no aprendizado das atividades de captura, beneficiamento e comercialização de crustáceos, com destaque para o siri, em cujo processo de beneficiamento se baseou para explicar a transmissão de conhecimentos obtidos com a mãe. Desde menina, ao acompanhar a mãe nas pescarias, aprendeu a proporção de 5 kg de siri com casca para a confecção de 1 kg de carne de siri. A qualidade da carne, no entanto, é garantida por meio do processo de catagem: se ao comer forem sentidas as casquinhas ou pevides que sustentam a carne do siri – ainda que o tempero da moqueca esteja saboroso – a qualidade da cozinheira é colocada sob suspeita. Além do sabor, então, o sucesso das moquecas e ensopados de Tonha deve-se ao fato de ela própria catar o siri, para o que usa uma faca de frutas, com ponta fina e pouco afilada, cortando as patas laterais e retirando a carne do corpo e das puás do crustáceo.

Por meios desses processos está garantida a qualidade da carne e, consequentemente, da moqueca. D. Leli observa com anuente silêncio o preparo da moqueca que leva corante de urucum, azeite doce, leite de coco e azeite de dendê em quantidade suficiente apenas para corar: “aqui o pessoal [com referência aos veranistas da casa onde trabalha] não gosta de moqueca carregada”, destaca. A diminuição do azeite de dendê e do leite de coco torna a moqueca mais palatável ao gosto dos veranistas, que difere das moquecas dos “nativos”. Além disso, os veranistas apreciam também a diminuição do caldo, pois ao invés de ser usada para almoço, a moqueca é saboreada como tira gosto e acom-

15 A transmissão de conhecimento entre pescadores da BTS é amplamente discutida em Correia (2011).



FIGURA 21
Retirada do casco do siri



FIGURA 22
Retirada do casco do siri



FIGURA 23
Separação da carne do siri



FIGURA 24
Porções da carne do siri



FIGURA 25
Retirada de carne das patas do siri



FIGURA 26
Patas de siri sem carne

panhada por cervejas e outras bebidas, semelhante às casquinhas de siri, comercializadas em bares e barracas nas várias regiões praieiras da Bahia. Após a finalização da moqueca, sob auspiciosos aplausos de residentes e convidados, D. Leli assume as atividades para preparar outro acepipe também apreciado na casa: as sardinhas fritas. Após escamadas, as sardinhas são evisceradas, retiram-lhes as espinhas centrais, deixando, pois, a carne do peixe espalmada. Desta maneira, as sardinhas são temperadas com alho, sal e limão, untadas em farinha de trigo e expostas ao óleo de soja fervente. Passados 5 minutos, pronto: podemos saborear as crocantes sardinhas de D. Leli. Vale observar que ao eviscerar os peixes, os rabos são mantidos inteiros, permitindo, deste modo, que o peixe frito seja levado à boca sem o auxílio de talheres.

O uso das mãos para a ingestão de peixes fritos é muito comum, pois para outras espécies, por vezes, faz-se necessária a retirada das espinhas, conforme explica D. Roquenildes Barbosa Rocha, ao preparar os carapicus fritos, no município de Itaparica: “estes pequenininhos, pode comer assim mesmo, mas estes maiorzinhos precisam catar”.

Também quanto à coleta de dados de pratos de peixes fritos, aos 11 de setembro de 2011, D. Roquenildes, que trabalha como cozinheira em uma barraca na Praia de Ponta de Areia, distrito de Itaparica, preparou carapicu frito para nossa equipe. Ela nos recebeu na casa da filha, onde os carapicus gelados aguardavam as hábeis mãos da cozinheira para retirar as escamas e eviscerá-los, mas, ao contrário das sardinhas, a espinha dorsal e a cabeça são mantidas. Ao tempero de alho, sal e limão, D. Roquenildes acrescentou coentro picadinho antes de untar os peixes com farinha de trigo e também fritá-los em óleo de soja fervente. Diferente do que ocorreu com D. Leli e Tonha, a longa experiência de D. Roquenildes em atividades de mariscagem e culinária não determinou o destino da filha Regina Pitta que, ao final de 2010, graduou-se em pedagogia e atua como diretora em uma das escolas municipais. O acesso ao estudo – ainda que os filhos mantenham os conhecimentos tradicionais e os utilizem para atividades domésticas e de lazer – pode promover alguma ascensão econômica e, por vezes, prestígio social na própria comunidade e no seio familiar.



FIGURAS 27, 28 e 29
Sequência de fritura da cavala



FIGURAS 30, 31 e 32
Sequência de fritura do carapicu



FIGURAS 33, 34 e 35
Sequência de fritura da sardinha

A mudança de profissão entre gerações de mariscadeiras e pescadores ainda é rara e, como já mencionado, na maioria das comunidades a transmissão de saberes e postos de trabalho segue critérios de patrilinearidade e matrilinearidade, fato que, normalmente, não permite à família ascensão econômica ou social. Todavia, a transmissão de postos de trabalho, em que é necessário saberes tradicionais, entre familiares não é prerrogativa de comunidades pesqueiras, onde se entende, conforme assinalou D. Leli, que “*todo mundo sustenta os filhos com a maré*”. Na produção deste Atlas, foi possível observar mais dois casos semelhantes no que tange aos afazeres culinários: a produção dos pratos em Botelho, em Ilha de Maré, e a produção da moqueca de ovos, em Salvador.

O restaurante-casa ou a casa-restaurante de D. Angelina, localizado na praia de Botelho, em Ilha de Maré, município de Salvador, é o que se pode chamar de arranjo produtivo familiar. Chegamos ao local em 07 de junho de 2011 para realizar a coleta de dados da moqueca de peguari. Durante os procedimentos, foi possível observar a presença de familiares em atividades relacionadas à organização do restaurante: o marido de D. Angelina é o responsável por despachar bebidas; moluscos, peixes e crustáceos são fornecidos – e por vezes preparados – pelos membros da família; como auxiliares de cozinha, D. Angelina contava com Solange Nascimento dos Anjos, filha de criação e Noêmia Correia, uma das noras. Ambas, assim como Luciano, considerado filho de criação, fornecem matéria-prima para o restaurante, cujas dependências são as mesmas utilizadas pela família. O espaço de servir é em frente à praia, na pequena orla de Botelho, onde mesas e cadeiras recebem as mesmas panelas em que são preparadas as moquecas e pirões. O restaurante-casa de D. Angelina, consolidado após sua aposentadoria como merendeira da escola municipal onde trabalhava, serve como complementação de renda para a família que, de bom grado, divide com os clientes o espaço doméstico. Durante a preparação dos pratos moqueca de peguari, moqueca de sambá e cavala frita, respectivamente preparadas por D. Angelina, Noêmia e Solange, foram perceptíveis processos de manutenção e, ao mesmo tempo, processos de dinamização de saberes tradicionais tanto no que tange às técnicas de corpo quanto à utilização de utensílio e eletrôdomésticos. Ao contrário de D. Angelina, que usa o liquidificador



FIGURA 36
Fricção de temperos em prato de madeira



FIGURA 37
Trituração de temperos no liquidificador



FIGURA 38
Ralador de flandre confeccionado a partir
de lata de leite



FIGURA 39
Coco seco picotado à mão

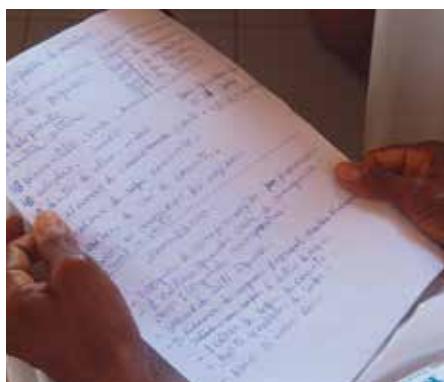


FIGURA 40
Receitas organizadas por escrito na Casa das
Mariscadeiras



FIGURA 41
Medidas de temperos usadas na Casa das
Mariscadeiras

para triturar ingredientes do tempero das moquecas, as duas mais novas preferem utilizar um prato de madeira e, com o machucador, friccionar ingredientes – alhos, cebolas, pimentão verde e tomate – usados como temperos.

Por influência das estratégias de mercado, além dos ingredientes triturados, as mais novas passaram a adicionar, após a moqueca pronta, rodelas de tomate, cebolas e pimentão que, “*como elas dizem, servem para enfeitar*”, explica D. Angelina. A partir de tais observações, é possível inferir que as influências intergeracionais são dinâmicas: não apenas a mais velha transmite ensinamentos; as gerações mais novas, por vezes com maior afinidade com mudanças contemporâneas e interferências mercadológicas, passam também a determinar o comportamento dos mais velhos. Assim, as confluências externas são determinantes para a refuncionalização da tradição. Portanto, nos processos que forjam práticas culturais da Baía de Todos os Santos e seus recôncavos certamente perpassam a troca de conhecimentos e a transmissão de saberes entre as gerações, como também se observou na coleta de dados da moqueca de ovos.

Assim como em Ilha de Maré, foi possível notar a interação entre distintas gerações também na coleta realizada em um bairro central de Salvador. Aos 4 de agosto de 2012, em calorosa manhã de domingo, nossa equipe foi recebida na casa onde D. Elvira Nerys Rocha – há 38 anos – trabalha como cozinheira, “*tão boa cozinheira quanto à mãe*”, informam as patroas. D. Elvira é de Santo Amaro, veio morar na casa de uma família em Salvador “*ainda menina*” e só saiu de lá “*com 16 anos pra casar*”, conforme ela mesma nos informou. Viúva com nove filhos, o pouco rendimento lhe obriga a trabalhar para “*sustentar os meninos*”. Então, empregou-se na casa “*das meninas*”, como carinhosamente se refere às três irmãs para quem, nos dias atuais, ela e uma das filhas trabalham.

A moqueca de ovos de D. Elvira é especialidade conhecida por parentes e amigos da casa. É muito exigente na escolha dos temperos: pimentões verde, vermelho e amarelo imprimem colorido especial ao prato, bem como os graúdos camarões secos responsáveis pelo sabor da moqueca e do vatapá. Ao contrário do percebido em outras coletas – a exemplo da moqueca de baiacu, quando D. Mundinha restringe o



FIGURA 42
Abundância e variedade de temperos para
preparo de moqueca de ovos



FIGURA 43
Camarão seco

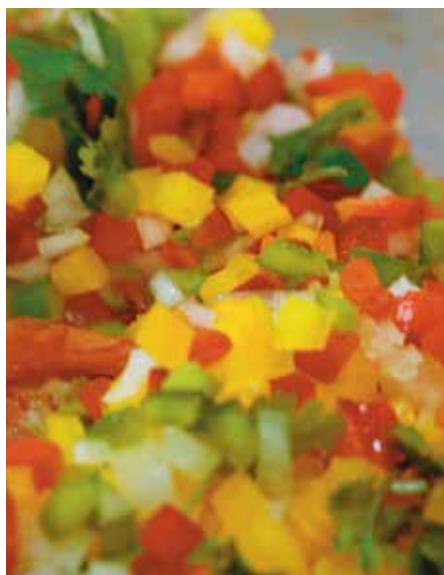


FIGURA 44
Seleção de temperos para preparação de
moqueca de ovos



FIGURA 45
Coloridos e cheiros aguçam o apetite

uso de tempero, ao que parece, acostumada à escassez dos produtos – a moqueca de ovos de D. Elvira é abundante e farta, feita com o esmero de quem sempre foi reconhecida pelos seus dotes, ainda que o processo de aquisição e transmissão dos saberes culinários tenha sido empírico por toda vida.

Do mesmo modo, foi na prática cotidiana e diária que D. Elvira transmitiu saberes relativos à combinação de ingredientes e aos modos de fazer dos pratos e atividades corporais estratégicas para a produção bem-sucedida da receita. Segundo D. Elvira, o aprendizado da cozinha não está, necessariamente, apenas na nominação dos procedimentos, mas no próprio ato de fazer que ocorre na prática, em que – ao mesmo tempo – opera-se o processo de transmissão de saberes.

Nestes termos, no que tange aos processos de transmissão de saberes, as práticas culinárias na BTS perpassam da esfera familiar para a profissional, conforme observamos em 11 de agosto de 2012, em Salvador, durante a última coleta de dados para o Atlas. Diferente de Luiza Neri Rocha Assis, filha de D. Elvira, Luciene Barbosa Silva e Silva, em cuja residência foram coletados dados sobre o escaldado de tainha, aprendeu a cozinhar com a tia, mas buscou obter também outros aprendizados fora do ambiente familiar: é técnica em nutrição, curso de nível pós-médio com duração de 18 meses que a habilita a atuar como auxiliar de nutrição em redes hospitalares e escolares. A partir da prática de Luciene durante o preparo do esplendoroso escaldado de tainha, foi possível perceber elementos – técnicas de corpo e estruturas discursivas – que remetem a um fazer reflexivo da atividade culinária, dentre as quais vale destacar o uso de tábua para apoiar o corte do peixe e dos legumes e as explicações sobre cozimento de legumes e confecção de escaldado.

A percepção racionalizada dos processos lhe permite explicar a cocção: primeiro coloca os legumes – cenoura, chuchu, batata, abóbora, maxixe e quiabo, nesta exata ordem, pois, devido às texturas diferenciadas, devem cozinhar por igual. Depois o peixe é colocado sobre os legumes, haja vista a carne ser mole e necessitar do calor da água para aquecer-se enquanto elimina a própria água. Por isso, o nível de água da panela não deve ultrapassar a primeira camada do peixe. Do mesmo modo, Luciene explicita as diferenças entre escaldado e pirão:



FIGURA 46
Uso de tábua para corte de temperos

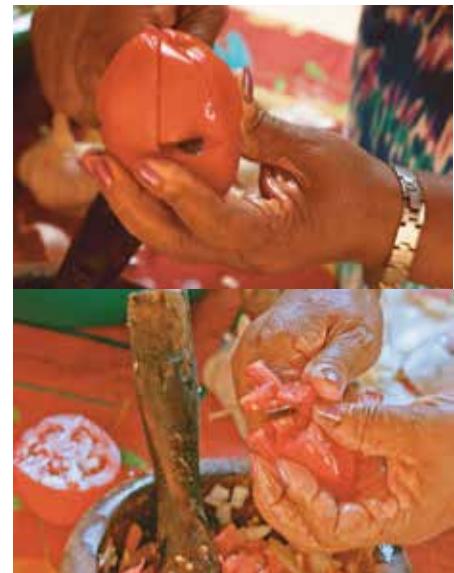


FIGURA 47 E 48
Sequência de técnica tradicional de
corte de tomate



FIGURA 49
Picote de pimentão

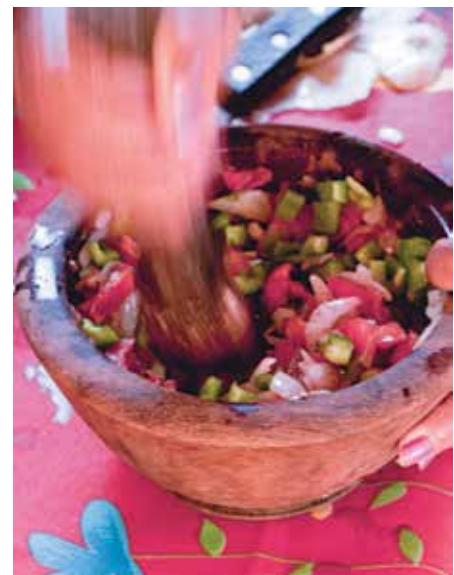


FIGURA 50
Força e agilidade para friccionar temperos

o primeiro, de consistência mais sólida, necessita maior quantidade de farinha de mandioca e depende de mais força para mexer, de modo a permitir que o amido cozinhe sem “encaroçar”; já o pirão, mais comum como acompanhamento de moquecas, exige menor quantidade de farinha e, proporcionalmente, menor dispêndio de força. Ao passo em que realizava tais operações, Luciene as explicava, demarcando fronteiras entre o conhecimento empírico – apreendido no seio familiar – e o conhecimento reflexivo, adquirido durante aulas práticas de técnica em nutrição.

As modalidades de cocção observadas no decorrer das pesquisas, conforme constam nas receitas, foram apenas duas: ensopados e frituras. A maioria dos pratos contou com o uso do azeite de dendê, sendo denominados por moquecas e se enquadram na categoria comidas de caldo. A comida de caldo, entre outros elementos que envolvem desde o fazer culinário até o uso dos ingredientes, se diferencia das comidas fritas, grelhadas e assadas devido à possibilidade de o caldo ser ingrediente básico para outro prato que servirá de acompanhamento. No caso das iguarias usadas para as coletas de dados, os caldos das moquecas serviram de base para o pirão ou para o escaldado. O pirão é mais frequente como acompanhamento de moquecas em restaurantes que as servem também acompanhadas de arroz branco, farofa branca – feita com margarina e/ou óleo de soja ou de azeite – e feijão de caldo.

O escaldado é, em geral, feito com a farinha de mandioca crua. Após cozida a moqueca – ou ensopado, sem a adição de azeite de dendê –, separa-se a proteína do caldo e a panela é retirada do fogo. Com o líquido ainda quente, acrescenta-se a farinha e mexe-se rapidamente a mistura, habitualmente com uma colher de pau. Não há a preocupação explícita com a consistência da mistura, mas o fato de a farinha não ir diretamente ao fogo resulta na absorção, em menor tempo, do caldo que, consequentemente, tem seu volume expandido.

Desta maneira, por meio da expansão, é obtido maior rendimento do volume da farinha acrescida ao caldo, proporcionando, assim, a saciedade de um maior número de pessoas. Possivelmente a prática generalizada de alimentar-se com escaldados nas comunidades pesqueiras da BTS e do recôncavo vincula-se à escassez de alimentos.



FIGURA 51
Preparo do pirão

Portanto, o alimento que lhes chegava à mesa deveria ser multiplicado de modo a satisfazer todos os membros da família e, para tanto, o uso da farinha de mandioca era basilar, tornando, pois, tal alimento imprescindível no cardápio. O sociólogo Gilberto Freyre (2002, p. 128-129) considera o fato um problema para a constituição física e moral do brasileiro, conforme assinala no prefácio da primeira edição de *Casa-grande e Senzala*:

Ligam-se à monocultura latifundiária males profundos que têm comprometido, através das gerações, a robustez e a eficiência da população brasileira, cuja saúde instável, incerta capacidade de trabalho, apatia, perturbações de crescimento, tantas vezes são atribuídas à miscigenação. Entre outros males, o mau suprimento de víveres frescos, obrigando grande parte da população ao regime de deficiência alimentar caracterizado pelo abuso do peixe seco e da farinha de mandioca (a que depois se juntou a carne de charque) [...].

Se a preocupação de Freyre parece deslocada na contemporaneidade, haja vista as marcas ideológicas do período em que escreveu, fato é que tinha razão ao destacar a importância da farinha de mandioca na alimentação do brasileiro. O uso generalizado do produto remete ao período colonial, quando Salvador, chamada “a cidade da Bahia”, e as várias vilas do recôncavo açucareiro eram abastecidas pela farinha de mandioca, entre outros víveres, produzidos nas vilas de baixo, como eram conhecidas Cairu, Boipeba e Camamu. Entre os séculos XVI e XVIII essas vilas foram proibidas de estabelecer atividade de pecuária extensiva, sendo os colonos obrigados a se dedicarem à plantação de mandioca. O destaque da cultura da mandioca foi tão expressivo que no século XVII, quando Portugal se preparou para guerrear contra o domínio holandês no Nordeste, a Câmara da cidade da Bahia, responsável por garantir a alimentação às tropas, estabeleceu um acordo com os produtores dessas vilas com vistas a garantir a exclusividade da compra bem como o tabelamento do preço da farinha. Esse acordo passou a ser denominado *Conchavo das farinhas* (ADAN, 2009, p. 45-46) e regulava o preço do produto com vistas a conter possíveis especulações em período de guerra.¹⁶

Vale ressaltar que o valor da farinha de mandioca não se restringe apenas ao campo alimentício ou nutricional, mas à importância econômica e cultural que alcança ainda nos dias atuais. Afinal, o alimento não se presta apenas a saciar a fome, mas serve, também, para estabelecer vínculos socioculturais entre os homens. É exatamente nesta instância que se instala a iguaria pato roubado, preparada por Emilia Paulina dos Santos, no distrito de Cacha Pregos, município de Vera Cruz, na Ilha de Itaparica, onde nossa equipe foi recebida aos 28 de janeiro de 2012. Cacha Pregos fora uma pequena vila de pescadores e, desde os anos 1960 até os dias atuais, tornou-se um dos principais centros de turismo de segunda residência na Ilha de Itaparica. Na medida em que os turistas foram chegando, os habitantes locais – pescadores

16 Sobre a importância da farinha na região, vale destacar o trabalho do historiador Caio Fernandes Adan (2012, p. 50), em que afirma que “A segurança alimentar da colônia vivia sob constante ameaça [...]” devido ao “[...] sucesso da empresa canavieira nas terras que circundavam Salvador [que] tinha como reverso a ocorrência de sucessivas altas no preço da farinha no mercado da cidade, já que muitos senhores de engenho, sempre interessados em maiores lucros, recusavam-se a reservar parte de suas férteis terras para o cultivo de mandioca e demais gêneros necessários à própria subsistência e de seus escravos”.

artesanais e pequenos agricultores – iam se afastando do mar¹⁷ e adentrando áreas de Mata Atlântica onde fixaram residências. Os grandes quintais onde eram cultivadas árvores frutíferas e mantidos pequenos criatórios de aves foram substituídos por novas habitações em que residem filhos, netos, bisnetos das numerosas famílias de “nativos”. A tradição da iguaria pato roubado remete a este longínquo tempo. A motivação do roubo nunca se deveu a, deveras, saciar a fome; ao invés disso, o jogo, a brincadeira de roubar o pato e comê-lo, dividindo-o inclusive com o proprietário, é que inspirava os roubadores. A diversão iniciava-se antes mesmo do roubo: primeiro o grupo investigava os quintais; decidido quem seria a vítima, definia-se o responsável e o local do preparo do pato, para só então o furto efetivar-se. Além dessas etapas, era preciso cotizar os ingredientes para o preparo e bebidas alcoólicas que acompanhavam a degustação da iguaria, elemento, portanto, de socialização: os atos de partilha – estratégias para o furto e preparação do prato, bem como as formas de compartilhar, divisão das partes do animal e das bebidas que o acompanham – definem normas conviviais e forjam laços societários. A prática de furtar aves dos quintais de vizinhos e conhecidos é recorrente na Ilha de Itaparica e demais comunidades da BTS, conforme narram João Ubaldo Ribeiro (2006), em crônica que intitula a coletânea *Arte e ciência de roubar galinha*, na qual descreve as atividades na cidade de Itaparica, e Rafael Sessenta (2006), famoso chef de Salvador, que nos remete às memórias juvenis dos furtos de patos na comunidade de Madre de Deus.

