

BRUNO ALBERTIM

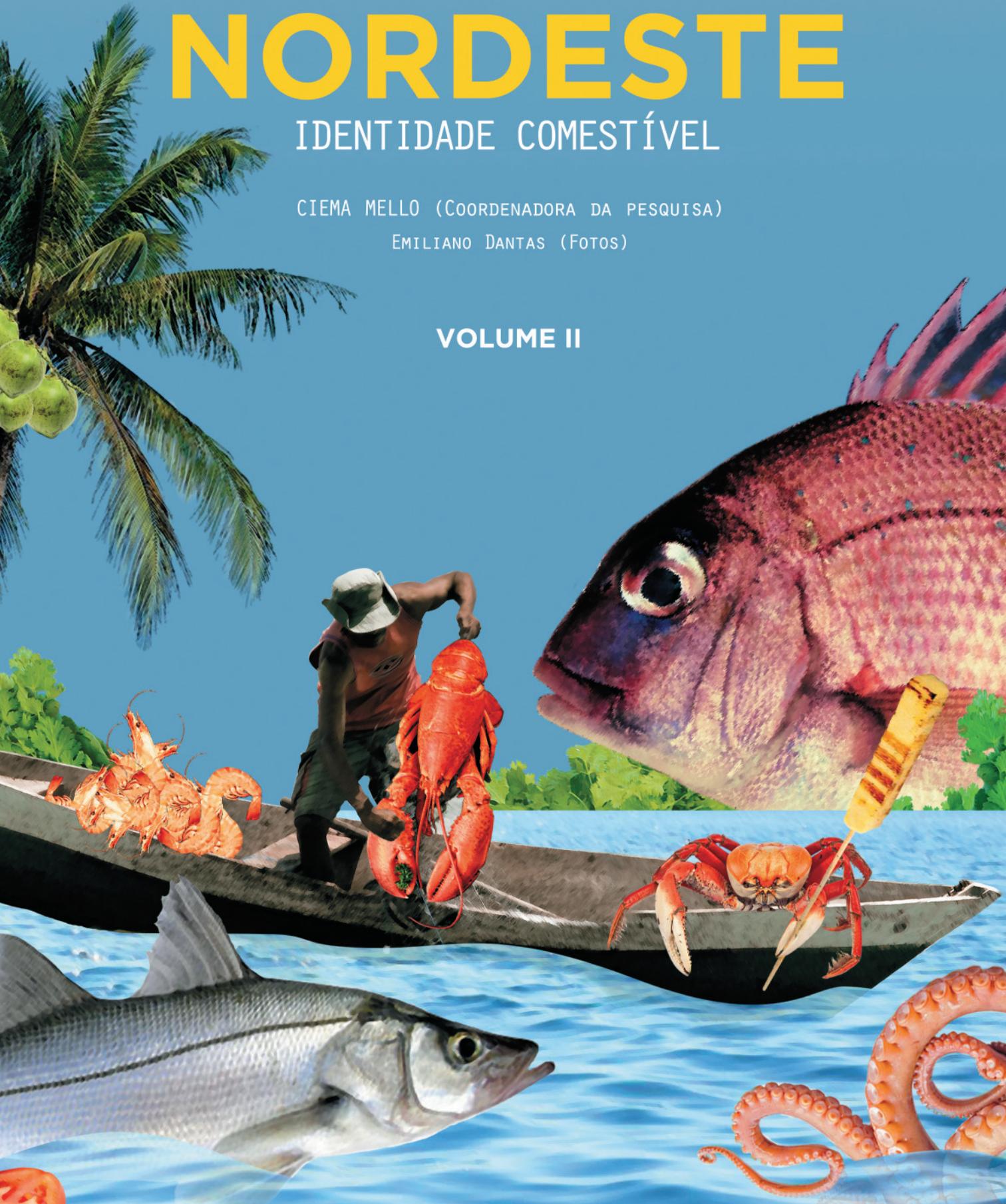
NORDESTE

IDENTIDADE COMESTÍVEL

CIEMA MELLO (COORDENADORA DA PESQUISA)

EMILIANO DANTAS (FOTOS)

VOLUME II



NORDESTE

IDENTIDADE COMESTÍVEL



BRUNO ALBERTIM

NORDESTE

IDENTIDADE COMESTÍVEL

CIEMA MELLO (COORDENADORA DA PESQUISA)

EMILIANO DANTAS (FOTOS)

VOLUME II



Fundação
Joaquim Nabuco
Editora Massangana

ISBN 978-85-7019-689-7

© 2020 Dos autores

Reservados todos os direitos desta edição. Reprodução proibida, mesmo parcialmente, sem autorização da Editora Massangana da Fundação Joaquim Nabuco.

Fundação Joaquim Nabuco | www.fundaj.gov.br

Av. 17 de Agosto, 2187 - Ed. Paulo Guerra - Casa Forte - Recife, PE | CEP 52061-540

Telefone (81) 3073.6363 | Editora Massangana | Telefone (81) 3073.6321

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Abraham Bragança de Vasconcellos Weintraub

PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO

Antônio Ricardo Accioly Campos

DIRETOR DE MEMÓRIA, EDUCAÇÃO, CULTURA E ARTE

Mário Hélio Gomes de Lima

COORDENADOR GERAL DO MUSEU DO HOMEM DO NORDESTE

Frederico Faria Neves Almeida

COORDENADORA DA EDITORA MASSANGANA

Elizabeth Mattos

CHEFE DA DIVISÃO DE ESTUDOS MUSEAIS E AÇÕES COMUNITÁRIAS

Ciema Silva de Mello

CHEFE DA DIVISÃO DE SERVIÇOS EDITORIAIS

Antonio Laurentino

DESIGN DA CAPA

Pedro Henrique

REVISÃO

Joyce Rafaelly Cabral Duarte e Marcia de Oliveira Campelo

Tikinet Edição Ltda (revisão final)

FINALIZAÇÃO EDITORIAL

Marcelo Abreu

FOTOGRAFIAS

Exceto onde apontado abaixo, as fotos contidas nos dois volumes pertencem ao acervo iconográfico do Muhne/Fundaj, registradas por Emiliano Dantas durante a pesquisa de campo que resultou na obra impressa.

Volume 1: na página 170, foto de Ana Lee (Chocolat Festival/Divulgação).

Volume 2: nas páginas 44, 60 e 67, fotos de Clara Gouvêa; nas pgs. 50, 51, 54, 58, 59, 92, 95 e 96, fotos de Rafa Medeiros; nas pgs. 64 e 65, fotos de Victor Muzzi (Casa dos Frios/Divulgação); na pg. 68, acervo pessoal de Mana Asfora; na pg. 73, foto de bolo de noiva cedida por Bosco Lacerda; na pg. 124, foto do acervo pessoal de Rosilda Lins de Azevedo; na pg. 184, foto cedida por Carol Laranjeiras (Empório Tia Dulce/Divulgação); nas pgs. 200, 203, 204, 207 e 208, fotos cedidas por Chico Andrade (Setur-PE/Divulgação).

MAPA DOS LOCAIS VISITADOS (Anexo):

Mapa da região Nordeste em concepção gráfica gerada a partir de pesquisa na Internet

Localização no mapa: Isabelle dos Santos França

Designer: Francisco Leonardo Ferreira Neto

EDITORAÇÃO ELETRÔNICA

Paolo Malorgio Studio Ltda ME

Foi feito depósito legal. Impresso no Brasil.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

(Fundação Joaquim Nabuco)

A334n Albertim, Bruno
Nordeste: Identidade Comestível – Volume II / Bruno Albertim.
Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2020.
2 v. il.:
Inclui bibliografia
256 p.
ISBN: 978-85-7019-689-7
1. Alimentação, Nordeste. I. Título.

CDU: 641 (812/814)

SUMÁRIO

VOLUME 2

PERNAMBUCO

- Os carizeiros e o peixe que não morre | 11
- Cabidela é matar para comer | 19
- Bode em essência | 27
- Aratu é caranguejo que se pesca com música | 31
- Os herdeiros do mangue | 35
- O coco na panela | 41
- A aristocracia do açúcar | 45
- Bolos com sobrenome | 47
- Os diários de uma cultura comestível | 49
- Com açúcar, até a fruta que não se come | 54
- Souza Leão: o sobrenome do bolo | 57
- O embaixador de Pernambuco | 63
- Bolo de noiva em Pernambuco só é branco por fora | 71
- Tudo ao mesmo tempo agora | 77
- Nem tudo é só cru ou cozido | 81
- O queijo e a História | 87
- Nos subúrbios e tabuleiros | 95
- Recriação portuguesa | 99

Os Nordestes não comem igual

- Sobre buchadas: não se cobra pelo sangue | 105
- Por onde o coco é paisagem e sabor | 115
- O cuscuz | 119
- Sistemas e liturgias de um grão | 123
- Por uma etnografia contemporânea do milho | 127
- O monarca dos sabores de junho | 131

MARANHÃO

- O Jussara | 135
- Coisas como a tiquira, nem a química explica | 139
- A casa é sua | 145

Lagoa da Manguba • Maceió

O arroz de cuxá (que não existe) | 153

A origem | 159

Um doce que inventa sobrenome | 163

Os sabores que divulgam o Maranhão | 169

A tradicional plataforma do camarão | 173

PIAUÍ

As joias que alimentam uma tradição solidária | 177

O peru que não vem só para o Natal | 187

Cristalina em Teresina | 190

Isabel sem origem | 193

De homens e caranguejos | 197

PARAÍBA

A ascensão da cachaça ou o ocaso da rapadura | 203

ALAGOAS

Uma maneira alagoana de estar no mundo | 215

Por uma maçonaria do doce da mandioca | 223

Uma instituição do paladar alagoano | 229

“Ninguém vende cuscuz pelo interfone do prédio, né?” | 233

Posfácio | 235

Ciema Mello

Museu também come | 235

Um museu nômade | 236

O léxico da escassez | 237

Uma conclusão inconclusiva | 238

Anexo | 241

Mapa da viagem etnogástrica | 243

Bibliografia utilizada e sugerida | 245

Livros, artigos & periódicos | 245

Sites sugeridos | 255

Total de 11.560 km
percorridos





OS CARIZEIROS E O PEIXE QUE NÃO MORRE

HÁ HISTÓRIAS QUE SÓ EXISTEM ÀS MARGENS DO SÃO FRANCISCO. PESCADORES SABOREIAM UM PEIXE CUJA CARNE SE RECUSA A MORRER MESMO DEPOIS DE PESCADO, PERTO DE ONDE RELATOS DÃO CONTA DA EXISTÊNCIA DE UM ESTRANHO PROTETOR DAQUELES QUE RETIRAM DA ÁGUA O SUSTENTO

Em dezembro de 2010, mais uma “arribada” fez com que a suspensão temporária da pesca fosse ignorada no rio São Francisco. Os pescadores esperavam por ela. Do final do ano até o fim de fevereiro, todos os anos, a pesca com redes é proibida no rio. Para quem vive das águas do Velho Chico, apenas a captura de cinco quilos de peixes por dia é permitida, e se físgados apenas por anzol. É ou deveria ser assim até o final da piracema, o período de reprodução dos peixes, quando eles ficam mais lentos e vulneráveis, mas, novamente, não foi o que se viu durante outro período de interdição. O hábito e a cultura da pesca quase nunca respeitam os limites legais.

Milhares de caris subiam as águas do São Francisco desde Minas Gerais em direção à divisa literal que o rio faz entre os estados de Pernambuco e da Bahia. Em Santa Maria da Boa Vista, antiga fazenda que deu origem ao município antes notório pela alta produtividade de maconha em suas ilhas fluviais, a 630 quilômetros do Recife, eram grandes a excitação e a expectativa. Quando confirmaram as chegadas dos cardumes, homens, crianças e algumas poucas mulheres se puseram de prontidão, passando dias à beira das águas. Mais do que alimento e renda, o cari demarca identidades. O homem que vive de sua pesca é chamado no São Francisco de carizeiro.

Fáceis de capturar, os bagres de água doce, que se alimentam de lodos e restos orgânicos do fundo do rio, têm carne adocicada, sabor intenso e ligeiramente lodoso, protegidos por cascos duros cinzentos, que precisam ser quebrados. Apresentam terminações embaixo da boca parecidas com barbas, ou acima dos olhos saltados para fora, lembrando pequenos chifres, o que lhes conferem um aspecto um pouco demoníaco. Quando chegam a Santa Maria da Boa Vista, os peixes provocam liturgias sociais conhecidas como carizadas.

Todos os pescadores correm para as margens ribeirinhas do município. Em Petrolina, são também pescados em abundância e vendidos pela metade do preço nas feiras livres. Das primeiras horas de luz à confirmação do sereno, atravessam os dias em função do cari.

A pesca é simples. Os homens saem em barcos maiores ou canoas, embarcam na porta de casa, quando moram nas margens, ou do cais improvisado diante da praça ribeirinha de Santa Maria. Com suas redes de náilon, ocupam a praia de água doce onde mulheres lavam vísceras de bode para a confecção de futuras buchadas, e carcaças de bode se decompõem na areia. O matadouro público municipal fica a menos de dez metros das águas cujas margens opostas guardam terras baianas.

Basta que se perceba a agitação das águas para a rede ser jogada. Em menos de dez minutos, dezenas de bagres estarão na trama. Bem diferente da pesca do surubim, hoje mais rara e trabalhosa. Com as barragens ao longo do São Francisco, eles quase não chegam mais em abundância à fronteira fluvial entre Petrolina e Juazeiro. A pesca artesanal do surubim, hoje rara, era feita com iscas amarradas às cordas. Peixes enormes de até 100 quilos eram arrastados pelas canoas e permaneciam presos pelos anzóis, vivos até as margens.

À sombra de umbuzeiros, quinze homens tratam, nas suas próprias canoas, os caris recém-pescados. A água está coberta por uma película amarelada formada pela gordura acumulada das vísceras dos peixes que foram jogadas entre as margens e canoas. Há um cheiro intenso de gordura fresca no ar. No dia seguinte, a margem estará limpa outra vez, as vísceras terão sido atacadas pelos jacarés.