D. Mirinha foi muitas vezes vítima dos roubadores de pato e hoje recorda, entre sorrisos, que os patos eram preparados com os temperos da própria casa, pois que seu filho Pedro Bote-bote era um dos

17 Sobre as transformações sociais e a urbanização da Ilha de Itaparica vale consultar Castellucci Júnior (2007, p. 21) que destaca: “[...] por volta dos primeiros anos da década de sessenta, o governo do estado, em parceria com o governo federal, construiu duas obras de ampliação dos sistemas de acesso a Itaparica. De um lado a Ponte do Funil que liga a Ilha ao Recôncavo Baiano. Do outro, o sistema Ferry Boat, com balsas transportando carros e passageiros no sentido Salvador-Itaparica-Salvador. A conclusão de tais obras resultou em uma corrida imobiliária na proporção em que se acentuava a ocupação das áreas nativas por parte de turistas e veranistas. Quem por lá passou, nos meados da década de setenta, pôde perceber uma rápida transformação no panorama de toda a Ilha e na vida destes sujeitos. O que teria ocorrido nas formas de viver da população nativa neste período? Teriam participado efetivamente dos benefícios amplamente divulgados por alguns setores de comunicação impressa na época? Enfim, como teria ficado a população nativa com essas inovações que atingem a região?”.

brincantes. No caso da coleta de dados para a iguaria do pato roubado foi necessário adquirir a ave que, sob a auspíciosa habilidade de D. Mirinha, exigiu facão para cortar-lhe os ossos, posto que estava “velho, e pato velho é muito duro mesmo”. Em geral, o pato roubado em Cacha Pregos é preparado ao molho pardo, para o qual se usa o sangue da ave no processo de cozimento. Como acompanhamento, D. Mirinha nos preparou arroz e um dadivoso pirão que saboreamos ouvindo as memórias dos famosos roubadores.

FIGURA 52
Facão no pato



Nesse sentido, conforme salienta Henrique Carneiro (2004), a comensalidade – o ato de comer junto – é prática que remete aos primórdios da humanidade e, independente dos imperativos da globalização que universaliza alimentos e por vezes dilui práticas societárias, sempre se estruturará de acordo com as práticas culturais humanas. No mesmo dia em que coletamos dados sobre o pato roubado, também levantamos informações sobre a moqueca de arraia, cujo preparo se deu sob o comando de Joana Angélica, ali mesmo em Cacha Pregos. Novamente é percebido o uso do facão, desta vez para quebrar o coco seco que seria processado para obtenção do leite de coco, além do machucador e prato de madeira para a mistura de temperos. A moqueca foi servida acompanhada de arroz branco – enfeitado com pimentas – e de feijão.

Sem compromisso com a cronologia da coleta de dados, relatamos agora uma das campanhas de campo mais inusitadas: a visita feita à D. Nádir Ventura Meirelles, na Fazenda Quintas de São Antônio, Ponta Grossa, Vera Cruz, em 03 de março de 2012. O acesso à Fazenda Quintas é realizado por meio de canoa a remo e não há, no local, água encanada nem luz elétrica.

Para o preparo do feijão de leite, a família conta com utensílios há muito deixados de lado na “cidade”, substituídos por outros de mais fácil manuseio. É o caso do moedor usado para processar o feijão, do prato de madeira e machucador, usados para triturar temperos, ou do ralador de coco feito de metade de uma lata furada.

Também nesta visita foi observado o preparo do coco ralado de costas, reconhecido por garantir às moquecas um sabor especial. Dado o esforço que significa ralar o coco, esta prática tem se dispersado e o coco, em inúmeras ocasiões, é comprado no supermercado, já ralado.

Este passeio etnográfico registrou ainda a produção de acarajé – o bolinho de feijão que se tornou símbolo maior da Bahia em âmbito nacional. Na Bahia, inclusive, a economia do acarajé responde por valores inestimáveis que movimentam o segmento de bares, restaurantes, similares, feiras da capital e dos recôncavos, e setores ligados à produção agrícola e pesqueira do Estado, vez que os principais ingredientes são feijão fradinho, azeite de dendê e camarão seco. Da prática ritual do fabrico de bolinhos para comercialização, longos percursos foram percorridos, entretanto este texto apresentará brevemente informações sumarizadas que remeterão à coleta de dados no distrito de Misericórdia, no município de Itaparica.

Data de 1772 o primeiro registro escrito que referencia o acarajé e o abará, nas *Recopilações de notícias soteropolitanas e brasílicas*. Luiz dos Santos Vilhena (1772 apud LIMA, 2010, p. 155) refere-se aos pratos por “viandas tediosas”, ao assinalar que eram vendidos entre “as coisas mais insignificantes e vis”, apontando-lhes como comida de negros:

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 da cidade, a pregão, as coisas mais insignificantes e vis, como



FIGURA 53
Bosque de manguezal que dá acesso à Fazenda Quintas de Santo Antônio

FIGURA 54
Residência de D. Nadir na Fazenda Quintas de Santo Antônio



FIGURA 55
Fogão à lenha na Fazenda Quintas de Santo Antônio

FIGURA 56
Utensílios usados na preparação do feijão de leite



FIGURA 57
Utensílios usados na preparação do feijão de leite

FIGURA 58
Para ralar, cocos secos e inteiros facilitam o trabalho



FIGURA 59
Ralagem de coco para retirada de leite



FIGURA 60
O apuro técnico evita cortes nos dedos e mãos

sejam mocotós, isto é, mãos de vaca, acassás, acarajé, abarás, arroz de coco, feijão de coco, angus, pão de ló de arroz, o mesmo milho, roletes de cana, queimados [...].

Sim, o acarajé realmente é comida de negro, chega ao Brasil pelas mãos de escravizados que fecundaram a colônia. Mas, na atualidade, passa das mãos às bocas de negros, cafuzos, mulatos, caboclos, mamelucos, índios e brancos de variados tons, propondo a sinédoque da constituição cultural brasileira. Sincrético e miscigenado, o acarajé transita entre espaços e tempos sagrados: é comida votiva consagrada a Xangô e Iansã em festividades religiosas, ao passo que compõe um rito de comensalidade quando as pessoas se reúnem para comer acarajé nos mais diversos cantos da Bahia. Sobre a sacralidade do acarajé, Costa Lima (2010, p. 123) destaca:

O acarajé, ainda hoje, ou, sobretudo hoje, é um alimento ritual específico do orixá Iansã, ou Oiá, divindade do panteão iorubá integrado ao sistema religioso afro-brasileiro, deusa dos ventos, das trovoadas e das tempestades, uma das três mulheres reconhecidas de Xangô – na África, ela é também a divindade do Rio Niger.

Entre o sagrado e o profano, o acarajé guarda significativas diferenças tanto no que tange ao preparo, e a quem pode prepará-lo, quanto ao uso de ingredientes e ao consumo. Sobre a produção, o bolinho votivo

é preparado, na maioria das vezes, no interior dos terreiros, por mãos de Iabassés ou Babábassés. Por sua vez, o acarajé social é também comercializado por adeptos de religiões pentecostais; outras vezes são produzidos por pessoas sem vinculação religiosa e, além disso, ocupam balcões de delicatessens em shoppings centers em Salvador.¹⁸ Esta iguaria é consumida recheada com quitutes igualmente de origem votiva – o vatapá e o caruru – além de ingredientes como camarão seco (defumado), salada e pimenta. Todas estas iguarias foram preparadas durante a coleta de campo e, literalmente, a pesquisa contou com tudo o que há no “tabuleiro do baiano”.¹⁹

Aos 10 de setembro de 2011, o ciliar dos pássaros e som das folhas anunciam que nos afastamos da zona urbana: chegamos à Misericórdia, pequeno distrito do município de Itaparica, centralizada no seio da Grande Baía. O local da coleta de dados dos pratos acarajé e abará é uma pequena porção de mata dedicada ao caboclo de Pena Branca. Entramos respeitosamente no terreiro de babá Joel, herdeiro da tradição religiosa da mãe, com quem também aprendeu as artes da “culinária baiana”. Ele nos recebe alegremente, afirmando: “Já está tudo pronto, vamos fazer igual a Ana Maria Braga²⁰ (risos)”, e nos conduz diretamente à cozinha mostrando o espaço dedicado à preparação dos quitutes, diariamente comercializados no final de linha em Itaparica. Para alcançarmos a cozinha, passamos por um terreiro onde habitam criações de galinhas e patos, com o espaço solidariamente compartilhado com pombos. Sob um pequeno telhado, está organizado um fogo à lenha em cuja panela a água levanta fervura. O trabalho de Joel para compor os itens do tabuleiro de acarajé é diário, para o qual conta com o auxílio de filhas de sangue e de santo que atuam na quebra do feijão para retirar-lhe a casca, na Trituração dos grãos, no bater da massa, na fritura dos bolinhos e no atendimento aos fregueses.

18 Na internet é possível encontrar estabelecimentos que vendem acarajé, como o apresentado no endereço eletrônico: <<http://www.rotadoacaraje.com.br/>>. Acesso em: 18 fev. 2013.

19 Na canção *Tabuleiro da baiana*, Caymmi poetiza: “No tabuleiro da Baiana tem/ vatapá, caruru, mungunzá/ tem Ungu pra io io [...] No coração da Baiana também tem/ Sedução, cangerê, ilusão, candomblé [...].” (BARROSO, 1940)

20 Referência ao Programa Mais Você, programa de variedades e culinária exibido na TV Globo e afiliadas desde 1999.



FIGURA 61
Acarajés fritos



FIGURA 62
O acarajé é comida votiva de Iansã



FIGURA 63
Abarás cozidos em palha de bananeira



FIGURA 64
O abará é comida votiva de Xangó

O acarajé é um prato extremamente trabalhoso, pois além das etapas que compreendem a feitura da massa – composta por feijão fradinho, sal e cebola –, para ser consumido, depende dos outros pratos que lhe servem de recheio – caruru, vatapá, molho de camarão e salada. Para cada prato há uma série de ingredientes e tempos distintos de preparação, exigindo do cozinheiro uma inteligência programadora no sentido de organizar ingredientes, formas de preparo e tempos de cozimento diferentes de modo que, quando o bolinho de feijão – acará – estiver devidamente frito no azeite de dendê, os demais pratos estejam disponíveis para recheá-lo. Ou seja, o tempo de preparo do acarajé envolve o tempo de preparo dos seus recheios geralmente dispostos no tabuleiro da baiana – no caso da nossa pesquisa, no tabuleiro do baiano – para que o freguês os escolha a gosto.

A tradição da venda do acarajé remonta ao século XIX, conforme já explicitado pelos escritos de Vilhena e segundo nos explica Vivaldo da Costa Lima (2010, p. 124-125):

O acarajé é das poucas comidas de azeite que fazem parte da dieta cotidiana do povo. O acarajé, como muitos já sabem, é um bolinho feito de massa de feijão fradinho (*Dolichos monachalis*, L.), temperada com sal e cebola ralada, moldada em forma de bolas ou ligeiramente ovaladas [...] Os bolos são então fritos no azeite de dendê fervente. Essa é a receita do prato que, na sua simplicidade aparente, tornou-se o símbolo de todo um sistema regional de cozinha. O acarajé veio com os escravos nagôs das regiões iorubás da Nigéria e do atual Benim.

Do período em que o acarajé era mercado de porta em porta para os dias atuais em que há pontos de venda fixos na cidade mais de um século se passou: hoje o bolinho é encontrado em muitos lugares por todo o país. O vendedor – ou vendedores, a depender da clientela são necessários caixas, atendentes e garçons – fica por trás de um tabuleiro com vestimentas que remetem à tradição religiosa afro-brasileira. O tabuleiro – outrora de madeira e hoje de materiais diversos como alumínio e vidro – além das iguarias que recheiam o acarajé e o abará, contém ainda cocadas, peixes fritos, passarinha de boi e bolinho de estudante. A hegemonia da presença feminina – assim como a desvinculação do fabrico do acarajé de praticantes de religiões afro-brasilei-

ras – deixou de ser prerrogativa, sobretudo nas três últimas décadas. Na atualidade há uma significativa presença de homens profissionais em fabrico e comercialização do acarajé, assim como há, desde 2004, uma preocupação do Estado em não permitir que haja descaracterização das indumentárias rituais outrora utilizadas pelas filhas de Iansã na comercialização do bolinho. Então, em 2004,²¹ a partir da legislação que regulamenta o patrimônio imaterial brasileiro, passou a ser obrigatório o uso de trajes para venda compostos por bata, com colares de contas e ojé.

Cioso de suas obrigações sacerdotais, babá Joel explica que os acarajés ofertados a Iansã são maiores que os de vender, são arredondados e levam camarões secos sobre a massa; enquanto para Xangô, além de acarajés em formato ovalado são oferecidos abarás, ambos sem camarões. Tais conhecimentos auxiliam na composição da mesa onde ficaram os pratos para serem registrados fotograficamente. Assim, com vistas justamente a compor a fotografia, após bater a massa – misturando homogeneousmente o feijão triturado com a cebola e o sal, Joel se compõe para a foto: veste-se com gorro, bata e colares. Para fritar os bolinhos, utiliza azeite fervendo onde circula uma cebola inteira que, além de soltar cheiro, mantém hidratado o azeite para que não alcance ponto de fulgor. Observamos que durante o processo de bater a massa, Joel utiliza um pano de prato sobre o caldeirão de alumínio, ao que explica: “não pode bater sem cobrir porque o olho de gente ruim pode solar a massa”. Tal assertiva, assim como outros procedimentos, remete ao fato de que o preparo do alimento e, consequentemente sua ingestão, estão permeados de valores e crenças que ultrapassam a racionalidade cartesiana e adentram na esfera do simbólico.

Ainda que utilize utensílios industriais – como o liquidificador e o processador que trituram o feijão – a produção de Joel é orientada por procedimentos que seguem práticas ancestrais. Por exemplo, para preparar o abará, ao invés de utilizar panela que permita cozimento

21 Segundo o site do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (2004), “O pedido de registro do ofício das baianas em Salvador, Bahia, foi solicitado pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, juntamente com o Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá”. Foi inscrito no Livro dos Saberes como patrimônio cultural brasileiro, em 10 de dezembro de 2004, a partir da decisão proferida na 45^a Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada em 10 de dezembro de 2004.

a vapor, usa, ao fundo de panela comum, pedaços do miolo da folha da bananeira com vistas a separar uma fina camada de água e os pequenos embrulhos de folhas de bananeira contendo porções de massa de abará, cuja forma de cocção difere do acarajé por ser cozida em vapor e conter na massa, além do feijão fradinho e do sal, temperos como camarão seco e azeite de dendê. Depois de preparar com admirável destreza os abarás, Joel os dispõe cuidadosamente na panela enquanto na sala conversamos e aguardamos o cozimento. Cerca de 15 minutos são suficientes para que nos desperte: “estão vendo o cheiro? O abará cheirou, tá pronto!”. Abará cozido, recheios prontos, mesa posta: nossa equipe se prepara para o melhor da coleta de dados. Assim, diante do “tabuleiro do baiano”, um dos pesquisadores realiza o sonho juvenil de possuir apenas para si um tabuleiro de acarajé. Degustamos prazenteramente os abarás e os acarajés, enquanto as bênçãos dos orixás do azeite – Xangô e Iansã – entidades que respondem pela força do fogo, nos protegiam.

Ao final deste percurso etnográfico, cujo fio condutor pautou-se em três principais perspectivas, a saber, o uso de frutos do mar, a presença do azeite de dendê e a hegemonia feminina frente às práticas culinárias, ainda que toda a equipe estivesse satisfeita, continuamos inquietantemente famélicos por novas incursões de pesquisa. Refletir brevemente aqui sobre as dinâmicas da cultura alimentar da BTS e seus recôncavos – a partir do confronto entre as regularidades e irregularidades que permearam a pesquisa – constitui-se, diante do leque de possibilidades existentes no cardápio, diminuto aperitivo que aguça a fome ante o prato principal.

REFERÊNCIAS

ADAN, Caio Figueiredo Fernandes. Colonial comarca de Ilhéus: soberania e territorialidade na América Portuguesa (1763 -1808). 2009. f. 45-46. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2009. Disponível em: <http://www.pph.ufba.br/IMG/pdf/Dissertacao_Final-2.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2013.

_____. A dinâmica cultural contemporânea nos territórios de identidade do Recôncavo, do Vale do Jequiriçá e do Baixo Sul. In: PANORAMA Cultural da

Bahia Contemporânea. Salvador: SEI: Secult, 2012. p. 43-79. (Série Estudos e Pesquisas, 92)

BRAGA, Júlio. *E dá-me licença aí, Sereia: pesca de xaréu na Bahia*. Salvador: Vento Leste, 2013. p. 35.

BRASIL. Ministério da Agricultura. *Pesca artesanal*. 2011. Disponível em: <<http://www.mpa.gov.br/index.php/pescampa/artesanal>>. Acesso em: 07 mar. 2013.

CARNEIRO, Henrique. Gastronomia e globalização. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 2004. Brasília. Anais... Brasília: UNB, 2004.

CASCUDO, Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora Itatiaia, 1983. v. 2.

CASTELLUCCI JÚNIOR, Wellington. *Pescadores da modernagem: cultura, memória e trabalho em Tairu – Bahia: 1960-1990*. São Paulo: Annablume, 2007.

CAYMMI, Dorival. Tabuleiro da baiana. In: BARROSO, Ary. [S.l.]: Odeon, 1940. 1 disco sonoro, 78 rpm. Lado A, faixa 2.

CORREIA, Maria das Graças Meirelles. *O peixe nosso de cada dia: etnografia do sistema pesqueiro de Baiacu*. 2011. 308 f. Tese (Doutorado em Cultura e Sociedade) - Faculdade de Comunicação, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011. Orientador: Paulo César Borges Alves.

COSTA, Paulo A. S.; MARTINS, Agnaldo S.; OLAVO, George. (Org). *Pesca e potenciais de exploração de recursos vivos na região central da Zona econômica exclusiva brasileira*. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 2005. Disponível em: <http://www.geoprof.org/pdf/pub_19.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2013.

CUCHE, Denys. *A noção de cultura nas ciências sociais*. 2. ed. São Paulo: Edusc, 2003.

DAMATTA, Roberto. *O que faz do Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

DAVIS, Wade. *A serpente e o arco-íris: zubis, vodu, magia negra*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1985. p. 155-158.

DIEGUES, Antonio Carlos. (Org.). *Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil*. Brasília: Ministério do Meio Ambiente/Programa Nacional de Conservação da Biodiversidade; São Paulo: Universidade de São Paulo/NUPAUB, 2000.

FREYRE, Gilberto. Casa-grande e senzala. In: SANTIGO, Silviano (Org.). *Intérpretes do Brasil*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 2002. v. 2, p. 121-645.

HOBSBAWM, Eric. *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

INSTITUTO AMBIENTAL BRASIL SUSTENTÁVEL. IABS e SEBRAE-PA visitam o projeto *Casa das Mariscadeiras na Bahia*. 2010. Disponível em: <http://www.iabs.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=220:03112010-iabs-e-sebrae-pa-visitam-o-projeto-casa-das-mariscadeiras-na-bahia&catid=7:noticiasiabs#sthash.ThzS0nNf.dpuf>. Acesso em: 20 set. 2012.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Ofício das baianas de acarajé*. 2004. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folProcessoRegistroE.jsf>>. Acesso em: 18 fev. 2013.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Brasiliense, 1991, p. 19.

LIMA, Vivaldo da Costa. A anatomia do acarajé. In: _____. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010. p. 155.

_____. *A cozinha baiana: uma abordagem antropológica I*. In: _____. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.

_____. *Etnocenologia e etnocolinária do acarajé*. In: _____. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.

LODY, Raul. *Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

LODY, Raul. *Mulheres de ganho*. In: _____. *Brasil Bom de boca: temas de antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

MOURA, Milton. *Entrevista SBPC Cultural*. 2012. Disponível em: <<http://www.sbpccultural.ufba.br/identid/semana2/miltmou.html>>. Acesso em: 15 out. 2012.

OSÓRIO, Ubaldo. *A Ilha de Itaparica: história e tradição*. 4. ed. Salvador: Fundação cultural do Estado da Bahia, 1979.

QUIRINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: Editora P555, 2006.

RIBEIRO, João Ubaldo. *Arte e ciência de roubar galinha*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2006.

_____. *Viva o povo Brasileiro*. São Paulo: Círculo do Livro, 1984.

SANTOS, Boaventura de Souza. *Introdução a uma ciência pós-moderna*. Rio de Janeiro: Graal, 1989.

SESSENTA, Rafael. *Memórias de um homem na cozinha: histórias e receitas*. Salvador: Contexto e Arte, 2006.

SILVA, Paula Pinto e. *Feijão, farinha e carne-seca: um tripé culinário no Brasil*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005.

VEIGA, Ericivaldo. Tempero para todos os molhos. In: SEMINÁRIO DE ALIMENTAÇÃO E CULTURA DA BAHIA, 2012, Feira de Santana. Anais... Feira de Santana: UEFS, 2012. p. 2-3. Disponível em: <http://www2.ufes.br:8081/cer/?page_id=27>. Acesso em: 10 out. 2012.





Aspectos químicos e biológicos

Aspectos químicos e biológicos

Clicia Maria de Jesus Benevides

Eliane Teixeira Sousa

Gislaine Vieira dos Santos

Jailson de Andrade

Luiz Souza Carvalho

Lys Vinhaes

Núbia Moura Ribeiro

Pedro Afonso de Paula Pereira

Wilson A. Lopes

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

O morador da Baía de Todos os Santos (BTS), como qualquer ser humano, precisa de energia para movimentar-se, pensar e realizar trabalhos, entre outras atividades, e a energia necessária para executá-las é fornecida pelos alimentos. Esses moradores, expostos ao clima tropical, podem obter energia de diversos nutrientes, mas o principal deles é a glicose, considerada por isso o “combustível da vida”. Como o corpo humano não é capaz de produzir glicose é nos alimentos que ele a encontra. A glicose é produzida por meio da fotossíntese, processo pelo qual os seres vivos ditos autótrofos* – seres capazes de produzir seu próprio alimento a partir da fixação de gás carbônico atmosférico – utilizam a energia do sol para produzir açúcar e oxigênio a partir de dióxido de carbono e água (Figura 1).

O seres
autótrofos
são aqueles
capazes de
produzir o
seu próprio
alimento.

Mas pescadores, mariscadeiras e qualquer outro habitante da BTS, para manter seu corpo nutrido, não necessita só de glicose, encontrada ou derivada principalmente de doces, frutas, farinhas – como a de mandioca, muito comum na Baía –, arrozes e massas. Muitos são os alimentos que contribuem para sintetizar a glicose e, para compreender o papel deles no corpo e, também, para aperfeiçoar o exercício da

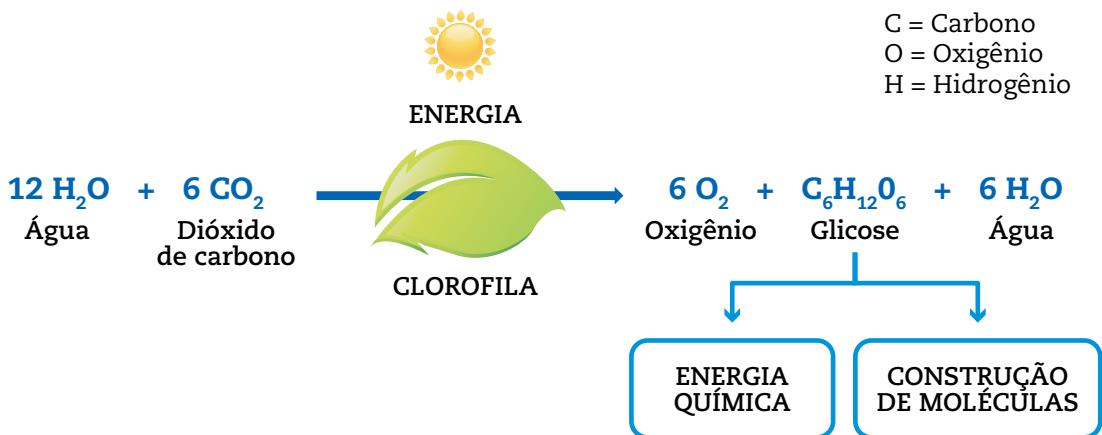


FIGURA 1
A fotossíntese como fonte de energia
Fonte: elaboração dos autores.

arte de cozinhar, que promove tantos momentos prazerosos na BTS, vale a pena conhecer alguns de seus aspectos químicos e biológicos.

De início, cabe diferir alimentos, de nutrientes e de nutrição. O termo alimento refere-se a produtos que apresentam composição complexa e são ingeridos pelo homem nas formas *in natura*, processados ou cozidos. São, portanto, substâncias introduzidas no organismo pelos seres vivos como fonte de matéria e energia para realizar funções vitais, incluindo o crescimento, movimento e reprodução. Nas receitas apresentadas aqui, podemos encontrar exemplos de alimentos cujos ingredientes são de origem animal, vegetal ou mineral. Tais ingredientes podem ser obtidos através do extrativismo, caça, pesca, agricultura ou por meio de processos industriais. Um alimento é nutritivo quando colabora com os processos de manutenção da vida ou sustenta tais processos. Todavia, mesmo um alimento bom pode tornar-se perigoso quando ingerido de forma inadequada ou em excesso. Quanto aos nutrientes, referem-se a substâncias presentes nos alimentos – carboidratos, lipídios, proteínas, sais minerais, vitaminas e água –, que são utilizados pelo organismo para o fornecimento de energia, manutenção das funções orgânicas e dos tecidos, dentre outros processos. Nutrição, por outro lado, é considerada como um conjunto de processos em que substâncias nutritivas, presentes nos alimentos, são assimiladas pelas células do organismo. Neste capítulo forneceremos

informações sobre nutrientes, a fim de que possamos usufruir ainda mais conscientemente dos saborosos pratos encontrados nas diversas comunidades da BTS. Assim, para dar suporte à compreensão dos aspectos nutricionais de alguns ingredientes utilizados nas receitas aqui descritas, a seguir serão apresentadas informações químicas e biológicas sobre aromas e ardências dos temperos, sobre gorduras e óleos, com destaque para o dendê, e sobre os frutos do mar e o pato, a única ave que consta entre os pratos deste Atlas.

Pierre Verger (2002, p. 32), estudioso da cultura negra na África e na Bahia, ao tratar das relações Bahia-África, dizia que

As mercadorias provenientes da África consistiam em azeite-de-dendê, nozes de cola, panos da costa e muitos outros produtos necessários à realização do culto dos deuses iorubas no Brasil, sem esquecer os condimentos para a preparação das oferendas aos orixás, pois, se muitas receitas dos pratos africanos, glória da apimentada culinária da Bahia, chegaram até nós, é que foram fielmente conservadas e transmitidas de mães para filhas pelas vendedoras de quitutes nas ruas.

Registrarmos aqui nosso tributo a todos os que contribuíram para a preservação dessa cultura.

SABORES, AROMAS E ARDÊNCIAS

Por que somos atraídos por alguns pratos – como, por exemplo, uma boa moqueca como as apresentadas aqui – quando estão sendo preparados ou servidos? Nossa atração pelos alimentos surge antes mesmo de os provarmos, em decorrência da avaliação de seu aspecto, de sua cor e, talvez principalmente, do seu aroma.

A preparação de um prato requer a combinação harmoniosa de vários ingredientes, principais e complementares, e que lhe dão as características próprias de cor, textura e aroma, dentre outras. Trataremos nesta seção sobre os aromas de alguns ingredientes utilizados nos pratos encontrados na BTS.

Para a formação do aroma, a principal contribuição é dada por um grupo de compostos químicos genericamente denominados de Compostos Orgânicos Voláteis (COV*). A principal característica dos COV é que eles possuem baixos pontos de ebulição (fervem ou evaporam a temperaturas baixas) e, por isso mesmo, são facilmente exalados pelo alimento, transportados para o ar e daí até o nosso aparelho olfativo. Um exemplo típico desta propriedade dos COV nos é dada pelas frutas. A maioria das pessoas é capaz de distinguir apenas pelo olfato uma laranja de uma tangerina ou de outras frutas tais como manga, goiaba, jaca ou maracujá. Nos alimentos, os COV podem estar presentes tanto naturalmente, como constituintes dos ingredientes, quanto podem ser formados durante o processo de preparo, principalmente durante a cocção.*

COVs são compostos orgânicos que possuem alta pressão de vapor e estão presentes na atmosfera

Nem sempre o COV que está presente em maior quantidade é o que vai prevalecer no aroma de um dado material. Isso porque alguns compostos exalam um odor perceptível mesmo em concentrações extremamente baixas – como o ácido sulfídrico, o conhecido cheiro de ovo podre, e como cineol no aroma das folhas de eucalipto – enquanto outros só são percebidos quando presentes em altas concentrações.

Cocção, ato de cozer, cozinar

AROMAS NOS PEIXES E FRUTOS DO MAR

A culinária da BTS é fortemente influenciada pela abundância de frutos do mar próprios da região. Por isto, grande parte dos pratos encontrados nas comunidades do entorno da BTS é preparada com frutos do mar. A qualidade desses alimentos de origem marinha é determinada por uma variedade de fatores pré e pós-coleta ou pesca, incluindo dieta, condições ambientais, processamento, estocagem e transporte, e pode estar associada à presença de substâncias químicas. Dependendo da concentração, essas substâncias podem contribuir para melhorar ou piorar a qualidade desses alimentos, pois interferem diretamente em suas características sensoriais, tornando, sobretudo o flavor mais agradável (*on-flavor*) ou desagradável (*off-flavor*).

Segundo a Associação Brasileira de Normas Técnicas (1993), o termo *flavor* significa sabor. No entanto, de acordo com a literatura internacional, a palavra *flavor* é empregada no sentido mais amplo ou da

Flavor é uma sensação fisiológica resultante da interação entre o paladar e o olfato.

percepção global integrada de todos os sentidos, no momento da degustação e ingestão de um alimento. A esta percepção sensorial, são somadas sensações subjetivas que estão associadas aos hábitos, aos padrões culturais e à sensibilidade de cada indivíduo (Figura 2). Assim, a análise do *flavor** deve considerar também as sensações auditivas, visuais e táteis, além das gusto-olfativas.

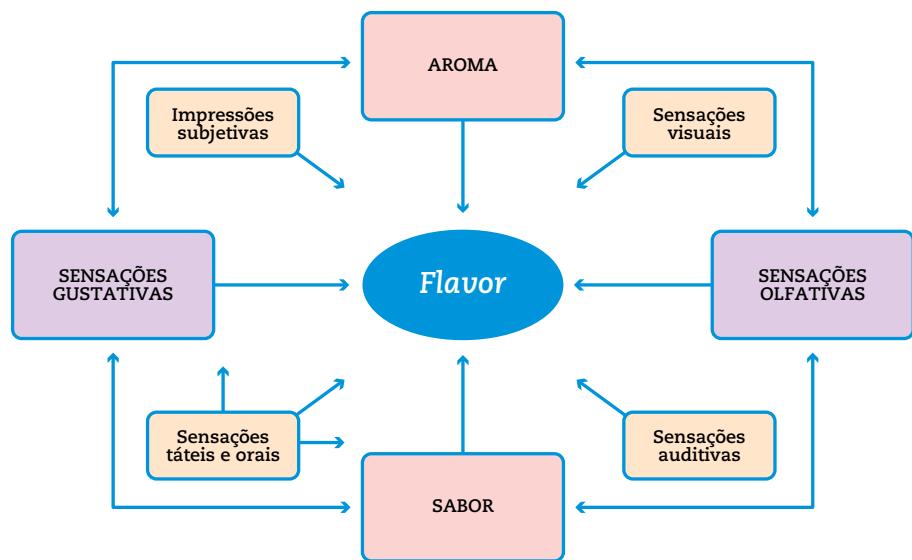


FIGURA 2
Esquema da inter-relação entre flavor, sabor, aroma e as sensações gustativas e olfativas
Fonte: VELOSO, 2005.

Dentre as substâncias que podem atuar e interferir na qualidade dos alimentos de origem marinha destacam-se os bromofenois simples, exemplificados pelo 2 e 4-bromofenol (2-BF, 4-BF), 2,4 e 2,6-dibromofenol (2,4-DBF, 2,6-DBF) e 2,4,6-tribromofenol (2,4,6-TBF), que podem produzir, intensificar ou alterar o *flavor* desses alimentos (Figura 3). Os bromofenois simples estão amplamente distribuídos nos oceanos, através da cadeia alimentar. Estes compostos têm sido objetos de frequentes investigações em espécies de peixes, crustáceos, moluscos e algas. Quando presentes em altas concentrações em peixes, os bromofenois causam aroma desagradável (*off-flavor*) e são associados à má qualidade do alimento. Entretanto, quando presentes em baixas

concentrações (ng g^{-1}) são associados à melhoria do aroma e ao sabor marinado ou iodado (*on-flavor*) característico das espécies de origem marinha, agregando valor ao alimento. Até o momento, os bromofenois simples não foram observados em espécies de peixes e camarões de água doce. O teor de bromofenois totais encontrado em peixes da Baía de Todos os Santos estiveram na faixa de 12 a 586 ng.g^{-1} , sendo o mais abundante o 2,4 Dibromofenol. (Da SILVA, 2007)

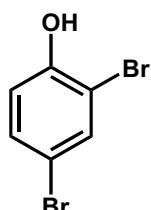


FIGURA 3

Estrutura química do 2,4- dibromofenol, um dos principais bromofenois simples relacionados ao *flavor* de organismos marinhos

Fonte: elaboração dos autores.

Além do aroma e sabor dos peixes e frutos do mar, temperos e pimentas têm características que contribuem para o caráter identitário da comida da BTS. É sobre isto que trata a próxima seção.

O PAPEL DOS TEMPEROS

Na confecção de pratos típicos da culinária da BTS, são utilizados diferentes tipos de temperos e especiarias, tais como o coentro (*Coriandrum sativum*), a cebolinha (*Allium fistulosum*), a salsa (*Petroselinum sativum*), a cebola (*Allium cepa*), e o alho (*Allium sativum*) (Figura 4). Cada um desses ingredientes possui o seu perfil particular de COV, que lhe confere uma característica peculiar de aroma e paladar.

O coentro, por exemplo, é tempero sempre presente no preparo de pratos à base de frutos do mar, conferindo a eles um sabor bastante característico e apreciado pela maioria das pessoas que residem na área da BTS. No preparo dos alimentos, podem ser utilizadas tanto suas folhas como seus talos, quando estão tenros. Em análises realizadas para estudos dos aromas das folhas e talos de coentro, foram identificados, em cada parte, cerca de 20 compostos, incluindo esteroides, aldeídos cetonas, ácidos carboxílicos e alcoois.



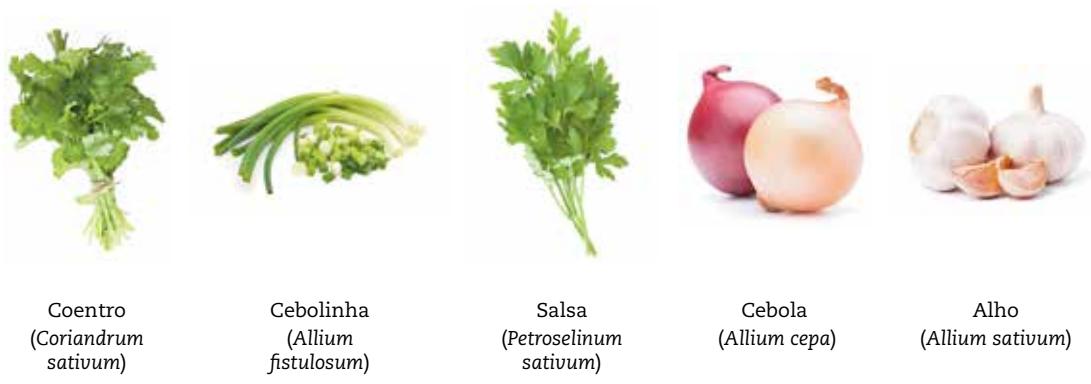
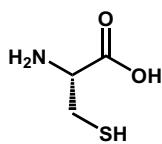


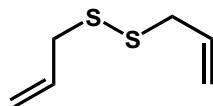
FIGURA 4
Temperos mais utilizados na culinária da BTS
Fonte: elaboração dos autores.

O alho e a cebola são, talvez, os dois ingredientes mais utilizados em temperos, não só na culinária da BTS, mas de todo o mundo. Além de seu sabor, atribuem-se a eles propriedades antibacterianas e anti-inflamatórias, assim como aplicações na prevenção de doenças infecciosas e cardiovasculares. Em análises realizadas para estudos dos aromas do alho e cebola, foram identificados em cada um dezenas de compostos, destacando-se, nesses casos, os compostos contendo enxofre. Tanto o alho como a cebola possuem uma grande concentração de aminoácidos, em particular a cisteína (Figura 5) que possui enxofre em suas cadeias laterais. Inodoros em seu estado natural, o alho ou a cebola, ao serem cortados ou esmagados, liberam enzimas que convertem alguns aminoácidos em moléculas sulfuradas voláteis, tais como o dissulfeto de dialila, o dissulfeto de alilpropila e o tiopropionaldeído-S-óxido (Figura 5). Enquanto o primeiro e o segundo são responsáveis, respectivamente, pelo cheiro do alho e da cebola, o terceiro provoca as lágrimas quando cortamos uma cebola.

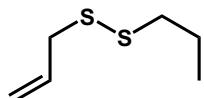
Pelo lugar especial que ocupam no conjunto de elementos que dão aroma e sabor à culinária da BTS, as pimentas merecem uma seção do presente capítulo.



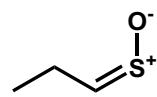
Cisteína



Dissulfeto de dialila



Dissulfeto de alilpropila



Tiopropionaldeído-S-óxido

FIGURA 5

Compostos de enxofre presentes no alho e na cebola

Fonte: elaboração dos autores.

PIMENTAS

Ao acompanharmos o preparo e ao degustarmos a maioria dos pratos apresentados neste *Atlas da Culinária da BTS*, foi possível perceber que a pimenta* desempenha um papel central. A pimenta é responsável por proporcionar ao prato aspectos associados ao seu aroma, mas, também, ao toque de ardor, tão apreciado na comida baiana, como pode ser visto, por exemplo, no preparo do caldo de sururu e da moqueca de baiacu.

Pimenta é a denominação comum de várias plantas e dos seus frutos que são utilizados na culinária como aromatizantes ou para produzir um sabor picante.



FIGURA 6

Pimentas usadas no preparo do caldo de sururu e da moqueca de baiacu

Soma das concentrações de capsaicina e a diidrocapsaicina

Vários são os tipos de pimenta utilizados nos temperos, podendo ser “quentes” – alto teor de ardência –, “frias” – baixo teor de ardência –, de cheiro ou combinando essas características. Devido também às suas cores vivas, as pimentas proporcionam ao prato características visuais bastante atraentes, quando usadas inteiras na forma de elementos decorativos.

As substâncias químicas presentes nas pimentas e responsáveis por seu ardor – a conhecida “quentura” na linguagem popular – são conhecidas como capsaicinoides,* entre as quais as mais abundantes são a capsaicina e a diidrocapsaicina (Figura 7). Quanto maior o teor de capsaicina, mais “ardida” será a pimenta. Mas não é só na ardência que a capsaicina parece influenciar ou atuar. Outras funções atribuídas a ela envolvem o auxílio na digestão, o estímulo ao apetite e à secreção de saliva, e até mesmo a um aumento do bem-estar devido à sua capacidade de estimular a liberação de endorfinas no cérebro.