Uma luva de pano protege a mão esquerda de quem segura os peixes pelos cascos. Na outra mão, facas do tipo peixeira gastas pelos golpes repetidos. Primeiro, tiram-se as esporas e nadadeiras do peixe. Depois, a lâmina lhe abre o dorso inferior da cabeça à cauda. Novos golpes quebram as articulações do casco até que o peixe fique com a carne vermelha inteiramente nua, presa à cabeça que, a despeito da ausência de pele, cascos e nadadeiras, continua respirando.

Nas bancas de feira de Petrolina, os caris passam o dia inteiro sobre a madeira úmida respirando à espera dos compradores. “Esse peixe demora a morrer. Ele morre e a carne dele continua viva, não morre junto com ele”, me diz um pescador.

Realizada em qualquer margem ou ilha local, uma carizada dá bem a dimensão do quanto a carne do peixe “se recusa” a morrer. Entre goles de cerveja quente ou da cachaça abundante, os pescadores cozinham os caris na própria beira do rio em que trabalham. Peixes vivos ou tratados nas canoas, vísceras e cascos acumulados nas margens, trempes e fogareiros improvisados.

Apenas salgados, os peixes são abertos pela barriga, eviscerados e assados sobre brasas. O próprio casco serve de amparo e proteção às carnes. Uma panela natural. Gravetos são colocados de uma extremidade à outra do peixe para evitar que o calor lhe curve a carne. Mas a carizada se dá, propriamente, quando filés do peixe são levados a um caldeirão para cozinhar com leite de coco ou água, simplesmente. Uma peixada típica do São Francisco.





Cozinham com a própria água do rio. Os filés são depositados dentro do caldeirão. Quando recebem os primeiros golpes de sal marinho, a primeira etapa do tempero, os peixes reforçam a crença local de que, mesmo mortos, demoram a morrer. A carne, inerte, de repente entra numa espécie de coreografia epilética, tremendo involuntariamente. Grande é a quantidade de terminações nervosas. Vinte minutos depois, a peixada está pronta, seu caldo untuoso é retirado por cada um dos homens, antes do prato propriamente dito. Sobre o líquido quente, nacos de batata-doce são amassados até se integrarem ao caldo, virando um pirão. É o pirão de batata-doce a guarnição mais recorrente da carizada. Nessa época do ano, com cari na porta, eles quase não comem feijão com arroz. “A gente quase nem toca na ‘comida’. Basta cari com farinha e batata”, diz um pescador. Com os cascos e leite de coco, pimenta como tempero final antes da ingestão, fazem caldos de cari. Artigo com fama de afrodisíaco e atenuante da cachaça, pois acreditam que o caldo impede a embriaguez.

O cenário se repete pelo rio. Partimos numa canoa a uma das ilhas. Um homem de pouca conversa, pescador como os dois filhos que lhe fazem companhia, trata caris. Pelos pés de caju em frente à casa de barro batido, couros de um jacaré comido já há alguns dias estão pendurados ao lado de caris. Eviscerados, abertos e salgados, são colocados para secar por até três dias. Como carne de charque. Na hora de comer, uma fritura rápida, a gordura da carne a deixa com aspecto de embutido.

Nos restaurantes de Santa Maria da Boa Vista e Petrolina, vendido turisticamente como a “lagosta do São Francisco”, o cari ganha versões mais contemporâneas. Servido como maionese, estrogonofe ou ao molho de frutas como maracujá. “Ele só não serve para fritar sem empanar, porque sua fibra é muito seca”, diz a jovem cozinheira Iana Carla dos Santos Souza, 23 anos, filha de Antonio Carlos, dono do principal restaurante de Santa Maria da Boa Vista. No estabelecimento batizado de Frangopeixe, o cari é peça de resistência no cardápio.

Nos restaurantes, o peixe é bem mais cozido do que quando nas margens dos rios. “A carne tem que cozinhar muito para ficar molinha. Até uma hora no fogo”, diz ela, que faz versões do peixe em croquete. A carne é cozida na pressão até desfiar. Firme, rende medalhões enrolados em bacon e comido por gente que jamais viu carne tremer na panela.

CARIZADA

Ingredientes

4 caris em postas temperados com sal e limão

2 cebolas

2 pimentões grandes

3 tomates maduros

2 colheres de óleo

Coentro e colorau (corante) a gosto

Batata-doce cozida

Preparo

Refogue a cebola, o tomate e o pimentão em óleo, e coloque os caris temperados com sal e limão. Acrescente o colorau e 1 litro de água fervente. Deixe cozinhar por 40 minutos e acrescente o coentro. Amasse as batatas no caldo e obtenha um pirão.







CABIDELA É MATAR PARA COMER

AOS SÁBADOS, ELIZÂNGELA DOS SANTOS AMOLA A LÂMINA DA PEIXEIRA E SEGUE, PASSOS FIRMES, RUMO AO GALINHEIRO DA CASA EM QUE TRABALHA. É ONDE O RITUAL DA CABIDELA COMEÇA

Elizângela dos Santos pega a faca de costume, amola rapidamente a lâmina da peixeira contra o cimento do batente da cozinha, e segue em direção ao galinheiro. Touca na cabeça, vai ao criatório escolher uma ave adulta. Veste-se simbólica e higienicamente de branco durante o expediente. É sábado e deve matar uma galinha para, no dia seguinte, transformá-la no almoço especial da família para a qual trabalha.

Aos sábados e domingos, dias de refeições compartilhadas e mais demoradas, travessas exibem a tradicional galinha de cabidela e suas guarnições. Um traço cultural de gosto que percorre classes sociais do Nordeste brasileiro, notadamente no Agreste e no Sertão, onde a influência contemporânea de cozinhas externas é mais rara.

Elizângela tanto prepara a receita na casa de seus patrões, uma família de classe média alta que tem segunda residência na cidade serrana de Gravatá, agreste pernambucano, como em sua própria casa-sala, com quintal e dois cômodos, num bairro do município. Prato feito principalmente nas cidades interioranas nas quais há acesso mais fácil e direto a galinhas frescas, abatidas para consumo quase imediato, a cabidela consta também no cardápio das grandes cidades. Figura na gaveta construída para guardar uma identidade culinária confessadamente regional.

Elizângela gosta muito de cabidela, mas só a prepara quando está de folga do trabalho, normalmente às quartas-feiras. Assim, tem tempo de almoçar na companhia do marido e das duas filhas pequenas. No dia a dia, os almoços da família são constituídos de feijão, arroz e alguma “mistura” — nome pelo qual o interiorano identifica a carne de frango ou boi guisada que diferencia as refeições. Tudo previamente cozido e esquentado rapidamente à hora da refeição.

Por menos que desconfie, Elizângela, 30 anos, reproduz hábitos alimentares herdados do processo de colonização portuguesa no Brasil. As antropólogas Maria Eunice Maciel e Renata Menasche, num artigo intitulado *Alimentação*

e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê?, afirmam: “A cabidela também pode ser feita com outras aves, embora seja a galinha a mais utilizada. O sangue é colhido no momento do abate e misturado com vinagre para que não coagule”.