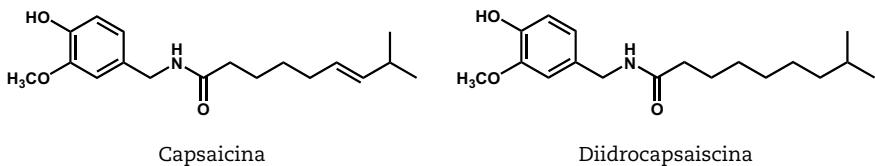


FIGURA 7
Substâncias químicas responsáveis pela ardência
Fonte: elaboração dos autores.

Como curiosidade, se organizarmos algumas das pimentas mais usadas na culinária da BTS em ordem crescente de ardência, teremos uma escala como mostra a Figura 8, quando o aumento da sensação de ardor ocorre em função de uma maior quantidade de capsaicinoides por grama de pimenta. Por exemplo, o teor de capsaicinoides da pimenta dedo de moça é cerca de 37 mg por grama de pimenta enquanto que na pimenta malagueta o teor é cerca de 3.155 mg por grama de pimenta.

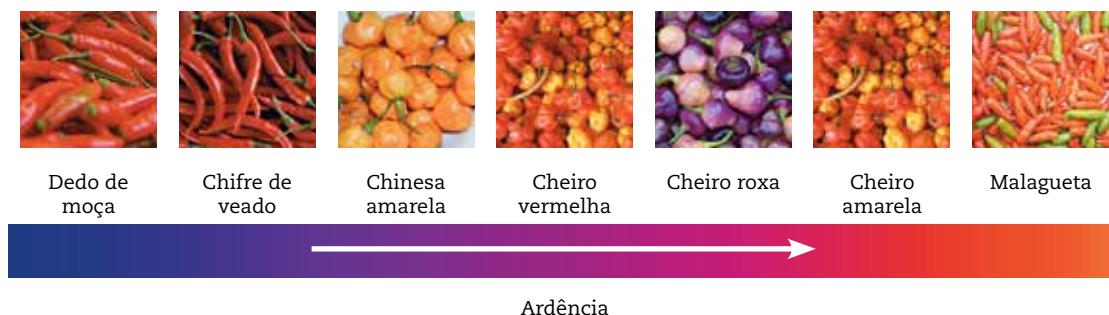


FIGURA 8
Escala de ardência de pimentas
Fonte: elaboração dos autores.

As pimentas conhecidas como pimentas de cheiro, como o próprio nome já indica, são mais utilizadas para proporcionar aroma aos pratos e molhos. Seus componentes voláteis envolvem diversas funções orgânicas, destacando-se ésteres, álcoois e terpenos. Em análises realizadas em pimentas de cheiro das variedades “cheiro amarela” ou “cumari-pará”, “cheiro vermelha” e “cheiro roxa” (*C. chinense* sp.), foram identificados 34 COV, tendo se destacado em abundância um éster (pentanoato de hexila), um sesquiterpeno (humuleno) e um álcool cíclico (dimetilciclo-hexanol), cujas estruturas moleculares são vistas na Figura 9.

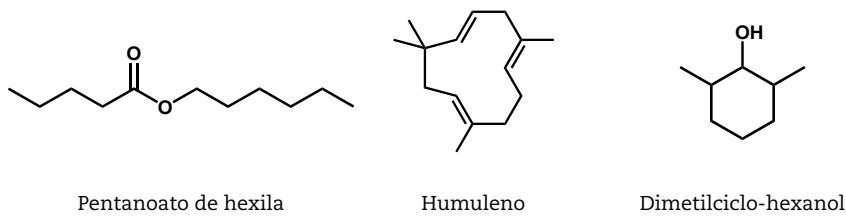


FIGURA 9
COV presentes no aroma das pimentas
Fonte: elaboração dos autores.

Até mesmo na moqueca de ovos, apresentada neste Atlas, são utilizadas pimentas malaguetas, as preferidas na maioria dos pratos; mas, na mariscada, usa-se pimentas dedo de moça.

Finalizada esta breve apresentação sobre aromas e ardências, a seção a seguir volta-se para um segundo aspecto importante observado no preparo de alimentos, não só na culinária da Baía de Todos os Santos: o uso de óleos e gorduras.

Óleos são substâncias que se apresentam no estado viscoso, são insolúveis em água (hidrofóbicas) e solúveis em outros óleos (lipossolúveis). Gordura é um termo genérico para denominar os lipídeos.

Os lipídeos englobam uma classe heterogênea de substâncias constituintes de organismos. A insolubilidade em água e a solubilidade em solventes orgânicos apolares ou pouco polares é uma das suas características.

ÓLEOS E GORDURAS

Além das propriedades culinárias, os óleos e gorduras são uma importante reserva alimentar para o corpo humano, ou seja, quando metabolizados fornecem energia e talvez esta seja uma das razões do uso de óleos* e gorduras* no preparo de praticamente todos os pratos da culinária baiana. Embora esses ingredientes sejam associados a efeitos negativos para a saúde, a verdade é que eles têm um papel fundamental na vida humana. Estão presentes em alimentos de origem animal e vegetal; são fontes importantes de vitaminas lipossolúveis (A, D, E e K) e devem ser parte da dieta regular. Além disso, óleos e gorduras são excelentes condutores de sabor e ótimos meios de cocção, e são largamente utilizados na indústria de produção de alimentos em geral – e em especial de óleos, margarinas e maioneses –, de sabões e detergentes, de biodiesel, de lubrificantes, e de cosméticos.

Todos os pratos selecionados durante a pesquisa sobre a culinária da BTS utilizam algum tipo de óleo ou gordura como um dos seus ingredientes. Dentro os óleos, foram identificados o azeite doce (azeite de oliva), o azeite de dendê e o óleo de soja como os usados com maior frequência. A presença do leite de coco também foi importante no preparo de alguns pratos, mas este ingrediente tem menor teor lipídico. Dentro as gorduras, a manteiga foi utilizada para a “farofa de manteiga”, opção de acompanhamento de peixes fritos. Seja para refogar temperos de um ensopado, seja para fritar postas de peixes, seja para outros preparados com frutos do mar, óleos e gorduras estiveram presentes no preparo dos pratos aqui apresentados (Figuras 10 e 11).



FIGURAS 10 e 11
Leite de coco no caldo de sururu e na moqueca de ovos

Do ponto de vista químico, óleos e gorduras fazem parte de uma classe de substâncias denominada lipídeos, cuja principal característica é a baixa solubilidade em água. Tanto os óleos quanto as gorduras são majoritariamente compostos por triglicerídeos. A diferença entre eles se deve ao estado como são encontrados em temperatura ambiente: os óleos apresentam-se como líquidos; as gorduras, como materiais pastosos ou sólidos. O fator que mais contribui para esta diferença e para várias outras características dos óleos e gorduras são os tipos de ácidos graxos ligados ao glicerol que formam os triglycerídeos.

Quimicamente, os ácidos graxos são substâncias compostas por uma carboxila (um grupo $-CO_2H$) e por uma cadeia de carbonos e hidrogênios, denominada cadeia carbônica. Nesta cadeia carbônica, os átomos de carbono podem ser ligados entre si por uma ligação simples ou por ligação dupla. Quando há apenas ligações simples entre os carbonos, diz-se que o ácido é saturado; quando entre os carbonos há alguma ligação dupla, diz-se que o ácido é insaturado. Além disso, nos ácidos graxos insaturados, as ligações duplas podem ser do tipo *cis* ou do tipo *trans*. Devido à configuração da cadeia dos ácidos graxos saturados, as cadeias de carbono têm maior facilidade de se aproximarem umas das outras e, por isto, os triglycerídeos que contêm ácidos graxos saturados tendem a se apresentar como gorduras, e os que contêm ácidos graxos insaturados – cuja forma dificulta a aproximação das cadeias – tendem a se apresentar como óleos. Pelo fato de triglycerídeos ricos em ácidos graxos saturados tenderem a se solidificar, eles

Oxidação lipídica significa a deterioração oxidativa dos lipídeos.

se acumulam mais facilmente no sistema circulatório humano e, portanto, contribuem mais para doenças cardiovasculares.

Na culinária da BTS prevalece o uso de um óleo vegetal: o azeite de dendê. Na verdade a palavra azeite deveria se usada apenas para o azeite de oliva, já que a própria palavra “azeite” provém do vocabulário árabe *Az-zait* que significa sumo de azeitona. Entretanto a cultura popular brasileira cunhou o termo “azeite de dendê” porque este óleo vegetal provém da polpa do dendê – e o azeite de oliva também provém da polpa da azeitona – e não da amêndoas da semente, como na maioria dos demais óleos vegetais. É importante ressaltar que o azeite de dendê contém quantidades praticamente equivalentes de ácidos graxos saturados e insaturados e, assim, o uso dele traz menores impactos à saúde que gorduras ou outros óleos mais saturados.

Os óleos com elevado teor de ácidos graxos insaturados cis tendem a causar menor impacto na saúde humana, entretanto, são mais suscetíveis à degradação. Se expostos à luz, ao contato com a atmosfera rica em oxigênio e ao calor, eles sofrem o que se denomina oxidação lipídica,* gerando produtos de degradação que são nocivos para o organismo. Para evitar esse tipo de degradação, em vários casos, o azeite de dendê só é adicionado no final do preparo. No acarajé, frito no azeite de dendê, o ideal é que o azeite não “entre” na massa, mas apenas contribua para tornar crocante a casca (Figuras 12 e 13).



FIGURA 12
Preparação da fritura com azeite de dendê



FIGURA 13
Na fritura, o azeite de dendê contribui para a criação da “casca crocante” do acarajé

A fim de conhecermos a proporção de ácidos graxos saturados e insaturados em diversos óleos vegetais, a Tabela 1 mostra estes dados.

TABELA 1

Percentual de Ácidos Graxos saturados e insaturados em alguns óleos vegetais

ÁCIDOS GRAXOS	BABAÇU	COCO	ALGODÃO	MILHO	AZEITE DE DENDÊ	COLZA (CANOLA)	SOJA	GIRASSOL	AZEITE DE OLIVA
SATURADOS	85,0	80,4	28,2	16,5	49,6	2,0	15,1	12,0	16,6
INSATURADOS	15,0	19,6	71,8	83,6	50,5	98,0	84,9	88,0	83,4

Fonte: adaptado de FAO, 1981, 1999.

Como pode ser observado pela Tabela 1, os óleos de coco e babaçu contêm majoritariamente ácidos graxos saturados, enquanto os óleos de soja e de girassol e o azeite de oliva e, principalmente, o óleo de colza contêm em sua grande maioria ácidos graxos insaturados. Cabe dizer que o uso mais corriqueiro do óleo de soja se deve ao fato deste óleo ser mais barato, mas, em muitas receitas aqui apresentadas, as cozinheiras se referem ao “azeite doce do bom, para dar o toque ao prato”.

Os ácidos graxos que compõem os triglicerídeos têm nomes comuns, ditos “vulgares”, e nomes sistemáticos ou oficiais. A nomenclatura vulgar tem diversas origens, mas a nomenclatura científica é mais sistemática e se baseia em numeração dos carbonos que compõem a cadeia carbônica com duas variações: a) a numeração delta, que inicia a partir da carbonila; b) a numeração ômega, que inicia a partir da extremidade oposta à carbonila. A numeração ômega é utilizada apenas para ácidos graxos insaturados, identificando o primeiro carbono onde é encontrada uma instauração. Em outras palavras, um ácido ômega 3 significa que três carbonos antes da extremidade oposta à carbonila há uma insaturação. Por outro lado, a representação dos ácidos graxos com base na numeração delta mostra a letra “C” seguida do número total e carbonos da cadeia carbônica, dois pontos (“.”) e o número de ligações duplas presentes na cadeia; segue ainda o símbolo delta (“Δ”) e o número do primeiro carbono onde há ligação dupla, começando-se a contagem a partir da carbonila. O Anexo A apresenta a nomenclatura dos principais ácidos graxos.



Os óleos de coco e de babaçu, além de apresentarem altos teores de ácidos graxos saturados, também apresentam elevados teores de ácidos de ácidos graxos de cadeia curta (C6:0 a C14:0). Destacando o azeite de dendê, nele predominam ácidos ômega-7 (palmitoleico) e ômega-9 (oleico). A composição média dos diversos ácidos graxos em óleos vegetais é mostrada no Anexo B. Dada a predominância do uso do azeite do dendê na BTS, neste capítulo reservamos a seção a seguir para melhor dar a conhecê-lo.

AZEITE DE DENDÊ

O azeite de dendê é extraído do fruto de uma palmeira, o dendezeiro de origem no Golfo da Guiné. Na Bahia ela cresce principalmente numa região denominada Costa do Dendê, com cerca de 115 km na costa ao sul da Baía de Todos os Santos. Na Costa do Dendê, há vários rodões – sítios onde há preparo artesanal do azeite. Para fazer um bom azeite de dendê, os frutos são usados logo após a colheita. Quem vive na Baía de Todos os Santos certamente conhece o dendezeiro (Figura 14), com a textura do caule formada pela queda das folhas ao envelhecerem. A equipe de pesquisa para o *Atlas da Culinária na Baía de Todos os Santos*, em mais de uma campanha de campo, se deparou com cachos de dendê recém-colhidos e arrumados próximo às estradas (Figura 15).



FIGURAS 14 e 15
Dendezeiro e cachos de dendê

A partir do terceiro ano, a planta começa a produzir cachos de dendê – dos quais se extrai o azeite de dendê. Para facilitar o entendimento, podemos dizer que o fruto do dendê tem três partes: 1) a polpa, que é a parte alaranjada e de onde são retirados o azeite de dendê e fibras, que podem ser usadas como combustível em fornos e fogões; 2) a casca da amêndoia, bem dura como a de todo coquinho, que também serve como combustível em fornos e fogões; 3) a amêndoia, que produz o óleo de palmiste. Assim, do fruto do dendezeiro (Figura 16) podemos obter dois tipos de óleo: azeite de dendê (óleo de palma), que é extraído da parte externa do fruto, chamada de polpa (mesocarpo); e óleo de palmiste, que é extraído da amêndoia.



FIGURA 16
Frutos do dendê

O azeite de dendê é usado na indústria de medicamentos, de sabões, de sabonetes e de cosméticos, mas seu uso principal é na alimentação humana – e isto fica evidenciado na descrição dos pratos da culinária da BTS. Quase todo o azeite de dendê produzido mundialmente é usado para fabricação de margarinas, óleo de cozinha, maionese, pão e chocolate.

O azeite de dendê contém vitamina E – tocoferois e tocotrienois –, que evita o envelhecimento. Ele também é rico em vitamina A, que faz bem para pele e cabelos. A vitamina A contribui para a coloração alaranjada do azeite de dendê. Mas, quando o azeite é usado em frituras, a vitamina A é destruída e o óleo perde a coloração. Após 20 minutos de fritura do azeite de dendê, os antioxidantes tocoferois e tocotrienois presentes no azeite são totalmente destruídos. Por isto as cozinheiras que participam deste livro informam que deve-se colocar o azeite de dendê nos cinco minutos finais do cozimento da moqueca (Figura 17). Assim se preservam um pouco das suas qualidades antioxidantes. Também na fritura de peixes para aperitivos, em alguns casos, se adiciona o azeite de dendê ao final, “só para deixar o peixe frito douradinho”, como afirmou D. Leli (Bom Jesus dos Pobres, Saubara).

Ao comprar azeite de dendê, sobretudo os artesanais, muitas vezes observamos duas fases nas garrafinhas (Figura 18): uma líquida laranja-vermelhada e uma pastosa laranja-esbranquiçada. Isso se deve ao fato de que, no processamento, alguns triglicerídeos se degradam, formando ácidos graxos livres, não ligados ao glicerol, que geralmente são sólidos. Assim, a fase esbranquiçada corresponde principalmente aos ácidos graxos livres e a fase alaranjada corresponde principalmente aos triglicerídeos. Para um bom uso do azeite de dendê devemos guardá-lo longe da luz solar. E, depois de coccionado, o azeite deve ser doado para posto de reciclagem de óleos. Nunca devemos descartar o azeite na pia ou no solo.



FIGURA 17
Uso do azeite de dendê para a moqueca
de baiacu



FIGURA 18
Azeite de dendê vendido em feiras livres
de baiacu

PEIXES E FRUTOS DO MAR

O Estado da Bahia possui uma grande extensão marítima e os frutos do mar são parte importante da dieta dos baianos, especialmente das populações que vivem no entorno da BTS. Um número significativo de pratos apresentados neste livro é preparado à base de peixes, como por exemplo, a moqueca de arraia, preparada em Cacha Pregos, no município de Vera Cruz; o carapicu frito, preparado no município de Itaparica; a moqueca de baiacu, preparada em Baiacu, no município de Vera Cruz; e a sardinha frita, preparada em Bom Jesus dos Pobres, no município de Saubara.

Vários pratos apresentados neste livro utilizam peixes ou mariscos como seus principais ingredientes. Na culinária, costumam-se chamar de frutos do mar todos os animais comestíveis que vêm do mar e que não são peixes, principalmente os crustáceos (caranguejos, siris etc.) e moluscos (ostras, chumbinho etc.). O termo em inglês *seafood*, no entanto, engloba também os peixes no conjunto de frutos do mar. Neste trabalho, para facilitar a organização, vamos considerar como “frutos do mar” todos os animais comestíveis de origem marinha, incluindo os peixes.

Na BTS, a variedade de criaturas marinhas é muito grande, assim como as transformações químicas e físicas que ocorrem com elas durante o preparo de alimentos. Ainda visando contribuir para a arte de preparar e degustar alimentos, serão apresentadas a seguir informações biológicas, morfológicas e químicas sobre alguns dos frutos do mar utilizados nos pratos descritos neste livro.

Os peixes, além de muito saborosos, são nutritivos. São considerados um alimento completo, ricos em proteínas de elevado valor biológico, fonte de vitaminas como A, D e B e de minerais fisiologicamente importantes como cálcio, fósforo, iodo, sódio, potássio, magnésio, selênio, ferro, entre outros. Alguns, principalmente os de águas frias, como salmão, atum, bacalhau e sardinha, são ricos em ácidos graxos ômega-3* (Figura 19), benéficos à saúde humana.

Pelo baixo teor de gorduras saturadas nos peixes, um grande impulso tem sido dado a seu consumo. São ricos em lipídeos contendo em

A relação ômega 6/ômega 3 é uma questão nutricional sendo recomendada a redução na ingestão diária dos ácidos poli-insaturados da série ômega 6 visando reduzir os efeitos adversos do ácido araquidônico e seus produtos eicosanoides. Desta maneira, aumentado a ingestão de ácidos poli-insaturados da série ômega 3 e diminuindo o ácido linoleico pode-se obter uma melhora na relação ômega 6/ômega 3 visando a saúde mental e cardiovascular em adultos e recém-nascidos.

ácidos graxos mono e poli-insaturados (inclusive os ácidos omega-3) e apresentam baixo teor de colesterol. Assim, os peixes são considerados “alimentos funcionais”. (REGO, 2012)

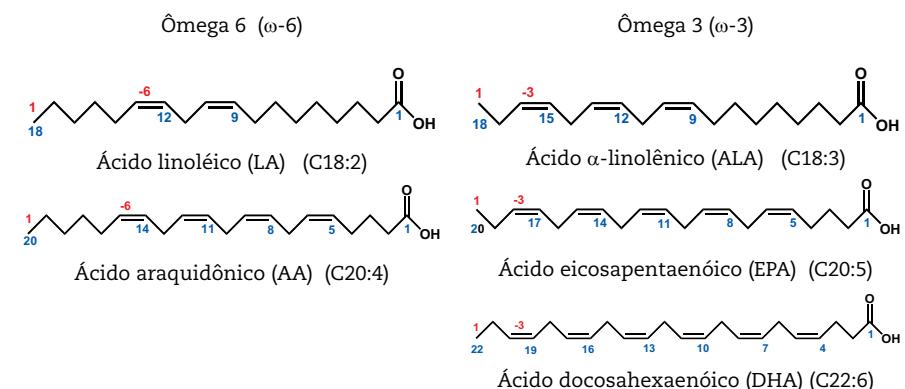


FIGURA 19

Principais ácidos ômega 3 e ômega 6 relacionados com a saúde humana

Fonte: REGO, 2012.

A relação ômega 6/ ômega 3 em baiacu coletado na BTS foi 0.9.

Um dos peixes utilizados na culinária da BTS é o temido baiacu! O baiacu-mirim ou simplesmente baiacu (*Sphoeroides testuneus*) é muito comum na BTS,* mas não só nesta região. Ele é encontrado em todo o litoral brasileiro, é abundante em qualquer lugar e em qualquer tipo de fundo. Possui a propriedade de encher-se de ar ou água e eriçar centenas de pequenos espinhos, como defesa natural para não ser atacado por peixes maiores. Sua dieta alimentar inclui moluscos, crustáceos e algas.

A aparência do baiacu é de coloração pardacenta no dorso e amarealada nos flancos. Apresenta pintas e manchas por todo o corpo. Tem ventre branco e corpo alongado e liso, com pequenos espinhos espalhados pelo mesmo. Tem boca pequena, contendo um par de dentes fortes e fusionados em cada maxila, lembrando um bico de pássaro.

O baiacu é um peixe venenoso devido à presença da neurotoxina tetrodotoxina (TTX) concentrada na pele, fígado, no baço e nas gônadas. Para os pescadores da localidade de Baiacu, em Vera Cruz, na Ilha de Itaparica, esta toxina se concentra numa estrutura do corpo que eles denominam “umbigo” (Figura 20).



FIGURA 20
Limpeza do baiacu para retirada do “umbigo”

Nas fêmeas, a presença desta neurotoxina nas gônadas age como feromônio estimulando a liberação de espermatozoides. A neurotoxina TTX bloqueia os canais de sódio (Na^+) nos axônios e impede a transmissão do impulso nervoso, induzindo paralisia motora com manutenção da consciência e insuficiência respiratória. A presença da neurotoxina TTX nas diferentes espécies de peixes do gênero *Sphoeroides* provém da cadeia alimentar ou da ocorrência de bactérias simbióticas encontradas na pele e no trato digestivo desses peixes. O envenenamento por ingestão da carne do baiacu contaminada pela toxina se inicia com sensações de amortecimento da língua e formigamento, que evoluí para a paralisia muscular progressiva. As primeiras ações de socorro com melhores resultados até 4 horas do evento são a lavagem gástrica, a utilização do carvão ativado e a estimulação de vómito (emese). A gravidade progressiva do acidente torna fundamental levar o paciente para um hospital equipado com aparelhagem de suporte respiratório.

Na Ásia, especialmente, no Japão, Coreia e China, os peixes do gênero *Takifugu*, conhecidos como *fugu*, correspondem ao nosso baiacu, mas são classificados em outro gênero. São peixes comercialmente impor-

tantes, apesar de altamente tóxicos devido à presença da neurotoxina TTX. Nos restaurantes japoneses, os chefes de cozinha que preparam *fugu* são cuidadosamente treinados para evitar a contaminação da carne quando removem as gônadas tóxicas. O *fugu* é a única iguaria que é proibida para o Imperador do Japão e sua família. Enquanto, no Japão, o *fugu* é considerado uma iguaria, no Brasil o baiacu não é aceito como um acepipe a ponto de constar no menu dos diferentes restaurantes especializados em frutos do mar. Contudo, este peixe é bastante apreciado pelos pescadores e, em Baiacu – Vera Cruz, consta como prato no Restaurante de Tia Cêcê.

No Caribe, há relatos da utilização da tetrodotoxina extraída de baiacus em cultos de magia negra, especificamente o vodu, onde os zumbis seriam indivíduos supostamente mortos, mas sob doses controladas de TTX e outras neurotoxinas “reviveriam” posteriormente. (DAVIS, 1988)

Nos restaurantes da BTS, especialmente em Itaparica, pode-se degustar o carapicu (ou carapicum) frito. Abundantes e onívoros, os carapicus (*Eucinostomus gula*) formam cardumes que ficam revolvendo o substrato em busca de alimento, principalmente pequenos crustáceos, moluscos e algas. Eles são encontrados em todo o litoral brasileiro e têm preferência por lugares próximos a estuários, praias arenosas, mangues e lagoas salobras.

O carapicu tem o corpo alongado, comprimido, com altura variável, prateado, sendo escuro no dorso. Tem espinha dorsal negra, com uma evidente mancha branca central dividindo-a em dois. Atinge até 22 cm (Figura 21).



FIGURA 21
Carapicus preparados para a fritura

Na BTS, especificamente na Ilha de Itaparica, acontece o Torneio de Pesca de Carapicu no final de janeiro. Este torneio é realizado com maré de enchente, quando os peixes vêm para a beirada do cais em busca de alimento. Outros peixes considerados “de segunda”* bastante utilizados na culinária da BTS e que fazem parte deste Atlas são a arraia, a tainha e a sardinha.

A arraia* prego (*Dasyatis americana*) pertence à família *Dasyatidae*, é também conhecida como raia lixa, e é encontrada desde os EUA até a Argentina. Possui o corpo romboide (Figura 22) com focinho, dorso marrom claro ou acinzentado com uma mancha pálida à frente dos olhos. Atinge até 2 metros de largura, 3 metros de comprimento, 300 kg de peso e a cauda é a sua maior arma de defesa, pois possui espinhos em forma de serra capazes de produzir ferimentos e inocular peçonha que podem até matar um homem. Alimenta-se de peixes, moluscos e crustáceos (SZPILMAN, 2000) e a sua carne é uma das mais apreciadas para a alimentação humana.

Peixes de baixo valor comercial.

A relação ômega 6/ ômega 3 em arraia coletada na BTS foi 4,3.



FIGURA 22
Arraia característica da Baía de Todos os Santos

Tainha é a designação vulgar de vários peixes da família dos mugilídeos (Figura 23) que engloba cerca de 80 espécies, distribuídas em 17 gêneros. Ocorre em toda a costa brasileira sendo predominantes nos estuários.* Sua carne é do tipo gordurosa e é muito apreciada, como também as suas ovas. Geralmente são capturadas através de redes e tarrafas, mas na área da BTS ainda existem locais que praticam a pesca criminosa utilizando bombas de dinamite. Muito abundante no

Região de encontro de um rio com o mar, onde a água doce se confunde com a salgada.

passado, a pesca indiscriminada, inclusive nos períodos de reprodução está provocando uma diminuição no tamanho dos cardumes em locais em que eram muito abundantes.



FIGURA 23
Tainha preparada para o escaldado

O nome “sardinha” é originário de Sardenha, uma ilha do mar Mediterrâneo ocidental, onde estes peixes eram muito abundantes.

Sardinha* é a designação vulgar de vários peixes da família Clupeidae (Figura 24), que ocorre em toda a costa brasileira. É um peixe de pequenas dimensões (10-15 cm de comprimento), que desova em águas profundas, e, quando penetra nas baías é facilmente capturada. Reconhecidamente rica em Omega 3, é considerada como um alimento “protetor do coração”.

Muitas são as receitas de pratos preparados na BTS que têm moluscos entre seus ingredientes. Neste livro são apresentadas receitas de moqueca de sambá e moqueca de peguari, ambas preparadas em Botelho, na Ilha de Maré; o bebe-fumo (mesma espécie do chumbinho) frito com ovo, preparado em Bom Jesus dos Pobres, no município de Saubara; a maxixada de chumbinho, preparado em Cairu, no município de Sa-

linas da Margarida; o bolinho de chumbinho, preparado em Salinas da Margarida; o caldinho de sururu, preparado em Baiacu, no município de Vera Cruz. Por esta razão, a seguir são apresentadas informações sobre alguns desses moluscos, diferenciando-se inicialmente entre os bivalves (dotados de concha com duas valvas) e os gastrópodes (Figura 25).



FIGURA 24
Sardinhas pré-preparadas para a fritura
como tira-gosto



FIGURA 25
Conchas dos moluscos descartadas,
utilizadas para fazer farinha ou para
artesanato. Maragogipinho, 2011

Dentre os moluscos bivalves* utilizados como ingredientes nos pratos aqui descritos, encontram-se o sururu, o sambá e o chumbinho. Os moluscos bivalves são também conhecidos como *pelocypedes* (do grego *pelekys*, que significa machadinha; e *pous*, que significa podos ou pé). Eles incluem três grupos morfológicos diferentes, dentre os quais os lamelibrânquios. Os moluscos lamelibrânquios dominam a fauna de bivalves e incluem as ostras, os mexilhões, as vieiras e os teredos (Figura 26).

Popularmente os bivalves são conhecidos como “mariscos” e este termo se aplica a qualquer um deles: à vieira, ao mexilhão, ao sururu, ao chumbinho ou à ostra.

O sururu ou marisco do mangue (*Mytella guyannensis*) possui concha de cor marrom escuro, com as duas valvas calcárias equivalves, medindo 80 mm de comprimento. Habita regiões intermarés de mangue-

São moluscos dotados de concha com duas valvas mais ou menos ovais, que se articulam ao longo de uma charneira.



FIGURA 26
Vieiras vendidas em Maré, BTS, 2011



FIGURA 27
Manguezal na BTS

zais e se fixa nas raízes do mangue (Figura 27). É um bivalve filtrador, presente em todo litoral brasileiro.

Os moluscos gastrópodes (do grego Gaster, que significa estômago, e pous, que significa podos ou pé) compõem a classe com maior diversidade entre os moluscos e incluem caracois, lesmas, búzios e caramujos. A concha, quando presente, é univalve e se apresenta como um cone oco, enrolado em torno de um eixo central denominado columela.

O sambá ou chapiro (*Anadara notabilis*) tem concha branca de forma trigonal ornada com 24 a 28 costelas radiais fortes, e a valva esquerda é maior que a direita. É encontrado em todo litoral brasileiro, em profundidades de 5 a 75 m, e também em fundos arenosos e com cascalho.

O chumbinho ou papa-fumo (*Anomalocardia brasiliiana*) também é encontrado em todo litoral brasileiro. Nas praias de Salinas da Margarida basta enterrar as mãos na areia que elas vêm cheias de chumbinhos (Figura 28). Este molusco apresenta concha com duas valvas iguais, geralmente brancas ou brancas amareladas. Habita áreas protegidas da ação das ondas e correntes, e normalmente se enterra no substrato lodoso ou areno-lodoso.

O peguari* (Figura 29) é o único molusco gastrópoda utilizado como ingrediente nos pratos aqui descritos. Na BTS são indistintamente denominados peguari moluscos de duas espécies, que têm como nomes científicos *Strombus pugillis* e *Strombus costatus*. O *S. pugillis* apresenta concha sólida, espinhosa, com um espinho mais longo na penúltima volta. A concha tem cor rosa salmon, sendo laranja na parte interna; enquanto o *S. costatus* também apresenta concha sólida, porém de cor branca ou branca amarelada. Essas espécies vivem em águas rasas e quentes, habitando o substrato arenoso-lodoso. No Brasil, ocorre do litoral norte até o Espírito Santo.



FIGURA 28
Bebe-fumo



FIGURA 29
Peguari utilizado para moqueca em
Ilha de Maré

Pratos à base de crustáceos estão entre os preferidos na BTS. Dentre os aqui descritos, temos a moqueca e o ensopado de catado de siri, ambos preparados em Bom Jesus dos Pobres, no município de Saubara; e o escondidinho de camarão, preparado em Cairu, no município de Salinas da Margarida.

Os crustáceos são conhecidos desde a Antiguidade e até um signo do zodíaco é representado por um crustáceo: câncer (caranguejo). Estes animais são encontrados nos diversos ambientes marinhos, estuarinos e de água doce, e também, em menor diversidade, no ambiente terrestre. Dentre os crustáceos há animais diversificados – siris, caranguejos, lagostim e camarões (Figura 30) – abundantes e com grande distribuição nos oceanos.

Eles têm grande importância ecológica e socioeconômica e são bastante apreciados pela gastronomia. Geralmente são reconhecidos em três tipos, de acordo com a transformação da forma básica do corpo do ancestral: 1) semelhante a um camarão (*Peneideos*, *Carideos* etc.); 2) semelhante a uma lagosta (*Astacidea*, *Panulira*); 3) semelhante a um caranguejo (*Anomura*, *Brachyura*).

Moqueca, ensopado, caldo, ou qualquer outro prato à base de camarão é bem aceito em toda a BTS. O camarão branco é uma espécie de importância comercial significativa não só nessa região, nem só no Brasil, mas mundialmente, e cuja exploração está alcançando níveis acima da sustentabilidade.

O camarão branco ou camarão branco legítimo (*Litopenaeus schmitti*) é dito *peneídeo* e é uma espécie caracterizada por um corpo dividido em duas regiões: o cefalotórax e o abdômen. Tem rostro proeminente e olhos pedunculados. Esses crustáceos são de hábito bentônico – ou seja, vivem no substrato, fixos ou não, em contraposição aos organismos pelágicos que vivem livremente na coluna d'água. Os adultos são marinhos, enquanto os jovens são estuarinos.

Ainda é comum nas ilhas ou no entorno da BTS encontrar turistas e moradores sentados calmamente, com seus “jererés”, pescando siris (Figura 31). Os siris são muito apreciados na culinária e considerados importantes recursos pesqueiros na BTS e em diversos locais do mundo. São crustáceos decápodos da família Portunidae, infraordem *Brachyura*. Mas existem diversos tipos de siris. O siri-de-coroa, siringa ou siri branco (*Callinectes danae*) tem o cefalotórax coberto por uma carapaça de cor cinza que tem uma série de dentes ao seu redor. Suas patas – o par de quelípedes e os 5 pares de pereópodos – têm cor azul, enquanto o quinto pereópodo apresenta o dactilo em forma de remo. Esta espécie é encontrada ao longo das regiões costeiras e estuarinas. Para crescer, o siri, como todo crustáceo, precisa abandonar o exoesqueleto antigo e assim o faz de forma cíclica, processo conhecido como ciclo de intermuda. Logo que o animal sofre muda tem o tegumento flexível e é chamado “siri-mole”.



FIGURA 30
Camarão



FIGURA 31
Siri aferventado, antes de ser “catado”.
Bom Jesus dos Pobres, Saubara

Outra espécie, o siri-do-mangue (*Callinectes exasperatus*), é encontrada comumente em ambientes estuarinos relacionados aos manguezais e também cresce pelo processo denominado ciclo de intermuda. O siri-do-mangue tem céfalo torácico coberto por uma carapaça de cor marrom escuro com uma série de “dentes” ao seu redor. Como o siri-de-coroa, suas patas – o par de quelípedes e os 5 pares de pereópodos – têm cor azul, enquanto o quinto pereópodo apresenta o dactilo em forma de remo.

Diferentemente da maioria dos pratos apresentados neste livro, quase sempre preparados à base de peixes e frutos do mar, em Cacha Pregos, no município de Vera Cruz, foi encontrada uma receita singular, muito apreciada pelos moradores do local: o pato roubado. Considerando esta ave (Figura 32) como ingrediente de uma das receitas, apresentamos a seguir algumas informações sobre as aves.



FIGURA 32
Pato

As aves são consideradas os animais mais bonitos e melodiosos da fauna terrestre. Apresentam uma característica única e singular, a qual as distingue de outros animais: as suas penas. Entre as diversas ordens que formam esta classe destaca-se a Anseriformes (do Latim, *anser* que significa ganso), na qual a família Anatidae é a mais

conhecida e engloba cisnes, marrecos e patos – aves tidas como cosmopolitas. Os membros desta família caracterizam-se pelo bico largo, equipado com lâminas transversais, língua grossa para filtrar a lama e a água em busca de alimento. Possuem pernas curtas e seus dedos são providos de membrana natatória restrita aos três dedos frontais; o externo é longo com uma quilha baixa.

O prato aqui apresentado tem como ingrediente o pato doméstico (subespécie *Cairina moschata domesticus*), mais robusto que o pato selvagem. Esta ave geralmente é menor do que os anserídeos (gansos e cisnes), e pode ser encontrada tanto na água doce como na água salgada. Alimenta-se de vegetação aquática e pequenos invertebrados. No Brasil, várias raças de patos são usadas nas criações domésticas, popularmente conhecidas como pato caipira ou pato do mato e pato crioulo.

Este capítulo apresentou ao leitor um panorama das características químicas e biológicas dos ingredientes encontrados na maior parte dos pratos identificados para o *Atlas da Culinária na Baía de Todos os Santos*. O capítulo anterior nos ajudou a entender como estes pratos foram preparados, que práticas e utensílios envolveram tais preparações e que atores estão aqui representados, em um panorama socioantropológico e cultural da culinária na BTS. Juntos, os dois capítulos preparam o leitor para o inventário das receitas da Baía de Todos os Santos, a seguir.



REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 12806: análise sensorial dos alimentos e bebidas. Rio de Janeiro, 1993.

DAVIS, W. *Passage of Darkness: the Ethnobiology of the Haitian Zombie*. North Caroline: University of Caroline Press, 1988. p. 344.

Da SILVA, V. M. et al. Bromofenóis simples relacionados ao “Flavor” de organismos marinhos. *Química Nova*, v. 30, p. 629, 2007.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS.
Disponível em: <<http://www.fao.org/fishery/species>>. Acesso em: 27 nov. 2008.

_____. CODEX STAN 210-1999. *Codex Standard For Named Vegetable Oils*. 1999. p. 1-13. Revisions 2001, 2003, 2009. Amendment 2005. Disponível em: <http://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=codex%20stan%20210-1999&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CCMQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.codexalimentarius.org%2Finput%2Fdownload%2Fstandards%2F336%2FCXS_210e.pdf&ei=TB49UJPZBa3K0AHur4AQ&usg=AFQjCNGiOYQPe-QIek2oGEngMXbgO5FS-w> . Acesso em: 28 ago. 2012.

_____. CODEX STAN 33-1981. *Codex Standard For Olive Oils And Olive Pomace Oils*. Formerly CAC/RS 33-1970. 1981. p. 1-8. Revisions in 1989, 2003. Amendment in 2009. Disponível em: <http://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=codex%20stan%2033-1981&source=web&cd=2&cad=rja&ved=0CCoQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.codexalimentarius.org%2Finput%2Fdownload%2Fstandards%2F88%2FCXS_033f.pdf&ei=bx49UIfnE6Ln0QGduoHwAw&usg=AFQjCNGX94njFwKsOdicFPsUdxHwWJidYQ> . Acesso em: 28 ago. 2012.

REGO, F. T. *Estudo do perfil de ácidos graxos e a relação ômega 6/ômega 3 em pescados*. 2012. 196 f. Tese (Doutorado em Química) - Instituto de Química, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

STROMBUS PUGILLI. In: BIO Digital: atlas da biodiversidade faunística dos ecossistemas aquáticos de Sergipe. 2008. Disponível em: <<http://www.labec.com.br/biodigital/fauna/mollusca/gastropoda/strombus-pugilis.2011>>. Acesso em: 19 jun. 2011.

SZPILMAN, M. *Peixes marinhos do Brasil: guia prático de identificação*. Rio de Janeiro: Mauad, 2000.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. Lipídeos. 2003. Disponível em <http://www.enq.ufsc.br/labs/probio/disc_eng_bioq/trabalhos_pos2003/const_microorg/lipideos.htm>. Acesso em: 18 ago. 2012.

VELOSO, M. C. C. Compostos orgânicos voláteis e ácidos graxos em peixes marinhos. 2005. 189 f. Tese (Doutorado em Química) - Instituto de Química, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2005.

VERGER. P. F. Orixás: deuses iorubas na África e no Novo Mundo. 6. ed. Salvador: Corrupio, 2002.

ANEXO A
Nomenclatura de Ácidos Graxos (AG)

NOME VULGAR DOS AG	NOME SISTEMÁTICO DOS AG	REPRESENTAÇÃO COM NUMERAÇÃO DELTA	CLASSE DE AG INSATURADO COM NUMERAÇÃO OMEGA
Láurico	Dodecanoico	C12:0	-
Mirístico	Tetradecanoico	C14:0	-
Palmítico	Hexadecanoico	C16:0	-
Palmitoleico	Hexadecenoico	C16:1 Δ ⁹	ômega -7
Esteárico	Octadecanoico	C18:0	-
Oleico	Octadecenoico	C18:1 Δ ⁹	ômega -9
Linoleico	Octadecadienoico	C18:2 Δ ^{9,12}	ômega -6
Linolênico	Octadecatrienoico	C18:3 Δ ^{9,12,15}	ômega -3
Aracdônico	Eicosatetraenoico	C20:4 Δ ^{5,8,11,14}	ômega -6

Fonte: adaptado e ampliado de UFSC, 2012.