Conhecida como molho pardo em outras regiões do país, onde é menos popular nos hábitos cotidianos, a cabidela é basicamente uma galinha ensopada, de caldo muito generoso, finalizada com seu próprio sangue. Gilberto Freyre fala da origem francófila da receita: “Outra ilusão a desfazer: sobre a cabidela. Não é prato nosso. Muito menos português. Muito bom do quitute francês. Origem: Châteraux” (FREYRE, 2003, p. 80).

Tanto Elizângela quanto sua patroa confiam pouco em cabidelas feitas em restaurantes ou bares de rua. Gostam de saber a procedência do sangue e da ave, de ter certeza de que os procedimentos culinários foram feitos corretamente, a longa cocção para garantir a higiene e a maciez da carne. O sangue devidamente tratado para que resulte num molho espesso e uniforme.

Para elas, como preconizavam antigos cadernos de receitas de mães e avós, os procedimentos de uma receita de cabidela não começam a partir da organização dos insumos prontos e já higienizados. Mas, segundo seus critérios, a receita deve invariavelmente começar com frases do tipo “amole a faca e escolha uma galinha de bom peso e aparência...”. Elizângela executa o trabalho com as mãos. Sua patroa não suportaria matar, ela própria, um animal para dele se alimentar. Mas exige que a galinha seja abatida especialmente para o prato do qual sua família se servirá, e que o preparo siga procedimentos que julga como sendo os ideais, partilhados por antigas gerações da família.

Elizângela não cria galinhas no quintal da sua casa. Mas não se permite a comodidades como comprar galinhas ensacadas e congeladas nos supermercados. Criteriosa, não recorre nem mesmo a um expediente ainda muito comum nas feiras de interior e subúrbios nordestinos: o de se escolher uma galinha viva entre as várias acomodadas em gaiolas para este tipo de varejo popular e, pagando uma pequena taxa extra, ter a ave abatida, depenada e eviscerada imediatamente após a compra. “Só como galinha que eu mesma mato. Não é todo mundo que sabe tirar o sangue direito para fazer a cabidela.”

Criar os animais nos fundos de casa, ou adquiri-los vivos para transformá-los em insumo culinário, é um hábito nordestino também de remota tradição ibérica. Gilberto Freyre, várias vezes, lembrou que o português, na península ou no Novo Mundo, sempre foi o homem da horta, do pomar e, o que aqui nos interessa, do curral. Enraizou no Nordeste brasileiro o hábito das crias. De se manter provisões vivas para alimentação.

Faca rapidamente amolada contra o chão de cimento, Elizângela segue para o galinheiro. Como se entendessem o significado de sua presença, as galinhas

se agitam no cercado. Aglomeram-se num dos cantos. Ela entra no quadrado de arame e madeira, escolhe uma ave e, num golpe rápido de braço, segura uma das galinhas pelas penas.

Do lado de fora do galinheiro, com as galinhas ainda muito agitadas pelo vácuo da ave capturada, Elizângela segue a técnica de abate apreendida com a mãe e com a avó. Embora, como tudo em sociedade, haja exceções, alimentar e abater galinhas para o consumo doméstico tem sido e segue como uma tarefa essencialmente feminina. Precisa da ajuda de alguém para aparar o sangue e batê-lo rapidamente. Do contrário, coagulará tão logo entre em contato com o ar. “Sangue de galinha é o que coalha mais rápido de todos”, explica.

Elizângela reproduz gestos e posturas tradicionais na matança. Imobilizando a galinha, suas duas patas estão sob seu pé direito. Com a mão esquerda, segura o pescoço da galinha, ligeiramente torcido para trás. O corpo da mulher curvado para frente, debruçado sobre a ave. A faca peixeira ainda de lado, deitada no chão. Com movimentos rápidos dos dedos, ela arranca as penas do pescoço, deixando em pele visível o trecho que deverá receber a faca. Pancadas suaves com as costas da lâmina deixam a veia jugular da ave saltada, facilmente localizável pelo olhar.

Num golpe único, rápido, seguro, movimento da faca em direção a seu próprio corpo, ela abre uma fenda transversal no pescoço da galinha. Destreza apreendida da observação dos gestos da mãe ou da avó, Elizângela faz com que o sangue escorra diretamente da veia sobre a lâmina da faca. Da ponta metálica, o líquido escuro e quente é drenado para uma pequena bacia guarnecida com meio copo de vinagre, essencial para evitar a coagulação. Enquanto Elizângela drena o máximo possível de sangue, outra pessoa usa um garfo para misturar com movimentos circulares e repetitivos o líquido ao vinagre. Espumoso, está livre do risco de coalhar.

Em menos de meia hora, o animal vivo é transformado em ingrediente culinário. Munida de uma grande bacia na qual a galinha morta é deitada, concha e caldeirão com água quente, a cozinheira molha a ave com a água recém-fervida. As penas amolecem e destacam-se com mais facilidade do couro, e são todas retiradas manualmente. Com a faca, a superfície cutânea da galinha é raspada. Eliminam-se as bases de sustentação das penas na pele. Se mais velha fosse a galinha, seria necessário chauscar com fogo seu couro para lhe imprimir maciez.

Livre das penas, a galinha é tratada e eviscerada. Outro golpe firme separa a cabeça do corpo. Mais um corte, agora transversal no dorso inferior da ave, abre a cavidade do ventre permitindo que as vísceras sejam eliminadas com a mão. Tripas são desprezadas; coração, moela (baço) e fígado, além dos pés, são aproveitados. Picados, temperados e cozidos em água quente, podem ser

transformados no que se chama de miudinho ou sarapatel de galinha. Podem também ser somados aos pedaços mais carnudos e aumentar um guisado.

Escaldada várias vezes com água quente e lavada com vinagre e suco de limão, de propriedades bactericidas, a galinha deverá repousar pelo menos um dia na geladeira, segundo os preceitos tradicionais, para só então ir à cocção. Chamada de capoeira por ciscar em terreiros (capoeiras), galinhas de cultivo artesanal, orgânico e não industrial têm carne mais resistente.

Morta e cozida no mesmo dia, a ave não fica macia. “A gente tem que esperar o sangue do bicho esfriar antes de comer. Galinha com sangue quente fica dura”, ensina Elizângela. Cortada pelas juntas, a galinha vai esperar 24 horas até estar pronta para ser utilizada.

Enquanto esfria o sangue, a galinha na geladeira adquire propriedades pela técnica de agregar sabor conhecida como marinada ou vinha d’alhos, também introduzida no Brasil pela cultura ibérica. A galinha deve ser temperada com cebola e pimentão picadinhos, alho, colorau, para dar cor, e cominho, para dar aroma e personalidade. “Assim, a galinha apura o gosto”, ensina.

É este o tempero básico, mais sal, com o qual a galinha irá ao fogo no dia seguinte. Sem qualquer adição de água, que deve estar fervente numa panela à parte, a galinha será bem refogada numa panela funda. Quando começar a ter aspecto de cozida, cerca de 15 ou 20 minutos depois, é hora de se acrescentar a água.

“A água deve ser colocada pelos cantos da panela, nunca direto sobre a galinha”, explica. Assim, além de evitar a dispersão dos temperos com a enxurrada repentina, evitam-se também choques térmicos e aceleração do processo de cozimento ao submeter a carne ao contato repentino com água demasiadamente quente. A cocção lenta e gradual é necessária para a textura adequada da carne da galinha. A água deve ser acrescida em quantidades graduais, sempre mantendo os pedaços de galinha imersos.

Erro mais comum entre os que não conhecem o procedimento correto da receita: jogar o sangue diretamente sobre a galinha enquanto cozinha, pois compromete a textura uniforme, sedosa e aveludada que se espera do molho denso. “Se jogar direto o sangue, ele fica espalhado e colado pela galinha. E o gosto também fica ruim, gosto de coisa crua, de sangue mesmo.”

Enquanto a galinha cozinha, o sangue deve ser colocado numa panela à parte para ferver por cerca de 20 minutos. Quanto mais tempo de fogo, mais aveludado e sedoso ficará o molho. O mesmo princípio das reduções francesas. “Tem que cozinhar para concentrar muito”, dizia dona Mira Pereira Lima, já falecida, reputada como a maior cozinheira tradicional de Pernambuco, dona do restaurante da Mira, no bairro recifense de Casa Amarela, cujo talento era elogiado e reconhecido por guias nacionais especializados.

O sangue, na verdade, deve ser cozido sobre um pouco do molho gordo e dourado resultante do cozimento da galinha, já pleno de temperos. Quando a galinha estiver parcialmente guisada, algumas conchas de seu molho devem ser levadas a outra panela na qual, misturada com o sangue batido, cozinhará até se obter um novo molho. A galinha só será unida a este amálgama depois.

“Depois que tiver bem misturado como um molho, a gente bota a cabidela sobre a galinha e termina de cozinhar tudo junto”, ensina. “Ou ainda tira uns pedaços da galinha e joga no molho de cabidela para terminar de cozinhar. Desse jeito, fica também a galinha guisada para quem não gosta de cabidela. Eu só boto o molho de sangue numa parte, a outra fica só guisada”, continua. Coentro e cebolinha picados são os últimos temperos a entrar no preparo, logo no início da cocção da galinha.

A ocorrência da galinha feita com molho do próprio sangue também é comum em Minas Gerais. Está condenada a virar, além de traço mineiro de cultura culinária, indicador cultural do paladar nordestino. A receita desaparece no resto do país.

No final da primeira década do século XXI, leis sanitárias proibiram o abate doméstico ou em restaurantes de animais e coibiram a comercialização de sangue animal *in natura* para fins alimentares em estados como São Paulo. Sem inspeção ou selo industrial, o insumo é ilegal. Todos os pratos de galinha ao molho pardo, como a receita de origem remota francesa e ampliação cultural portuguesa também é chamada, são clandestinos. Passa a ser um prato que some no resto no Brasil e também em seu lugar de origem, onde é escassa sua prática.



GALINHA DE CABIDELA

Ingredientes

1 galinha de aproximadamente 2 quilos, limpa e eviscerada
Sangue da galinha, batido com meio copo americano de vinagre
tão logo seja drenado da galinha
1 colher de chá de cominho
1 colher de chá de colorau
1 colher de sopa de vinagre
1 cebola grande picada
3 tomates maduros sem pele picados
1 pimentão médio picado
2 xícaras de água fervendo
Coentro e cebolinha a gosto

Preparo

Tempere a galinha com as verduras, e sal a gosto. Leve a uma panela sem qualquer adição de água, que deve estar fervente. Refogue bem a galinha, quando começar a ter aspecto de cozida, cerca de 15 ou 20 minutos depois, acrescente a água pelos cantos da panela. Deixe cozinhar lentamente, quando a galinha começar a formar um caldo do guisado, retire um pouco desse líquido e, à parte, leve para cozinhar com o sangue até reduzir e uniformizar. Verta esse molho de sangue para finalizar o cozimento da galinha.



GALINHA MATRIZ

Ingredientes

- 1 galinha inteira, velha e gorda
- 2 cebolas grandes
- 1 pimentão grande
- 1 tomate
- 5 dentes de alho
- 1 colher de chá de colorau
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de extrato de tomate
- Sal a gosto e vinagre para lavar a galinha

Preparo

Depois de limpar bem a galinha, lave-a com o vinagre. Em seguida, coloque em uma panela com 1 litro de água, adicione a cebola partida (cada uma em quatro pedaços), o pimentão, o tomate, o alho amassado, ½ xícara de chá de óleo e sal a gosto. Tampe a panela e deixe cozinhar por uma hora. Em seguida, coloque o extrato de tomate e o colorau e deixe por mais 10 minutos em fogo brando para pegar a cor e o sabor.





DAYTON

FILHO

JESUS

O SEGREDO DO MEU SUCESSO

BODE EM ESSÊNCIA

OS MAIS DE TRINTA ANOS ATUANDO COMO MARCHANTE NO MERCADO MUNICIPAL DE GRAVATÁ DERAM A EDVALDO DOMINGUES BEZERRA A ALCUNHA QUE ENCERRA SUA EXCELÊNCIA: VAVÁ DO BODE

A professora Joseline recebe as buchadas de seu marido. Trinta anos atuando como marchante de carnes no Mercado Municipal de Gravatá, agreste pernambucano, Edvaldo Domingues Bezerra, 54, ganhou do trabalho a alcunha: Vavá do Bode. É conhecido e requisitado por donas de casa, *gourmets* de fim de semana e donos de restaurante do Agreste e do Recife. Seleciona seus bodes e carneiros dos criadores, manda-os para o abate e executa, com a faca afiada de cabo branco sempre ao alcance das mãos, o corte dos animais abatidos e eviscerados que serão transformados em artigos de venda.

Os bodes chegam às dezenas ao balcão de seu Vavá. Às sextas, dia que antecede a grande feira dos sábados, o volume é sempre maior. Cada animal é pendurado por uma das patas. Livre de vísceras, cascos, cabeça e pelos, pesa cerca de 17 quilos. Quando vivo, marcava o dobro na balança.

É o padrão de qualidade por ele exigido, as características de um animal abatido com cerca de 7 meses de idade. “Mais velho, o bicho começa a ter glândulas que deixam cheiro e gosto ruim na carne”.

A faca firme em punho, ele divide o animal em duas metades ao longo da espinha dorsal. Cada parte é também dividida ao meio, separando costelas e pernis traseiros. Pescoço e peito são aparas usadas preferencialmente para guisar. A paleta, ou pata dianteira, diz ele, tem menos carne que o pernil traseiro. Mas serve igualmente para ser convertida em bifes ou assada inteira — sobre a grelha ou forno. A terminologia popular em torno da culinária do bode faz pouca distinção técnica entre forno, chapa e grelha. Seja frito rapidamente sobre gordura quente, transformado pelo calor da fumaça de carvão ou dentro de um forno, o bode que não é ensopado recebe o nome de assado.