ANEXO B
Composição percentual de Ácidos Graxos (AG) em alguns óleos vegetais

AG	BABAÇU	COCO	ALGODÃO	MILHO	AZEITE DE DENDÊ	COLZA	SOJA	GIRASSOL	AZEITE DE OLIVA
C6:0	ND	ND - 0,7	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C8:0	2,6 - 7,3	4,6 - 10	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C10:0	1,2 - 7,6	5 - 8	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C12:0	40 - 55	45,15,3	ND - 0,2	ND - 0,3	ND - 0,5	ND	ND - 0,1	ND - 0,1	ND
C14:0	11 - 27	16,8 - 21	0,6 - 1	ND - 0,3	0,5 - 2	ND - 0,2	ND - 0,2	ND - 0,2	ND - 0,05
C16:0	5,2 - 11	7,5 - 10,2	21,4 - 26,4	8,6 - 16,5	39,3 - 47,5	1,5 - 6	8 - 13,5	5 - 7,6	7,5 - 20
C16:1	ND	ND	ND - 1,2	ND - 0,5	ND - 0,6	ND - 3	ND - 0,2	ND - 0,3	0,3 - 3,5
C17:0	ND	ND	ND - 0,1	ND - 0,1	ND - 0,2	ND - 0,1	ND - 0,1	ND - 0,2	ND - 0,3
C17:1	ND	ND	ND - 0,1	ND - 0,1	ND	ND - 0,1	ND - 0,1	ND - 0,1	ND - 0,3
C18:0	1,8 - 7,4	2 - 4	2,1 - 3,3	ND - 3,3	3,5 - 6	0,5 - 3,1	2 - 5,4	2,7 - 6,5	0,5 - 5
C18:1	9 - 20	5 - 10	14,7 - 21,7	20 - 42,2	36 - 44	8 - 60	17 - 30	14 - 39,4	55 - 83
C18:1 trans	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND - 0,05
C18:2	1,4 - 6,6	1 - 2,5	46,7 - 58,2	34 - 65,6	9 - 12	11 - 23	48 - 59	48,3 - 74	3,5 - 21
C18:3	ND	ND - 0,2	ND - 0,4	ND - 2	ND - 0,5	5 - 13	4,5 - 11	ND - 0,3	ND - 1
C18:2 e C18:3 trans	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND - 0,05
C20:0	ND	ND - 0,2	0,2 - 0,5	0,3 - 1	ND - 1	ND - 3	0,1 - 0,6	0,1 - 0,5	ND - 0,6
C20:1	ND	ND - 0,2	ND - 0,1	0,2 - 0,6	ND - 0,4	3 - 15	ND - 0,5	ND - 0,3	ND - 0,4
C20:2	ND	ND	ND - 0,1	ND - 0,1	ND	ND - 1	ND - 0,1	ND	ND
C22:0	ND	ND	ND - 0,6	ND - 0,5	ND - 0,2	ND - 2	ND - 0,7	0,3 - 1,5	ND - 0,2
C22:1	ND	ND	ND - 0,3	ND - 0,3	ND	2 - 60	ND - 0,3	ND - 0,3	ND
C22:2	ND	ND	ND - 0,1	ND	ND	ND - 2	ND	ND - 0,3	ND
C24:0	ND	ND	ND - 0,1	ND - 0,5	ND	ND - 2	ND - 0,5	ND - 0,5	ND - 0,2
C24:1	ND	ND	ND	ND	ND	ND - 3	ND	ND	ND

Fonte: adaptado dos CODEX STAN 33-1981 e CODEX STAN 210-1999. ND = não detectado.







Inventário de receitas

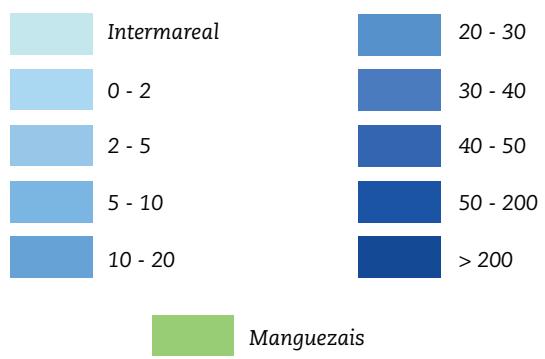


38°30'0"W



Baía de Todos os Santos

1	SALVADOR	Moqueca de Ovos Escaldado de Tainha
2	ILHA DE MARÉ	Moqueca de Peguari Moqueca de Sambá
3	BOM JESUS DOS POBRES	Bebe-fumo Frito com Ovos Sardinha Frita Ensopado de Siri
4	CAIRU Salinas da Margarida	Mariscada Quiabada de Marisco Maxixada de Chumbinho Escondidinho de Camarão Feijoada de Marisco Caruru Tradicional
5	ITAPARICA	Carapicu Frito
6	MISERICÓRDIA	Abará Acarajé
7	BAIACU	Moqueca de Baiacu Caldo de Sururu
8	PONTA GROSSA	Feijão de Leite
9	CACHA PREGOS	Moqueca de Arraia Pato Roubado



38°30'0"W

Moqueca de Ovos

Graça, Salvador



INGREDIENTES

- 5 dentes de alho
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 1 pimentão vermelho
- 4 tomates
- 3 cebolas
- 1 maço de coentro
- 500 ml de leite de coco
- 1 kg de camarão seco, sem cabeça, mas com a casca
- 3 dúzias de ovos
- 5 pimentas malagueta
- azeite de dendê a gosto



O preparo do prato

Amassar o alho com a pimenta. Cortar metade dos temperos bem picadinhos e separar metade dos pimentões e cebolas, cortados em rodelas, para enfeitar o prato. Colocar o alho amassado com a pimenta em uma frigideira bem quente, adicionar o tomate picado e refogar bem. Adicionar os pimentões picados, um a um, as cebolas picadas, uma xícara de coentro e cozinhar os temperos. Acrescentar metade do camarão seco,





ELVIRA NERY ROCHA

sem cabeça e rabo. Deixar os temperos no fogo, mexendo sempre, até o amolecimento. Depois do tempero cozido, adicionar o leite de coco e duas colheres de sopa de dendê. Misturar bem e desligar o fogo. Quebrar os ovos um a um em uma xícara e, em seguida, adicionar os ovos, lado a lado, de forma a cobrir toda a camada de temperos na frigideira. Depois de adicionar todos os ovos, adicionar o restante do camarão e acender novamente o fogo. Adicionar em camadas as rodelas de tomate, cebola, pimentão vermelho, amarelo e verde e, por último, o coentro. Tampar a panela até para terminar o cozimento, cerca de três minutos. Servir quente.

Tempo de preparo

60 minutos, sem contar o tempo de limpar o camarão.



CURIOSIDADE

A moqueca de ovos é um prato característico de comunidades pesqueiras. Nas comunidades, esta moqueca é preparada com sobras de moquecas de siri, caranguejo, camarão seco, ou mesmo com carne de sertão. A adição dos ovos complementa a proteína animal e faz render o prato.



PARA COMER

Acompanha feijão fradinho, arroz, farofa de dendê, vatapá e caruru.

A receita serve 12 pessoas.



Moqueca de Sambá

Botelho, Ilha de Maré



INGREDIENTES

500 g de sambá tratado
1 cebola média
5 ramos de coentro
1 tomate
200 ml de leite de coco
sal a gosto
azeite doce a gosto
azeite de dendê a gosto



O preparo do prato

Lavar o sambá com água em abundância e reservar. Picar meia cebola, meio tomate e o coentro. Misturar ao sambá e acrescentar sal a gosto. Cortar o restante do tomate e da cebola em rodelas. Em uma frigideira, arrumar a mistura cobrindo com um fio generoso de azeite doce e sobre ela, colocar as rodelas de cebola e tomate para enfeitar o prato. Levar ao fogo. Adicionar o leite de coco.





MARIA ANGELINA
DE AMORIM



Quando iniciar a fervura adicionar o azeite de dendê. O prato estará pronto, quando os temperos estiverem cozidos. Servir quente.

⌚ Tempo de preparo

30 minutos.



PARA COMER

Acompanha arroz branco, farofa de manteiga ou dendê e pimenta.



Moqueca de Arraia

Cacha Pregos, Vera Cruz



INGREDIENTES

2,5 kg de arraia tratada
10 ramos de coentro
2 cebolas
2 tomates
2 pimentas vermelhas
3 dentes de alho
400 ml leite de coco
(produzido do coco seco)
azeite de dendê a gosto
sal a gosto



O preparo do prato

Cortar a arraia em pedaços pequenos, lavar com limão, enxaguar e colocar o peixe na panela para minar água (“dessorar”), no fogo, por aproximadamente 5 minutos. Escorrer a água e reservar o peixe. Para preparar o tempero, amassar alho, sal e pimenta vermelha. Picar o coentro, o tomate e a cebola, acrescentá-los ao tempero amassado. Colocar o tempero sobre a arraia para “pegar gosto”.





JOANA ANGÉLICA LEITE



Adicionar o leite de coco, que deverá ficar na altura da arraia, não cobrindo-a totalmente. Levar a panela, sem tampa, ao fogo, por cerca de 30 minutos. Durante a fervura, adicionar o azeite de dendê. O prato estará pronto quando a arraia estiver cozida. Servir quente.

⌚ Tempo de preparo

40 minutos.



PARA COMER

Arroz, feijão de azeite, feijão de leite e pirão. Cerveja e caipirinha são as bebidas recomendadas. A receita serve 10 pessoas.



Moqueca de Peguari

Botelho, Ilha de Maré



INGREDIENTES

700 g de peguari
2 cebolas
2 tomates
2 dentes de alho
2 a 3 colheres de sumo de limão
200 ml de leite de coco grosso
coentro a gosto
cominho a gosto
vinagre a gosto
azeite doce a gosto
azeite de dendê a gosto
sal a gosto



O preparo do prato

Bater no liquidificador um tomate, uma cebola média, 5 ramos de coentro e o vinagre a gosto. Amassar os dentes de alho com o cominho. Lavar e escorrer o peguari. Colocar o peguari em uma frigideira junto com o tempero batido. Adicionar a pasta de alho. Cortar um tomate e uma cebola em rodelas e picar o coentro restante. Acrescentar as rodelas de tomate, a cebola e o coentro picado.





MARIA ANGELITA DE
AMORIM



Levar ao fogo com um pouco de água e, posteriormente, adicionar o leite de coco. Durante a fervura, acrescentar sal a gosto. Quando o prato estiver quase pronto, acrescentar o azeite de dendê com moderação e ferver mais um pouco.



CURIOSIDADE

O tempero batido no liquidificador é uma invenção da cozinheira para dar cor ao prato em substituição ao azeite de dendê.

⌚ Tempo de preparo

15 minutos (desde que o catado esteja pronto).



PARA COMER

Arroz, feijão, farinha e pirão.

A receita serve de 4 a 5 pessoas.



Pato Roubado

Cacha Pregos, Vera Cruz



INGREDIENTES

- 1 pato (cerca de 2 kg)
- 1 pimentão
- 2 tomates
- 5 ramos de coentro
- 1 cebola média
- 50 g toucinho de porco
- 1 limão
- 1 laranja
- 2 folhas de louro
- hortelã**, cebolinha e salsinha a gosto
- vinagre**, cominho, alho, pimenta do reino em grãos e sal a gosto



O preparo do prato

Cortar o pato, retirar a pele e limpar toda a carne. As pontas das asas, a cabeça e os pés podem ser descartados. Colocar o pato em um molho de limão, laranja e um pouco de água, por aproximadamente 20 minutos. Fazer uma segunda limpeza na carne, lavando-a com água em abundância, até que fique sem resíduo de sangue. Para o preparo dos temperos, amassar a pimenta do reino em grãos no pilão.





EMÍLIA PAULINA DOS SANTOS



Adicionar sal, alho, cebola, tomate, pimentão, hortelã, coentro e salsinha (os três últimos temperos devem ser adicionados em pouca quantidade) no pilão e amassar todos os temperos. Colocar duas folhas de louro na panela. Adicionar todos os temperos ao pato previamente cortado e limpo e refogar. Preparar o toucinho separadamente e, posteriormente, adicionar à panela.

Tempo de preparo

30 minutos.



PARA COMER

Pirão e escaldado.

Serve 4 pessoas.



Feijoada de Marisco

Cairu, Salinas da Margarida



INGREDIENTES

500 g de marisco rala coco
500 g de camarão seco
500 g de camarão fresco
500 g de peguari
500 g de chumbinho
500 g de sacaraúna
500 g de machadinho
500 g de ostra
500 g de feijão branco
1 pimentão verde
1 cebola média
4 dentes de alho
3 xícaras de coentro
1 xícara de cebolinha

1 colher de sopa de cominho
1 colher de chá de urucum
 $\frac{1}{2}$ copo de óleo vegetal
azeite de oliva a gosto
sal a gosto



O preparo do prato

Limpar, lavar, aferventar e temperar todos os mariscos e o feijão independentemente. Os temperos desta etapa não foram incluídos nesta receita. Uma vez que os mariscos e o feijão estiverem cozidos





GABRIELA SILVA
CONCEIÇÃO



CURIOSIDADE

Este não é um prato tradicional. Seu preparo na comunidade foi introduzido como resultado dos treinamentos ministrados pelo Projeto Thaba.

⌚ Tempo de preparo

90 minutos.



PARA COMER

Arroz, farofa de manteiga, farinha de mandioca, salada de folhas, tomate e cebola. Mousse de manga como sobremesa. A receita serve 30 pessoas.



Carapicu Frito

Itaparica, Itaparica



INGREDIENTES

- 1 kg de carapicu
- 3 dentes de alho
- 1 ramo de coentro
- farinha** de trigo
- azeite de dendê ou outro óleo vegetal
- limão**
- sal** a gosto



O preparo do prato

Tratar o peixe e lavar com limão. Fazer um sulco para favorecer o tempero do peixe. Para peixes grandes fazer dois cortes e para peixes pequenos fazer 1 corte. Amassar no pilão ou bater no liquidificador alho, coentro e sal. Passar o tempero no peixe, passar o peixe na farinha, reservar por 10 minutos. Untar generosamente a frigideira com óleo e colocar o peixe para fritar.





ROQUENILDES BORBA
ROCHA



Quando o peixe estiver dourado, fritar o outro lado. Retirar o excesso de gordura. Se crocante, servir em temperatura quente ou ambiente.



CURIOSIDADE

Carapicu frito pode ser consumido tanto como refeição quanto como tira-gosto em barracas de praia.

⌚ Tempo de preparo

60 minutos incluindo a limpeza do peixe.



PARA COMER

Arroz, farofa, salada de alface, tomate, cebola e coentro. A receita pode ser acompanhada por caipirinha, caipirosca e cerveja. Doce de fruta pão é a sobremesa indicada. Serve 4 pessoas.



Moqueca de Baiacu

Baiacu, Vera Cruz



INGREDIENTES

- 4,5 kg** de baiacu
- 1** limão mirim
- 8** limões-cravo
- 4** dentes de alho
- 5** pimentas malagueta
- 6** cebolas médias
- 1** maço de coentro
- 6** tomates
- 500 ml** de azeite de dendê
- 600 ml** de leite de coco fresco
- sal** a gosto



O preparo do prato

Depois do peixe limpo, lavar a carne com bastante limão. Não é necessário deixar de molho. Reservar o peixe. Picar 5 tomates, as cebolas e o coentro. Cortar o tomate restante, sem sementes, em rodelas. Para preparar o tempero, colocar a pimenta malagueta, o alho e o sal em um pilão e amassar. Adicionar as cebolas e voltar a amassar. Adicionar o coentro picado, o suco dos limões-cravo, os tomates e amassar tudo novamente.





RAIMUNDA MARTILIANA
DOS ANJOS

Secar os peixes da água de lavagem. Arrumar os peixes no fundo da panela. Adicionar o tempero de modo a cobrir todo o peixe. Colocar as rodelas de tomate sobre o peixe temperado, colocar o leite de coco, tampar a panela e levar ao fogo. Não é necessário misturar. Depois que o peixe estiver cozido, adicionar o azeite de dendê e destampar a panela. Deixar ferver um pouco para a moqueca não ficar cheia de água. Servir quente.

⌚ Tempo de preparo

40 minutos



CURIOSIDADE

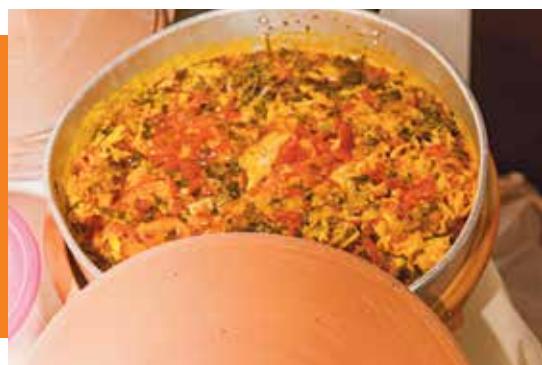
“Com fé em Jesus não vai acontecer nada”, disse Dona Mundinha, que tem um certo medo de sofrer envenenamento. “Fígado de baiacu e vísceras não como não, pois mata... nem gato come. Galinha bica, mas depois morre”, diz ela. Para fazer a moqueca Dona Mundinha compra o baiacu de um pescador da comunidade ou um dos seus 11 filhos traz da pesca.



PARA COMER

Bastante pimenta malagueta, feijão fradinho e muita farinha.

Serve entre 10 e 15 pessoas.



Bebe-fumo Frito com Ovos

Bom Jesus dos Pobres, Saubara



INGREDIENTES

- 1 kg de bebefumo tratado
- 8 ovos
- 2 dentes pequenos de alho
- 5 ramos de coentro
- 1 cebola pequena
- 1 pitada de cominho
- sal a gosto
- azeite doce



O preparo do prato

Machucar o coentro com o alho e misturar sal e cominho. Picar a cebola. Lavar e escorrer o bebe-fumo já a ferventado. Uma vez lavado, misturar o bebe-fumo com os temperos amassados e com a cebola.





ANTONIA FERREIRA REIS



CURIOSIDADE

O bebe-fumo também é conhecido como chumbinho ou papafumo. Considerado “forte” por viver na lama, a comunidade local indica que seja a ferventado duas vezes antes de ser usado no prato de sua opção, o bebe-fumo em moqueca. O bebe-fumo frito com ovos é uma preferência dos veranistas.

Colocar um pouquinho do azeite doce na caçarola e acrescentar o bebe-fumo temperado. Aguardar até o início da fritura para jogar os ovos. Mexer um pouco. Aguardar até completar a fritura – os ovos ficam presos ao bebe-fumo e perdem o cheiro característico. Servir quente.

⌚ Tempo de preparo

20 minutos, desde que o bebe-fumo esteja pronto.



PARA COMER

Farofa de manteiga, arroz e vinagrete. Em alguns lugares, o prato é comido com feijão. A receita serve bem de 5 a 6 pessoas.



Ensopado de Catado (de siri)

Bom Jesus dos Pobres, Saubara



INGREDIENTES

- 1 kg de siri catado
- 5 ramos de coentro
- 3 talos de cebolinha
- 1 cebola grande
- 2 tomates maduros
- 1 pimentão pequeno
- 2 dentes de alho
- 2 a 3 colheres de sopa de extrato de tomate (na falta de extrato, é usado o corante)
- 1 pitada de cominho
- 200 ml de leite de coco
- 1 a 2 limões
- sal e salsa a gosto

azeite doce (bastante: é importante que seja “um azeite de primeira”)



O preparo do prato

Na escolha dos tomates e pimentões, procurar aqueles com a cor mais acentuada (pimentão verde, tomate vermelho), para realçar o colorido do prato. Cortar miudinho os temperos. Se o siri estiver congelado, descongelá-lo em uma vasilha grande. Machucar o alho. Acrescentar o coentro e a cebolinha cortados





ANTONIA FERREIRA REIS

e, em seguida, a cebola, o tomate e o pimentão. Acomodar o catado em uma frigideira e sobre ele despejar os temperos já misturados. Mexer um pouco antes de levar a frigideira ao fogo e, a partir desse momento, não mexer mais (porque assim são preservados os pedaços inteiros do catado que, de outra maneira, quebrariam no cozimento). Colocar a frigideira no fogo e regar o catado com um fio generoso de azeite doce. Colocar o sal e o cominho. Esperar ferver e acrescentar o extrato e o leite de coco. Por fim, adicionar o sumo do limão. Como o catado já está a ferventado, o cozimento é para os temperos. Quando pronto, adicionar a salsa cortada para decorar. Servir quente.

⌚ Tempo de preparo

30 minutos, desde que o siri catado esteja a ferventado.



PARA COMER

Arroz, farinha ou farofa de manteiga. Algumas pessoas comem com feijão. “O pessoal daqui gosta de comer o catado bebendo cerveja”. A receita serve bem de 5 a 6 pessoas.



Sardinha Frita

Bom Jesus dos Pobres, Saubara



INGREDIENTES

- 1 kg de file de sardinha (com o rabo)
- 1 xícara de farinha de guerra (farinha de mandioca)
- 2 dentes de alho
- 1 pitada de cominho
- óleo de soja
- azeite de dendê a gosto
- sal a gosto



O preparo do prato

Lavar os filés e deixar escorrer a água (não usar limão). Amassar o alho com sal e cominho. Misturar esta pasta aos filés de sardinha, tomindo cuidado para não quebrá-los. Deixar descansar por 30 minutos. Após esse tempo, passar cada filé na farinha de guerra. Colocar óleo em uma frigideira larga e rasa, de modo a untá-la de forma generosa. Aquecer o óleo e colocar para fritar, um a um, sem sobrepor os filés. Colocar





AURELINA DA CRUZ
FERREIRA



um fio de azeite de dendê no óleo. Virar a sardinha para que os dois lados sejam fritos. Retirar a sardinha quando os dois lados tiverem “moreninhos e crocantes”. Colocar sobre um papel absorvente, para retirar o excesso de óleo. O tira-gosto é servido quente, mas pode ser consumido na temperatura ambiente, desde que o excesso da gordura tenha sido retirado.