Quando assado ou chapeado, o bode ou o carneiro recebe o tempero mais elementar possível. “Apenas sal e, se quiser, pimenta. O que importa é o sabor mesmo do bode”. A película natural de pele protege a carne durante os assados, serve como retenção dos seus sucos. “O tempero do bode é o sal, só o sal. É só salgar e botar para assar”, endossa seu Vavá.

Costelas podem ser assadas ou guisadas. Quando ensopadas, o tempero é invariavelmente cebola, sal, coentro, tomate *in natura* ou extrato, sal e pimentão em dosagens subjetivas, mais um pouco de óleo para lubrificar o refogado e a cocção molhada.

Basta um refogado rápido, água quente, tempo, alguma paciência e atenção para o guisado não grudar no fundo da panela. Menos de uma hora, o bode está guisado. Comida do dia a dia, feijão, arroz e farinha como respaldos, ou motivo de festa para o paladar nos finais de semana.

CABRITO FRITO

(serve cinco porções)

Ingredientes

1 kg de carne de cabrito
1 colher (de sopa) de colorau
1 colher (de sopa) de cominho
1 colher (de sopa) de vinagre
1 maço de coentro
1 maço de cebolinha
1 pimentão
1 tomate
1 cebola pequena
1 cabeça de alho pequena
Salsa e cheiro-verde a gosto
500 ml de água

Preparo

Corte o cabrito em pedaços e escale em água quente. Coloque todos os temperos secos e verdes. Leve ao fogo por apenas 20 minutos com 500 ml de água. Ao secar, retire os pedaços para assar em fogo brando. Sirva com arroz branco ou sem acompanhamento, como tira-gosto.



CABRITO GUISADO

Ingredientes

2 kg de cabrito
1 cabeça de alho
4 folhas de louro
2 tomates
1 cebola
1 pimentão
6 batatas
1 xícara de óleo
1 colher de sopa de coentro picado
para aromatizar
350 ml de cerveja

Preparo

Corte o cabrito em pedaços e coloque numa panela funda para refogar com o óleo, o alho picado, a cebola, o tomate e o pimentão.

Coloque também as folhas de louro e o sal a gosto. Quando estiver refogado, acrescente a cerveja e deixe cozinhar por cerca de 2 horas em fogo brando.

Nos 20 minutos finais de cocção, coloque as batatas descascadas e cortadas ao meio e o coentro para aromatizar.





ARATU É CARANGUEJO QUE SE PESCA COM MÚSICA

NEM TODOS POSSUEM O DOM DE ENCANTAR O ARATU. LUCIANA, NETA DE PESCADORES, SE CONFESSA FRUSTRADA POR SUA FALTA DE JEITO: “JÁ FIZ DE TUDO, CANTO, ASSOVIIO, MAS O ARATU NÃO VEM PARA A MINHA VARA. JÁ FIQUEI DE BICO CANSADO DE TANTO ASSOVIAR E NÃO VEIO NENHUM”

Enfrentar noites em barcos pesqueiros e os humores do tempo e das marés é tarefa consagradamente masculina nas comunidades pesqueiras do litoral nordestino. Também cansativo, extenuante, mas de menos riscos, o trabalho da coleta de crustáceos e mariscos é uma atividade predominante feminina.

Entre os crustáceos de maior habilidade exigida na pesca está o aratu, um caranguejo pequeno — menos da metade do tamanho de um uçá, menor ainda que o guaiamum das áreas secas do mangue. Um animal de grande habilidade para se locomover entre ou sobre as raízes dos manguezais, cujo corpo adornado pela carapaça azul-avermelhada protege uma carne de sabor doce e pronunciado. Para se deixar pescar, o aratu exige conhecimentos repassados e mantidos por tradição oral. Em meio a essas habilidades, imprescindível é saber atrair crustáceo com o canto.

Quase vinte mulheres da comunidade pesqueira da Praia de A-Ver-o-Mar, em Sirinhaém, litoral sul de Pernambuco, já perto da fronteira com Alagoas, vivem da pesca do aratu. Complementam suas provisões diárias de comida e aumentam a renda familiar com o pequeno caranguejo. “Os homens fazem outras coisas, vão pescar no mar aberto”, diz o pescador Everaldo Francisco Aciolly, conhecido como seu Veru, 50 anos, quarenta de pesca, hoje também condutor de barcos de passeios turísticos pelos mangues perto de casa. Sua mãe, dona Albertina Maria Aciolly, 80 anos, a vida inteira nos mangues, já não enfrenta a lama, mas a esposa e suas seis irmãs pescam no manguezal do rio Ariquindá.

Não há horário certo para o início do expediente. Quando a maré está prestes a secar, grupos de mulheres se armam de roupas compridas, tecidos resistentes, tênis bem amarrados aos pés. São 5h30 da manhã de um sábado, e Josinete Aciolly, 42, irmã de Veru, e tão íntima do mangue quanto ele, está ao

lado de mais cinco mulheres sobre a canoa. O irmão conduz o grupo ao mangue, cerca de meia hora navegando a partir do braço de maré mais perto de casa, onde a canoa fica normalmente estacionada. Precisam estar no lugar da pesca antes da maré baixar totalmente, quando a lama exposta exhibe as tocas e comunidades do pequeno caranguejo. Há apenas um homem entre o grupo de pescadoras.

Os utensílios para a pesca do aratu são simples. Uma lata grande, usada originalmente para comportar cal ou manteiga, mais uma vara de madeira do próprio mangue com uma linha de náilon amarrada na ponta. Nela, será amarrada a isca. As pescas costumam acontecer em intervalos de duas semanas. É quando a maré torna-se novamente favorável. “O aratu só aparece na maré grande. Na maré grande, o aratu já desovou e está de andada”, diz ela, sobre o ciclo habitual reprodutivo de quinze dias do caranguejo. Nas marés grandes, o mangue é também mais facilmente percorrível, e na chamada maré pequena, não há muita diferença no nível da água. Já na grande, o nível sobe e desce bastante no ciclo diário de movimento das águas.

A roupa comprida e o chapéu servem para espantar mosquitos e garantir proteção ao sol. “Quem não tem repelente de farmácia usa querosene na cara para espantar mosquito”, informa a pescadora.

As pescadoras precisam caminhar com o mínimo de movimentos até montar a pescaria. Dispõem a lata grande num canto, e trepam-se nas raízes do mangue. Nas mãos, a vara com isca na ponta, normalmente carne de siri ou de um caranguejo de aspecto achatado que caminha sobre os troncos, chamado de aratanha.

Elas ficam praticamente imóveis, os movimentos assustam os animais. Por outro lado, são curiosos por sons. “A gente tem que cantar ou assoviar para chamar o aratu”, diz Josenice. Assoviando uma melodia mansa qualquer, logo um dos caranguejos se aproxima, agarra a isca e, com habilidade, é rapidamente levado para dentro da lata. O aratu deve ser pescado um a um.

O trabalho é extenso. A pescaria consome a manhã inteira, e as mulheres só voltam para casa quando a maré sobe novamente e a lata está quase cheia de caranguejos vivos. Retiram o excesso de lama dos corpos e tem início o trabalho de “destalar” o aratu. “Destalar o aratu é cozinhar ele para tirar de dentro o peixe dele”, diz seu Veru, em referência à carne rosada do animal. Filé de crustáceo, no vocabulário corrente local, é o mesmo que o “peixe” do crustáceo.