⌚ Tempo de preparo

30 minutos.



PARA COMER

Farofa, vinagrete e cerveja.
Serve 4 pessoas em refeição.



CURIOSIDADE

Na Ilha de Itaparica, sardinha é massambê, mas, em Saubara, sardinha é sardinha. Farinha de mandioca é chamada farinha de guerra. Nessa localidade, a sardinha é filetada com o rabo e vendida em pacotes que se aproximam de um quilo. Frequentemente, a comunidade trata a sardinha e congela, para a venda dos pacotes prontos. Frita, é servida como tira-gosto, vendida na praia e nos restaurantes. Para comer, basta segurar o petisco pelo rabo. Segundo D. Leli, “os veranistas gostam porque fica bem crocante”.

Quiabada de Marisco

Cairu, Salinas da Margarida



azeite de dendê a gosto

azeite doce a gosto

sal a gosto

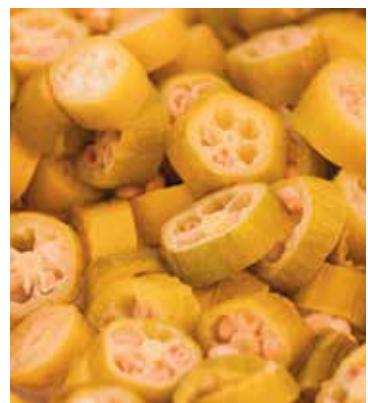
INGREDIENTES

- 2 dentes de alho
- 2 cebolas grandes
- 2 pimentões (de duas cores)
médios
- 50 g de pimenta dedo de moça
- 1 tomate
- 10 ramos de coentro
- 3 talos de cebolinha
- 1 colher de chá de cominho
- 500 g de marisco (chumbinho,
vongole, entre outros)
- 200 g de camarão seco
- 200 g de camarão fresco
- ½ kg de quiabo
- 1 limão rosa



O preparo do prato

Depois de lavado, cortar o quiabo em rodelas médias e aferventar. Temperar os mariscos escolhidos e o camarão fresco com alho e sal e reservar. Picar o coentro, a cebolinha, o alho, a cebola, o pimentão e o tomate e reservar em vasilhames separados. Refogar o alho e a cebola no azeite doce até que





MEIRIJANE SANTOS SOUZA



dourem. Acrescentar o pimentão e o tomate. Quando estiverem refogados, colocar a pimenta, o coentro e a cebolinha. Em seguida adicionar o marisco já temperado, o camarão seco e o fresco. Quando os mariscos estiverem refogados, acrescentar o quiabo pré-cozido e um pouco de água. Na sequência, regar com o sumo do limão. Mexer com cuidado para manter as rodelas do quiabo. Acrescentar o azeite de dendê. O prato estará pronto quando os mariscos estiverem cozidos. Servir quente.

Tempo de preparo

40 minutos.



PARA COMER

Arroz, salada de folhas e farofa de azeite de dendê, acompanhado de cerveja. A receita serve 10 pessoas.



CURIOSIDADE

A escolha do quiabo ideal se dá pela quebra da ponta. Se quebrar, o quiabo é de boa qualidade. Se a ponta não quebrar, o quiabo é fibroso e não deve ser escolhido. O sumo do limão rosa é utilizado para “cortar a baba do quiabo”. No entanto, se a quantidade de sumo foi excessiva, o quiabo perde consistência. O camarão e o marisco devem ser escolhidos de acordo com a firmeza: se estiverem firmes, são utilizados; se estiverem moles, são descartados. Uma variação da quiabada é obtida pela substituição do marisco por carne seca ou carne fresca.

Maxixada de Chumbinho

Cairu, Salinas da Margarida



INGREDIENTES

- 500 g de chumbinho
- 200 g de camarão seco
- 200 g de camarão fresco
- 2 pimentões
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 tomate
- 3 talos de cebolinha
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 xícara de chá de coentro picado
- ½ xícara de leite de coco
- 1 limão
- 1 kg de maxixe

pimenta dedo de moça
azeite doce
sal a gosto



O preparo do prato

Lavar, cortar e cozinhar o maxixe em água por 15 a 20 minutos. Picar individualmente a cebola, o pimentão, o tomate, o alho, a pimenta, a cebolinha e o coentro. Tratar o camarão e o marisco e, na sequência, temperar com sal. Refogar o alho em azeite doce. Em seguida, refogar a cebola, o pimentão, o tomate,





ROSA CECILIA BISPO
DOS SANTOS



o coentro e a cebolinha e, por último, a pimenta picados. Adicionar o camarão e o chumbinho, temperando-os cuidadosamente. Acrescentar o maxixe pré-cozido e deixar cozinhar por mais 20 a 25 minutos. Adicionar o leite de coco, o azeite de dendê e, novamente, um fio generoso de azeite doce. A receita estará pronta quando o caldo estiver reduzido. Tampar a panela e apagar o fogo. Servir quente.

⌚ Tempo de preparo

60 minutos.



PARA COMER

Arroz, salada vinagrete, farofa de azeite de dendê. O prato é bem acompanhado por cerveja ou caipirinha. Serve 8 pessoas.



CURIOSIDADE

Assim como na receita da quiabada, uma variação do prato é obtida pela substituição do marisco por carne seca ou fresca de boi. Para dar cor ao prato, a cozinheira usa o maxixe (maduro, mas de casca verde) e o pimentão. Na localidade, azeite é azeite de dendê e azeite doce é azeite de oliva. É essencial, para o sabor do prato, que ambos sejam “azeites de primeira”.



Escondidinho de Camarão

Cairu, Salinas da Margarida



INGREDIENTES

- 500 g de aipim
- 2 colheres de sopa de margarina (ou manteiga)
- 300 ml de leite
- 200 ml de creme de leite
- 1 colher de sopa de corante (urucum)
- 4 colheres de sopa de azeite doce
- ½ limão rosa
- 350 g de filé de camarão (fresco)
- 1 maço de coentro
- 1 maço de cebolinha
- 1 dente de alho
- 2 cebolas

1 pimentão
50 g de queijo parmesão ralado
sal a gosto



O preparo do prato

Descascar e lavar o aipim para cozinhá-lo em água e sal. Processar o aipim cozido. À massa de aipim, adicionar o leite e a margarina. Deixar em cozimento até o ponto de purê. Fazer prova de ajuste de sal. Reservar. Limpar e lavar o filé de camarão e reservar. Picar individualmente a cebola, o alho, o pimentão e o tomate.





MARILDES PEREIRA
DOS SANTOS

Fazer o mesmo com o coentro e a cebolinha até obter uma xícara de cada. Em uma panela, cozinar os temperos no creme de leite. Acrescentar o camarão. Cozinhar por 15 minutos e então derramar um fio de azeite doce.

MONTAGEM DO ESCONDIDINHO: em um recipiente de fundo chato, espalhar uma camada da massa de aipim. Sobre ela, colocar o recheio de camarão. Espalhar uma nova camada de aipim. Sobre esta última, espalhar queijo ralado. Servir quente.

⌚ Tempo de preparo

60 minutos.



PARA COMER

Não houve relato de acompanhamento.

Serve 3 pessoas.



Mariscada

Cairu, Salinas da Margarida



INGREDIENTES

500 g de machadinho de pedra
500 g de chumbinho
500 g de catado de siri
500 g de camarão fresco e “descascado”
500 g de ostra
100 g de camarão seco
10 cebolas grandes
4 tomates grandes e maduros
6 pimentões (3 verdes, 2 vermelhos, 1 amarelo)
8 dentes grandes de alho
2 xícaras de chá de coentro

2 xícaras de chá de leite de coco grosso
1 xícara de chá de cebolinha
1 colher de chá de pimenta do reino
 $\frac{1}{2}$ xícara de chá de sumo de limão
200 ml de creme de leite
50 g de pimenta dedo de moça
azeite doce a gosto
azeite de dendê a gosto
sal a gosto



O preparo do prato

Lavar e escaldar, individualmente, os mariscos. Picar individualmente todos os temperos (com exceção de 1 tomate) e reservar. Processar o camarão seco no liquidificador e reservar. Temperar individualmente os mariscos com alho, sal, sumo do limão e demais temperos (incluindo a pimenta). Em uma panela grande organizar cada um dos



CARLA DA CRUZ
MEDEIROS



CURIOSIDADE

Em Cairu, a mariscada é uma receita preparada para o Festival de Salinas, uma vez por ano, e todo domingo o prato é vendido na Casa das Mariscadeiras. Na localidade, os mais velhos consideram o prato “remoso”: não deve, portanto, ser consumido em período pós-parto ou pós-cirúrgico. Machadinho de pedra é o nome local para o sururu catado nas pedras, melhor para a mariscada que aquele retirado do mangue, que é “bom para caldo”. Chumbinho também é conhecido como bebe-fumo ou papafumo. Para acentuar o gosto, a comunidade recomenda processar o camarão seco no liquidificador, “até formar um pó”.

mariscos (como se fossem fatias de pizza), sem misturar uns aos outros. Levar ao fogo. Acrescentar leite de coco, mais limão e azeite doce. Ao final do cozimento, adicionar o azeite de dendê. Apagar o fogo e manter a panela fechada. Decorar a mariscada pronta com rodelas de tomate maduro, bem vermelho. Servir quente.

⌚ Tempo de preparo

120 minutos.



PARA COMER

Salada, arroz branco, feijão fradinho, tropeiro ou normal (de caldo temperado), ou ainda feijão de leite. Como bebida, sugere-se as roskas, a caipirinha ou uma boa cerveja gelada. Serve 20 pessoas.



Caruru

Cairu, Salinas da Margarida



O preparo do prato

INGREDIENTES

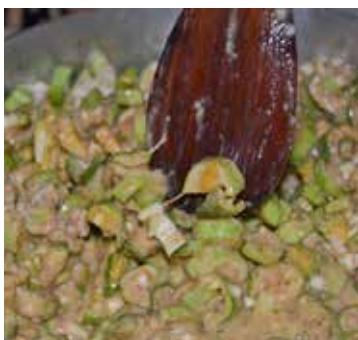
1,5 kg de quiabo
300 g de amendoim
300 g de camarão seco
3 cebolas médias
2 pimentões
2 dentes de alho picados
1 cubo de caldo de galinha (opcional)
 $\frac{1}{2}$ xícara de chá de cebolinha
 $\frac{1}{2}$ xícara de chá de coentro
1 colher de chá de gengibre
1 colher de chá de cominho
sal a gosto
azeite de dendê a gosto

Cortar o quiabo em pedaços pequenos, picar os temperos individualmente e reservar. Colocar em uma panela o quiabo com pequena quantidade de água e levar ao fogo. Esperar o quiabo adquirir textura tenra, então acrescentar todos os ingredientes, exceto o azeite de dendê. Esperar levantar fervura novamente e, antes de desligar o fogo, acrescentar o azeite de dendê. Servir quente.





ANTONIA NERES
MENEZES



⌚ Tempo de preparo

60 minutos.



PARA COMER

Em geral, o caruru é servido como acompanhamento para peixes e mariscos. Eventualmente, também acompanha galinha e xinxim. Serve de 8 a 9 pessoas.



CURIOSIDADE

Originalmente o prato denominado caruru no Brasil era um guisado de ervas servido como acompanhamento de carnes ou peixes, e tinha certa semelhança com o caruru encontrado na África ocidental, porém o prato brasileiro era temperado. Atualmente o caruru, embora tenha nome indígena, é considerado um prato mais africano que indígena, pois a maioria dos seus ingredientes, por exemplo, o quiabo, a pimenta-malagueta, o camarão seco e o dendê, tem influência africana.

Feijão de Leite

Fazenda Quintas de São Antônio, Ponta Grossa, Vera Cruz



INGREDIENTES

1,5 kg de feijão mulatinho
7 cocos secos
500 g de açúcar
sal a gosto



O preparo do prato

Cozinhar o feijão com água e sal. Recolher a água de cozimento (caldo de feijão) e reservar tanto o caldo quanto o feijão, em recipientes separados. O caldo do feijão será usado na extração do leite de coco. Moer o feijão escorrido em máquina de moer grãos e reservar. Ralar o coco e reservar. Adicionar o caldo do feijão ao coco. Apertar bem, usando as mãos, a mistura do caldo com o coco





NADIR VENTURA
MEIRELLES



CURIOSIDADE

Este prato foi preparado artesanalmente com moinho manual, ralador de coco confeccionado com lata furada por pregos, em uma localidade sem água encanada e luz elétrica. O alimento foi cozido em fogão a lenha.

Tempo de preparo

90 minutos.



PARA COMER

O feijão de leite é servido, na região de Baiacu, como acompanhamento de moquecas, bacalhau a portuguesa e outros pratos à base de peixes. Serve 10 pessoas.



Acarajé

“Terreiro de Joel”, Cajazeira, Misericórdia, Itaparica



INGREDIENTES

- 1,5 kg** de feijão fradinho
quebrado e descascado
1 kg de cebola branca
1 a 2 litros de azeite de dendê
sal a gosto



O preparo do prato

Moer as cebolas, reservando uma delas. Temperar a massa de feijão, já preparada, com a polpa das cebolas moídas. Acrescentar sal a gosto. Pouco a pouco, acrescentar água e bater com colher de pau até o ponto de uma massa solta. Em uma frigideira alta, colocar o azeite de dendê e nele uma cebola inteira (a que havia sido reservada) para aquecer ao fogo. Iniciar a fritura quando o azeite estiver borbulhando; para isto, fazer bolinhos com a massa





JOÃO DOS SANTOS FILHO

de feijão temperada e batida usando uma colher (molhar a colher em água entre o preparo de cada bolinho). Fritar os bolinhos, virando uma face depois a outra, até ficarem com a casquinha na tonalidade de acarajés. Retirar os bolinhos fritos com a escumadeira e, antes de servir, colocar para esfriar um pouco sobre papel. Servir quente ou morno.

⌚ Tempo de preparo

120 minutos.



PARA COMER

O acarajé é consumido puro ou com camarão, vatapá, caruru, salada ou pimenta. É ingerido como lanche ou como acompanhamento em refeições e em festas. Normalmente o consumo do acarajé é acompanhado de cerveja ou refrigerante, mais frequentemente no final da tarde. Serve 10 pessoas.



CURIOSIDADE

A forma de servir o acarajé para vender é diferente de quando usado para oferenda. Em oferendas, reza-se o oferece-se o acarajé para o orixá, sem cortá-lo. O acarajé é associado a Iansã e nas oferendas colocam-se 9 camarões sobre o acarajé, que neste caso é dito “acará” (“jé” significa comer, em iorubá). Em festas em que servem caruru, normalmente é servido o acarajé pequeno, sem cortar.

Abará

“Terreiro de Joel”, Cajazeira, Misericórdia, Itaparica



INGREDIENTES

1,5 kg de massa de feijão
fradinho
2 cebolas brancas grandes
100 g de camarões secos
100 g de castanhas de caju
100 g de amendoim
gengibre a gosto
azeite de dendê a gosto
sal a gosto
folhas e talos de bananeira



O preparo do prato

Colocar no liquidificador um copo da massa de feijão, as cebolas, os camarões, as castanhas, os amendoins e o gengibre. Liquidificá-los com um pouco de água. Acrescentar os temperos batidos ao restante da massa de feijão e misturar bem. Adicionar azeite de dendê até a massa chegar à cor amarelo alaranjada. Misturar até ficar bem homogêneo. Lavar e cortar as folhas de bananeira em formato retangular. Em cada retângulo, colocar um pouco de massa temperada e dobrar a folha,

formando um “envelope” com a massa dentro. Repetir até o final da massa. Cozinhar os “envelopes” no vapor por 15 minutos. Para isso, usar uma panela alta. No fundo da panela, arrumar pedaços de talos grossos da folha de bananeira, de modo que





formem uma camada com 2 a 3 cm de altura. Cobrir essa camada com uma folha de bananeira. Sobre ela, arrumar os envelopes. Por fim, cobrir com mais uma folha de bananeira, acrescentar um pouco de água quente até cobrir a camada de talos no fundo da panela e levar ao fogo. Servir quente ou morno.

JOÃO DOS SANTOS FILHO

⌚ Tempo de preparo

120 minutos.



PARA COMER

Assim como o acarajé, o abará é ingerido puro ou com camarão, salada, caruru ou vatapá de recheio. Normalmente, também é consumido com molho de pimenta. Muito consumido como lanche, mas frequentemente no final da tarde, o abará é servido em festas como tira-gosto (em tamanho pequeno) ou acompanhamento em refeições. Serve cerca de 10 pessoas.



CURIOSIDADE

Algum cuidado é prestado na escolha da folha da bananeira: se muito verde, ela amarga. A folha ideal é verde, mas não muito. A massa do abará temperada e envolta na folha de bananeira pode ser congelada para uso posterior. Ultimamente, tem sido comum em Salvador a venda de mini-abarás congelados, acondicionados em sacos plásticos de 0,5 ou 1 kg. Eles são facilmente descongelados em 15 a 20 minutos de vapor.

Caldinho de Sururu

Baiacu, Vera Cruz



INGREDIENTES

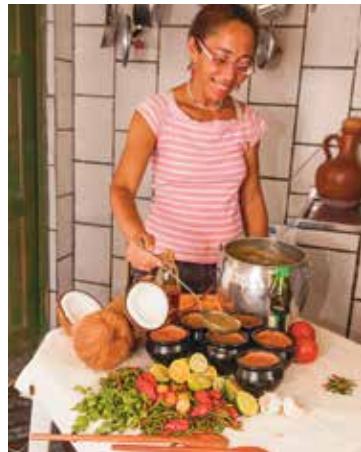
- 1 kg de sururu
- 2 tomates maduros
- 2 cebolas grandes
- 5 dentes de alho
- ½ maço de coentro
- 4 limões grandes
- 5 batatas médias
- sal** a gosto



O preparo do prato

Lavar bem o sururu e fervê-lo, ainda com a concha, em água e sal, por 2 a 5 minutos. Depois de fervendo, deixar a panela resfriar até a temperatura ambiente. Escorrer o sururu, recolhendo a água da fervura e reservando-a. Catar o sururu, removendo as conchas. Colocar no liquidificador metade do sururu catado e acrescentar metade dos tomates, das cebolas, do alho, do coentro e o sumo dos 4 limões. Adicionar ½ litro da água da fervura do





JOSIENE FRANCISCA
DA SILVA

sururu e liquidificar até obter um creme. Reservar. Descascar as batatas e cozinhá-las. Após cozidas, colocá-las no liquidificador com $\frac{1}{2}$ litro da água da fervura do sururu e liquidificá-las até obter um creme. Picar o restante dos tomates, das cebolas, do alho e do coentro e reservar para serem adicionados ao caldo durante o cozimento. Adicionar sal a gosto. Colocar o creme obtido no liquidificador em um caldeirão e levar ao fogo baixo. Acrescentar o creme de batata à panela. Manter a mistura no fogo, acrescentando os sururus inteiros e o tempero cortadinho. Mexer sempre até a mistura atingir a fervura. Depois da fervura, esfriar um pouco e servir em cumboquinhos.

⌚ Tempo de preparo

90 minutos.



PARA COMER

O caldo é tomado com limão e molho de pimenta. Em geral é consumido como tira-gosto, acompanhado de cerveja e refrigerante. Serve cerca de 20 pessoas.



CURIOSIDADE

Segundo Dona Jojoca, “antigamente fazíamos o caldinho ficar grosso com farinha, agora se usa batata”.

Não é um prato que Dona Jojoca prepara para uso em casa na alimentação da família. Ela começou a prepará-lo quando trabalhava em casa de veranistas e posteriormente para venda. O sururu de Baiacu difere do de Salinas por ser retirado na lama e ter coloração mais amarela. O de Salinas é retirado na pedra e recebe a denominação de machadinha. O sururu de Baiacu (da lama) é o ideal para a receita do caldo.

Escaldado de Tainha

Largo dos Aflitos, Salvador



INGREDIENTES

- 1** kg de tainha
- 2** tomates médios
- 1** cebola grande
- 1** pimentão grande
- ½** maço de cheiro verde
(cebolinha, salsa e coentro)
- 1** chuchu grande
- 2** batatas grandes
- ½** fatia de abóbora
- 12** quiabos grandes
- azeite** de dendê a gosto
- alho** a gosto
- sal** a gosto
- limão** a gosto
- cominho** a gosto

coloral a gosto
farinha de mandioca
(cerca de 250g)



O preparo do prato

Descascar os legumes, cortá-los em cubos e reservar. Picar o tomate, a cebola, o cheiro verde e o pimentão. Colocar numa panela, no máximo, uma colher de azeite de dendê e refogar os temperos picados. Acrescentar os legumes, o peixe e água suficiente para quase cobrir os alimentos. Deixar cozinhar por cerca de 30 minutos. Retirar o peixe, os legumes com um pouco



LUCIENE BARBOSA DA SILVA E SILVA



do caldo. Se necessário corrigir o sal do caldo que permaneceu na panela. Pode-se acrescentar um pouco mais de azeite, para apurar o sabor e a cor do escaldado. Para o preparo do escaldado, ainda com a panela do caldo no fogo, adicionar lentamente a farinha, enquanto mexe o caldo até levantar fervura e engrossar.

Tempo de preparo

60 minutos após o peixe ter sido mantido nos temperos.



PARA COMER

O escaldado é o acompanhamento do peixe. O prato é servido com os legumes, arroz branco e molho de pimenta. Serve 3 pessoas.



CURIOSIDADE

Segundo Luciene, a diferença entre pirão e escaldado é a consistência. O pirão tem consistência mais mole que a do escaldado. A tainha tem um sabor marcante, bem característico e diferenciado. Tem mais gordura que a maioria dos peixes, e é isso que lhe dá um sabor especial. Como os peixes em geral pegam tempero mais facilmente que as carnes, é preciso dosar bem os ingredientes, pois quanto mais tempero, mais mascara o sabor do peixe. O molho de pimenta que acompanha o prato é chamado “molho lambão”.



Preparo básico



BAIACU

Cortar o bico do baiacu, depois as asinhas. No corte do bico, deixar os olhos. Abrir a barriga e retirar todas as vísceras. Cortar o umbigo e toda a carne em sua volta, para retirá-lo completamente. “*Não se pode correr o risco de deixar alguma parte do umbigo. Tem que retirar tudo que é perigo!*” Raspar, com a ponta de uma faca, o local onde foi retirado o umbigo. Retirar a pele e descartar. Depois do peixe todo limpo, lavar o peixe com bastante limão.

BEBE-FUMO (CHUMBINHO OU PAPAFUMO)

Retirar o bebe-fumo da concha e lavá-lo. Em seguida, a ferventar duas vezes, sem sal. A cada vez, jogar fora a água da fervura.

Para conseguir 1 kg do marisco tratado, são necessários dois baldes de bebe-fumo na concha. É interessante perceber que, na Baía de Todos os Santos, é comum o estabelecimento de uma relação entre o marisco tratado e os baldes. De diversos tamanhos, os baldes são usados para colocar o marisco durante a captura e, na sequência, como unidade de comercialização.

Depois de a ferventado, o bebe-fumo pode ser congelado. Na região, é comum congelar o marisco em pacotes (feitos com saco plástico) que correspondem a 0,5 kg e a 1,0 kg aproximadamente.

CATADO DE SIRI

Lavar e escaldar o siri grande apenas na água. Com uma faca de ponta grossa, retirar as patas e, em seguida, abrir lateralmente a carapaça. Retirar as “sujeiras” e depois a carne do siri. Repetir a operação com cada uma das patas, separando as cascas em uma vasilha e a carne em outra. Como não há quebra da carapaça do siri, o catado sai limpo, sem pedacinhos de casca. Durante o processo, manter próximo de si uma bacia com água, de modo a poder lavar as mãos a cada novo siri catado. Depois de escaldado e catado, o siri é conservado congelado em pacotes.

FEIJÃO PARA ACARAJÉ E ABARÁ

Colocar em uma bacia o feijão quebrado e descascado e acrescentar água na proporção de 1 volume de feijão e 3 volumes de água. Mexer bastante usando as mãos e, então, escorrer a água utilizando uma peneira. Repetir o procedimento de lavagem mais três vezes. Ao final, cobrir o feijão lavado e úmido e deixar descansar por cerca de 30 minutos para que os grãos possam inchar um pouco. Moer o feijão inchado, preferencialmente em moinho elétrico. Cobrir a massa moída para, segundo Sr. Joel, “evitar mau olhado”. Algumas dicas: deve-se usar o feijão “olho de pombo”, que é o de melhor qualidade. O feijão “boca preta” e outros não têm a mesma qualidade. Na hora da compra, assoprar os grãos, para ver se tem gorgulho (se soltar pozinho tem gorgulho). Além disso, o Sr. Joel não recomenda estocar feijão, para evitar o aparecimento de gorgulhos.

LEITE DE COCO

Cortar o coco bem picadinho ou ralá-lo. Colocar no liquidificador e bater bem. Passar todo o coco batido em uma peneira e espremer bem o coco para tirar todo o leite. Juntar o leite recolhido com mais coco e bater novamente no liquidificador, assim o leite vai engrossando. Repetir este processo até obter a quantidade e espessura desejada.

LEITE DE COCO RALADO DE COSTAS

Quebrar o coco seco e descascá-lo, jogando fora as cascas. Lavar o coco descascado, secá-lo e ralá-lo pela parte externa. Depois que o coco estiver todo ralado, acondicioná-lo em um tecido, fazer uma trouxa e espremer. Recolher o leite. Repetir a operação, adicionando um pouco de água se necessário.

MOLHO DE PIMENTA

Amassar um punhado de pimenta malagueta no pilão. Adicionar um tomate, uma cebola picadinha e o suco de um limão. Amassar bem todos os temperos e servir junto com moquecas.

MOLHO LAMBÃO

Machucar cerca de 15 pimentas malaguetas frescas com sal. Acrescentar o suco de um limão grande, tomates, cebolas e tempero verde picado e cerca de 2 colheres de azeite de oliva. Se necessário, acrescentar um pouco de vinagre.

QUIABO EM RODELAS

Lavar o quiabo e secar. Com uma faca, retirar o talo e a ponta e jogar fora. Fatiar o restante em rodelas de tamanho médio, mais ou menos 1 cm de largura. Ter cuidado no corte do quiabo para evitar a produção de baba em excesso. Há duas estratégias: uma é usar limão rosa para “cortar a baba”. A outra é usar sempre a faca limpa e seca. Pré-cozinhar o quiabo. Quando estiver pronto, escorrer para ser acrescentado à quiabada.

TAINHA

O peixe, sem escamas e sem vísceras, mas com cabeça, é cortado em postas largas, de cerca de 3 cm. Em seguida é lavado com limão e água, e temperado com alho, sal e cominho. O ideal é deixar o peixe nos temperos, no refrigerador de um dia para o outro para pegar o sabor, mas se não for possível, deve-se deixar descansar por pelo menos 2 horas.



A photograph of a sandy beach at low tide. The sand is light brown and covered with numerous small, dark shells. In the lower-left foreground, there is a metal pot with two handles, containing a collection of small, round clams or similar marine organisms. The water is shallow and reflects the sky.

Perfil do(as)
cozinheiro(as)

ANTONIA FERREIRA REIS (TONHA)

Bom Jesus dos Pobres, Saubara

Especialidade(s): comidas à base de marisco

Tonha nasceu em Santo Amaro e veio novinha para Bom Jesus.

Tem 29 anos e uma filha, que, ainda criança, “*anda solta por aí, brincando o tempo todo*”. É marisqueira de profissão, com carteira da Associação de Bom Jesus: “*minha mãe levava os filhos para a maré*”.

Trabalha como cozinheira em casa de veranistas e, durante o veraneio, esta atividade a ocupa em tempo integral. Herdou o “*cargo*” da mãe, D. Leli, com quem aprendeu a cozinhar. Aprendeu também com a cunhada, que trabalha em “*casa de família*”. Nunca saiu da comunidade, a não ser para viagens curtas. Não cozinha para vender, ainda que, na localidade, muitas pessoas cozinham e vendam na praia. É rápida na cozinha, prepara o catado sem nenhuma casquinha e sua comida é excelente. No dia da coleta de dados, foram feitos vários pratos que alimentaram aproximadamente 20 pessoas, entre adultos e crianças.

ANTONIA NERES MENEZES

Cairu, Salinas da Margarida

Especialidade(s): caruru tradicional

Dona Antônia nasceu em Maragogipe, tem 35 anos e é marisqueira. Desde os 9 anos, mora em Cairu. Ela aprendeu a receita do caruru em casa, com a mãe, mas depois de adulta participou do Projeto Thaba, no qual teve oportunidade de praticar a receita durante algumas aulas. Sempre que alguém pede, Dona Antonia ensina como fazer.

AURELINA DA CRUZ FERREIRA (D. LELI/LILINA)

Bom Jesus dos Pobres, Saubara

Especialidade(s): comidas à base de marisco

Dona Leli é marisqueira, com carteira da Associação de Bom Jesus, e conta que tem todos os apetrechos para mariscar. Com 55 anos, é mãe de Tonha. Nasceu em Bom Jesus e, exceto por curto período fora, sempre morou no distrito. Trabalhou como cozinheira em casa de veranista, onde aprendeu o ofício. Hoje cozinha apenas para a

família. Seu relato mostra as mudanças que a mariscagem em Bom Jesus vem sofrendo: “Aqui todo mundo sustenta os filhos com a maré. Se marisca siri, bebe-fumo, ostra. Não tem mais garangodé (ele dá no mangue, preso, e as mulheres pegam tudo para fazer caldo e vender na praia. Não tem mais para pegar). Não tem sururu (mas a gente pode comprar na peixaria). É difícil caranguejo. Vou pra canoa comprar sardinha para fazer o filé. Pago a canoa (R\$ 5,00 ida e volta) para Itapema porque lá dá pra pegar ostra. Pra Ilha do Meio, é meia hora de canoa. Lá dá pra mariscar. Vão 11, 13 mulheres na canoa. Cada uma paga R\$ 5,00. O canoeiro vai levar e depois vai buscar. O siri, pego a R\$ 2,00 em Cabuçu, na segunda e pago no sábado. O transporte sai R\$ 4,00 (ida e volta). O catado eu vendo a R\$ 20,00 no veraneio, mas no inverno vendo a R\$ 11, 13...”

CARLA DA CRUZ MEDEIROS

Cairu, Salinas da Margarida

Especialidade(s): mariscada

Nascida em Salvador, Carla foi trazida ainda criança para Cairu, onde vive até hoje, aos 23 anos. Aprendeu a fazer mariscada com sua avó (“é obrigação de quem mora na Ilha”), mas refinou a receita com o curso oferecido no Projeto Thaba. Mariscadeira, faz artesanato com a concha do sururu e do chumbinho.

ELVIRA NERY ROCHA

Santo Amaro da Purificação

Especialidade(s): moqueca de ovos

Dona Elvira, 78 anos, é natural de Santo Amaro da Purificação. A deliciosa moqueca de ovos, entre outros pratos, ela prendeu em uma casa de família onde morou até completar os 16 anos de idade. Ainda menina, casou-se, teve 14 filhos e só então começou a trabalhar como cozinheira em Salvador. Trabalhou na mesma casa por 38 anos, quando então se aposentou e passou o posto de cozinheira para sua filha.

EMÍLIA PAULINA DOS SANTOS (D. MIRINHA)

Cacha Pregos, Vera Cruz

Especialidade(s): *pato roubado*

Dona Emília tem 72 anos de idade, todos vividos na comunidade de Cacha Pregos. Marisqueira de profissão, aprendeu a cozinhar com a mãe e hoje prepara o pato roubado apenas para o consumo próprio. Este prato é servido principalmente nas festas de São João.

GABRIELA SILVA CONCEIÇÃO (GABI)

Cairu, Salinas da Margarida

Especialidade(s): *feijoada de marisco*

Nascida e crescida em Cairu, Dona Gabriela é mariscadeira. Aprendeu a cozinhar este prato no Projeto Thaba. É uma liderança em sua comunidade e é presidente da Associação Casa das Mariscadeiras.

JOÃO DOS SANTOS FILHO (JOEL)

Misericórdia, Itaparica

Especialidade(s): *acarajé e abará*

Joel tem 51 anos e declara ter como profissão ser “baiano de acarajé”. Natural de Itaparica, cresceu e se criou nesse município, e há 18 anos mora no distrito de Misericórdia. Ele aprendeu a receita com a mãe, que vendia acarajé na cidade. Desde seus 10 anos, Joel era o braço direito da mãe. Comprava o feijão, e este, se estava verde, era seco ao sol, e então moído no moinho manual. Joel relatou que conheceu uma pessoa, Chica Cabelão, que moía o feijão na pedra. Ela pagava aos meninos de Itaparica para ajudá-la a moer. O acarajé dela era servido só com pimenta. Chica, com um tabuleiro pequeno na cabeça, vendia o acarajé de casa em casa. Joel tem muitos ajudantes no preparo do acarajé: suas filhas, as filhas de santo do terreiro que ele coordena e o Sr. Bomfim, mas nenhum destes assume totalmente o preparo sem a ajuda de Joel. Somente ele frita o acarajé. Joel prepara acarajé e abará para a venda, mas quando ele tem obrigações espirituais, prepara para oferenda. Como o acarajé e o abará não são a base da alimentação da família, ele consome pouco destes alimentos.

JOANA ANGÉLICA LEITE

Cacha Pregos, Vera Cruz

Especialidade(s): moqueca de arraia

Nascida em Nazaré das Farinhas, com um ano de idade mudou-se com a família para Cacha Pregos. Aprendeu suas receitas com sua mãe e hoje faz comidas deliciosas por encomenda.

JOSIENE FRANCISCA DA SILVA (JOJOCAS)

Baiacu, Vera Cruz

Especialidade(s): caldinho de sururu

Dona Jojoca é uma jovem senhora, alegre, prestativa e dinâmica, que nasceu e vive em Baiacu. Segundo ela mesma, é “*mais ou menos casada*” e tem cinco filhos. Ela faz um pouco de tudo: cozinha, “toma conta” de crianças, marisca, cuida dos filhos e da casa. Habil com temperos prepara um saboroso caldo de sururu com a dose certa de cada ingrediente. Aprendeu o preparo do caldo ali mesmo, em Baiacu, na vivência com a família. Não há “*tempo ruim*” para Dona Jojoca: sempre disposta, aprende o que a vida pede para melhor viver e sobreviver e, ao mesmo tempo, tem toda boa vontade para ensinar o que aprendeu. Assim é com a receita do caldo de sururu, “*quem quiser aprender é só pedir*”.

LUCIENE BARBOSA DA SILVA E SILVA

Salvador

Especialidade(s): escaldado de tainha

Luciene tem 40 anos e é natural de Salvador. Aprendeu o prato com uma tia: “*tudo quanto era tipo de escaldado ela fazia, principalmente escaldado de peixe*”. A tia, com quem Luciene morou cerca de 3 anos, aprendeu a cozinhar com a avó durante a juventude em Santo Estevão, cidadezinha há cerca de 150 km de Salvador, mas hoje reside em Salvador no bairro de Cidade Nova e continua sendo uma referência para Luciene em termos de dotes culinários. Luciene destaca: “*sou muito curiosa com culinária, adoro cozinha, gosto mais ainda*



comer e ainda mais de aprender". Atualmente cuida da casa, mas afirma enfaticamente que sua profissão é cozinheira e, para se aprimorar, está concluindo um curso técnico de nutrição.

MARIA ANGELINA DE AMORIM

Botelho, Ilha de Maré

Especialidade(s): moqueca de peguari

Dona Maria Angelina é merendeira aposentada, mas também trabalhou como baiana de acarajé por 32 anos. Há cerca de dez anos, tem uma barraca de praia, onde serve moqueca de peguari, que é típica de Ilha de Maré. Aprendeu a cozinar sozinha, por pura curiosidade, e hoje ensina à neta e aos outros familiares.

MARILDES PEREIRA DOS SANTOS

Cairu, Salinas da Margarida

Especialidade(s): escondidinho de camarão

Marildes é mariscadeira em Cairu onde nasceu e sempre viveu. Tem 56 anos e aprendeu a receita em um curso do Projeto Thaba.

MEIRIJANE SANTOS SOUZA (MERE)

Cairu, Salinas da Margarida

Especialidade(s): quiabada de marisco

Mere é pescadora e mariscadeira em Salinas da Margarida, ainda que tenha passado um tempo em Salvador quando era menina. Casada, 31 anos, tem como principal fonte de renda a pesca de camarão. Divide com o marido a propriedade da canoa e da rede. Em um curso para agregação de valor ao pescado, oferecido pelo Projeto Thaba, aprendeu a fazer a quiabada de marisco, que tanto vende como ensina os consumidores a fazer.

NADIR VENTURA MEIRELLES (NADE)

Fazenda Quintas de São Antônio, Ponta Grossa, Vera Cruz

Especialidade(s): feijão de leite

Dona Nadir é natural de Barra de Carvalho, em Valença (BA).

É casada, mas segundo ela mesma “filhos só emprestados”. O esposo, calado e reservado, porém prestativo, parece perfeitamente integrado à vida naquele lugar. Eles vivem em uma casa rústica no alto de uma colina na contracosta da Ilha de Itaparica, em meio ao verde do oceano e da mata, sem energia elétrica e sem água encanada. O banho comumente é ao lado de um poço perfurado e reservado para este tipo de higiene. Perto da casa há uma pequena bica de onde é retirada a água para consumo e preparo de alimento. Não há estradas regulares até a casa e “pela ‘rodage’, só se chega aqui quando não chove”, conforme diz dona Nadir. Para chegar ao povoado mais próximo, é necessário ir de canoa ou a pé em caminhada de 30 minutos. Se, por um lado, a paz e o sossego do lugar parecem bens valiosos para dona Nadir e seu esposo, por outro lado, as dificuldades do cotidiano sem o suporte de insumos como energia elétrica e água levam o acolhedor casal a sonhar com viver na zona urbana. O feijão de leite é uma especialidade de dona Nadir há muito tempo. Ela prepara quando parentes ou amigos vão visitá-los e é perceptível a felicidade que o casal tem ao oferecer um alimento saboroso para os visitantes.

RAIMUNDA MARTILIANA DOS ANJOS (D. MUNDINHA)

Baiacu, Itaparica

Especialidade(s): moqueca de baiacu

Dona Mundinha, nascida e criada na Ilha de Itaparica, é casada e tem 11 filhos. Todos os seus filhos trabalham com pesca, o que garante vários peixes e mariscos para Dona Mundinha preparar muitas de suas especialidades. O baiacu é apenas um dos deliciosos pratos preparados por ela para fazer sua família e seus amigos mais felizes. Dona Mundinha é reconhecida como hábil cozinheira no preparo de baiacu.

ROQUENILDES BORBA ROCHA

Itaparica

Especialidade(s): *carapicum frito*

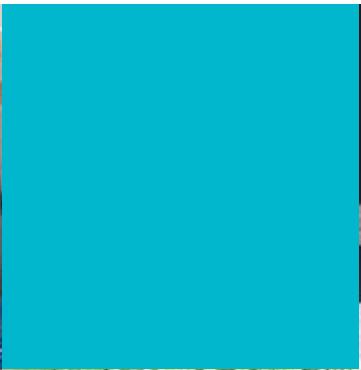
Dona Roquenildes tem 64 anos de idade, é natural de Encarnação de Salinas, mas vive em Itaparica há quase 40 anos. Cozinheira, aprendeu sua profissão com a mãe e outros familiares e hoje também ensina a receita para os filhos.

ROSA CECÍLIA BISPO DOS SANTOS

Cairu, Salinas da Margarida

Especialidade(s): *maxixada de chumbinho*

Rosa tem 44 anos e é nascida e criada em Cairu. Nunca se afastou do lugar. Mariscadeira de profissão (em Salinas, se usa mariscadeira em lugar de marisqueira), aprendeu a receita no curso oferecido pelo Projeto Thaba.





FOTOGRAFIAS

Gal Meirelles

Páginas: 16, 18, 23, 26-27, 38, 42, 45, 49, 55, 57, 59, 61, 63, 65, 68, 70, 71, 73, 80-81, 90, 94, 95, 99, 102, 103, 106, 107 (Figura 27), 108, 109 (Figura 31), 116-117, 120 a 161, 162-163.

Núbia Ribeiro

Páginas: 97, 98.

Vanessa Hatje

Páginas: 8-9, 168-169.

Wilson A. Lopes

Páginas: 104, 105, 107 (Figura 26), 109 (Figura 30), 110.







Esta obra foi publicada no formato 190 x 250mm
utilizando a fonte Caecilia LT
Impresso na Gráfica Santa Marta, na Paraíba
Tiragem de 1.000 exemplares



O livro *Atlas da Culinária na Baía de Todos os Santos* resulta de um projeto de levantamento de dados realizado em 18 meses de trabalho prazeroso de identificação de pratos consumidos nas localidades da Baía. O Atlas da Culinária não é um livro de receitas, ainda que o inventário de pratos registre ingredientes e modos de fazer adotados pelas cozinheiras e cozinheiros entrevistados. É antes um amplo levantamento dos hábitos alimentares e práticas sociais associados ao preparo e ao consumo dos pratos pelas comunidades costeiras da Baía de Todos os Santos e uma análise das características biológico-físico-químicas dos principais ingredientes utilizados.