Assim que lavados sob a torneira, ainda vivos, os animais são levados a cozinhar em grandes caldeirões sobre fogo de lenha. Depois de vinte minutos, estão vermelhos, cozidos, exalando um cheiro forte de maresia. São, então, despejados num grande cesto de cipó confeccionado por elas mesmas e, então, filetados.

Começa um momento de grande solidariedade familiar e social. Várias gerações e vizinhos se reúnem no quintal de dona Albertina e seu Veru para

a quebra do aratu. Crianças abandonam brincadeiras para ajudar no trabalho repetitivo de quebra do caranguejo pelas articulações e consequente retirada de seus “peixes”.

Neta de Albertina, Luciana, 21, ajuda na quebra, mas não foi à pesca. “Já fiz de tudo, canto, assovio, mas o aratu não vem para a minha vara. Já fiquei de bico cansado de tanto assoviar e não veio nenhum”, diz, indicando que é preciso ter certa harmonia no cantar ou assoviar para atrair os bichos.

Seus movimentos de mão são quase automáticos. Como as outras mulheres, elas praticamente não olham diretamente para os crustáceos. Pelo tato, reconhecem e quebram as articulações e extraem os filés. Para proteger as mãos de cortes causados pelos cascos pontiagudos, usam pedaços de luvas cirúrgicas cortadas nas pontas de três dedos de cada mão, o polegar, o indicador e o médio.

É também das mulheres o trabalho de quebra. Irmãos e maridos se aproximam apenas para comer um outro aratu de “casquinol”. Segundo a terminologia local, a palavra serve para designar os crustáceos cozidos e servidos com os cascos íntegros, não filetados. Apenas umas quatro horas depois de iniciado, o trabalho de quebra tem fim e as mulheres podem, finalmente, almoçar. Quase sempre, aratu de coco com feijão e arroz — o mesmo aratu de coco servido nas barracas de praia como diversão e deleite para moradores e visitantes em momentos de ócio praieiro.





OS HERDEIROS DO MANGUE

ANAILSE FERREIRA É UMAS DAS QUE CONTINUAM COM A TRADIÇÃO
FAMILIAR DE CATAR OSTRAS E SIRIS, SE DESLOCANDO POR PRAIAS
COMO SIRINHAÉM E TAMANDARÉ

No mesmo manguezal de onde saem os aratus, é grande o movimento de coletores em busca também de ostras e siris. Anailse Ferreira, mãe de dois filhos, faz parte de uma família tradicional de pescadores. É filha da cozinheira, pescadora aposentada e octogenária Maria do Siri, registrada como Maria da Silva Ferreira, irmã do popularíssimo Zé do Siri, conhecido por toda a comunidade pesqueira local. Vivem em Rio Formoso e, pelos mangues, se deslocam pelos municípios vizinhos de Sirinhaém e Tamandaré.

Como outros, eles são herdeiros, mantenedores e reprodutores dos saberes e técnicas tradicionais da pesca e da culinária derivada da atividade. Pescam para alimentação própria e para gerar renda com a comercialização dos produtos. Nenhum dos filhos de Anailse — um comerciante, outro soldado — quer ter qualquer envolvimento com a pesca. “Eles sabem que a pesca não é fácil”, diz ela, analfabeta instrumental, mas que criou os filhos com a renda do que retira dos mangues.

Para pescar, Anailse junta-se, quase que diariamente, a dois amigos e desce num barco a motor, um trajeto de cerca de trinta minutos do manguezal no centro da cidade de Rio Formoso até o Rio Ariquindá. Precisa esperar a maré começar a secar, até que as ostras fiquem à mostra nas raízes dos mangues. Como instrumentos de trabalho, conta apenas com uma faca, amarrada a uma bola de isopor para flutuar, caso caia na água; uma luva grossa usada por pedreiro, para evitar cortes; e um tênis velho, modelo indicado para a prática de vôlei. Exibe algumas cicatrizes pelo corpo, fruto de acidentes com as amoladas cascas dos moluscos, mas esse não é o único perigo em sua rotina nos mangues.

Os tênis são usados para poder andar na lama sem o risco de ser picada pelo niquim, um peixe capaz de secretar um veneno que, segundo os pescadores, provoca dor por mais de 24 horas e pode levar até a amputação do membro.

Anailse diz que anda calçada no mangue o tempo todo. “O bom é sapato tipo conga. Já sofri muito com picada de niquim, ele se enterra na areia do

mangue. Mas eu só uso sapato no mangue, em casa e na rua, não gosto de usar sapato, não”. Além de espremer a picada para o veneno sair com o sangue numa espécie de punção, os pescadores indicam como remédio, segundo a tradição oral, o contato do local picado com a genitália da própria vítima. Ela explica que, para sair o veneno, tem que passar um dedo no órgão genital e levá-lo depois ao local da dor. “Só assim, alivia a dor. O mesmo é com a mulher”, explica Anailse. Seu amigo e companheiro de pesca Laércio Paulino Correira, 40 anos, levou uma furada e exhibe o pé direito inchado: “Botei remédio de farmácia e tô passando também o *cipó*”, afirma.

A base de trabalho deles e de outros amigos é uma barraca de taipa diante do mangue na cidade de Rio Formoso, onde há vários casebres alinhados. Ao lado da tapera, está uma escavação na margem do manguezal que funciona como garagem para barcos, dois exemplos da arquitetura de improvisado e de materiais disponíveis da pesca local. Da base, eles saem para pescar; depois voltam para trabalhar os insumos trazidos dos mangues, enquanto comem, bebem cachaça, mesmo logo cedo, pela manhã, e escutam música em estações FM.

O casebre de chão de barro batido conta com uma geladeira e um fogão à lenha, sobre o qual um grande caldeirão permanentemente chamuscado pelas chamas do carvão cozinha as ostras que Anailse vende para os vizinhos, amigos e comerciantes locais. A extração é pequena e quase todo o fruto do trabalho já tem endereço certo: a própria comunidade ou vizinhos comerciantes há muito já conhecidos.

Cozinhar as ostras é o mesmo que “estalar as ostras”. “Se ela morrer, as formigas chegam logo perto. Se molhar no pau, as ostras ficam vivas até cinco dias”. Trunfos da pesca, as ostras maiores são chamadas de sapatilha.

Desde que são pescadas, as ostras demoram mais de 24 horas para estarem prontas, filetadas e ensacadas. Como não morrem se forem molhadas de vez em quando, ficam amontoadas diante do casebre enquanto Anailse manuseia outros frutos da pescaria. No dia seguinte, com o expediente começando por volta das 5 horas da manhã, ela coloca as ostras para cozinharem apenas em água, no fogo de carvão ou lenha. Depois que abrem, ela “destala” as ostras. Ou seja, retira o molusco da casca e reúne o filé em sacos. Demora cerca de quatro horas neste trabalho. Os amigos pescadores homens bebem e conversam enquanto ela trabalha.

Ela gosta de fazer ostra de coco para acompanhar a cerveja e cachaça dos fins de semana e das horas vagas, ou também de comer o marisco com feijão, farinha e arroz. Para fazer ostras de coco, refoga tomate e cebola em óleo, acrescenta as ostras e o leite de coco. A cocção dura cerca de 20 minutos.

As ostras são coletadas individualmente ou em galhos inteiros arrancados dos manguezais, colônias verticais dos moluscos. A prática é passível de punição pela rara fiscalização ambiental, e também condenada por pescadores de maior

respeito pelo manguezal. O irmão mais velho de Anailse, José Severino da Silva, o Zé do Siri, 53 anos de idade e 40 de manguê, procura repreender quem arranca os pés do mangue: “Não pode, como também não pode pegar siri ovada, nem aratu, porque vai acabar acabando com a pesca”, diz Zé do Siri, conhecido e procurado pelos siris grandes que lhe renderam a fama e o apodo. “A siri ovada vai deixar milhões de siris no mangue, então, não vou tirar ela, né?”.

Zé do Siri é notório por uma técnica específica de pesca de siris. Coleta apenas o chamado siriçu, grande e de carne mais pronunciada, que vive nas áreas secas do mangue. Para isso, se locomove com muito equilíbrio sobre as raízes aéreas. Ao encontrar uma toca de siri, usa um artefato de fabricação própria, um chuçó de arame e ponta retorcida, para tirar o bicho da toca. Ele chama o instrumento de “bicheiro”. Diz que só pesca em mangue de “areeiro”, ou seja, de lama misturada com areia.

Zé do Siri não tem motor em sua canoa. Costuma sair de casa às 4 horas da manhã para poder estar às 6 horas no encontro dos rios Formoso e Ariquindá, onde as águas são mais piscosas, e os mangues de fauna mais abundante. Para o lanche no barco, ele leva porções de batata-doce, macaxeira e feijão cozidos. Mora perto do mangue, na rua do hospital municipal, perto da mãe, Maria do Siri, hoje dona de um pequeno bar onde serve frutos do mar como petiscos e refeições.

Zé já foi picado por niquim, mas desconfia dos métodos tradicionais de tratamento. “Não acredito muito nesse negócio de botar a cabeça do *cipó* não. Isso é antigo. É coisa de outro tempo. Muita gente ainda acredita”. Zé aprendeu a pescar com os pais, mas não deve passar os ensinamentos tradicionais aos filhos. “Tenho um de 30 anos, que não quer saber de mangue. É professor de escola”, diz.

Ele pega cerca de quarenta siris por dia. Guarda-os vivos dentro de um saco plástico e os protege do sol com galhos de mangue. Gosta de comer siris de duas maneiras: uma é de casquinol, nome pelo qual os pescadores identificam crustáceos cozidos e comidos em seus próprios cascos. “Cozinho na água e sal e como”. Ou quebradinho: depois de cozido em água e sal, o siri é quebrado pelas articulações e tem sua carne livre dos cascos. A carne é chamada pelos pescadores de “o peixe do siri”.

Zé não usa sapatos para se proteger. “Porque atola, eu também só ando mais por cima das ‘gaiteiras’”, diz ele, sobre o nome com o qual a comunidade se refere às raízes das árvores. Seus riscos são outros: “Tem cobra, muita salamandra, mas ela não é braba. Tem também a papa-ovos, essa sim é braba. Mas eu sei tudo de mangue, de mangue ninguém sabe mais do que eu”. Como outros pescadores, ele sabe identificar os três tipos principais de siri encontrados no mangue: o açu, de casco azulado e comprido, o mais saboroso e valorizado deles; o pimenta, mais comum na água do mar, sabor menos pronunciado que o açu; e o cagão, muito parecido com o açu, mas evitado pelos pescadores e compradores. Com o hábito

de se alimentar de restos de animais mortos, o animal teria um odor de fezes. “Não como nem pego siri-cagão, tem cheiro ruim. Ele é gerado na água doce e gosta de ficar perto de esgoto. Tem cheiro de cocô”.

Além de ostras, Anailse também pesca siris, normalmente dos tipos açus e pimenta. Mas, diferente do irmão, pesca na água, usando varas de mata com linha e vísceras de galinha amarradas na ponta. Para que os miúdos não flutuem, amarra a eles velas de automóvel. Basta enfiar a vara na lama e esperar que os bichos sejam atraídos pela isca. Ao levantá-las, os siris, presos pelas patas à carne, são capturados com uma rede de pulso. “O siri fica agarrado na tripa e não solta nem a pau”, diz.

Tão logo termina a pescaria, Anailse sobe o mangue e coloca os siris ainda vivos para cozinhar por cerca de 20 minutos em água e sal, para retirar-lhes os “peixes” e formar os pacotes de 1 quilo que serão comercializados. Durante a pescaria, bebem goles de cachaça e comem pão com fígado e sardinha cozida na panela de pressão, para ficar igual à “sardinha Coqueiro”.







O COCO NA PANELA

NA BARRACA DE ZÉ DO GONÇALO, UM PÚBLICO FIEL E ECLÉTICO SE REÚNE EM VOLTA DOS PRATOS À BASE DO SUMO VISCOSO EXTRAÍDO DA POLPA SECA

Ex-vereadora, professora de história no ensino fundamental, mãe de dois filhos adultos e casados, Dilma Maria de Abreu Lacerda, 48 anos, cresceu em meio a pescadores no município de Rio Formoso, Zona da Mata Sul de Pernambuco, e passou a adolescência pescando nos mangues locais. Do centro da cidade, braços de manguezais levam ao rio de mesmo nome que deságua no Atlântico sob o nome de Ariquindá, dividindo as praias de Tamandaré e Guadalupe. É o último rio litorâneo não poluído do estado. Em casa, com a mãe, Dilma aprendeu a extrair o leite de coco para aplicá-lo no preparo dos peixes e crustáceos quase sempre frescos, obtidos próximo de onde vive. Técnica que repassa para vizinhas, amigos, colegas de trabalho e filhos. Na companhia da filha e também professora Gabriela, 28, gosta, por exemplo, de dedicar os sábados na preparação de ostras ao coco, prato que funciona como passaporte para sociabilidades entre amigos e familiares que recebe em casa. Cervejas e destilados são consumidos a pretexto da ostra.

Para se lograr um prato de ostras ao coco, o procedimento começa no trato do fruto seco. Para cada quilo do crustáceo, são necessários o leite de dois cocos, 1 cebola, 2 tomates, 1 pitada de sal, outra de colorau, 1 extrato de tomate pequeno, um pouquinho de azeite, coentro e cebolinha, alho e pimenta. Sem quantidades metrificadas.

Leite de coco industrializado não tem o mesmo frescor e transparência de sabor do extraído artesanalmente. “Por causa dos conservantes, a maioria tem gosto de sabão”, ilustra. Sua cozinha, como tantas casas tradicionais nordestinas, é equipada com um utensílio cujo nome explicita sua finalidade única: o rala-coco. Trata-se de uma pequena prancha de madeira marcada por um ralador circular de metal da ponta. Dilma reproduz um gesto que atravessa gerações: senta sobre a ponta do ralador contra um pequeno banco, um tamborete no vocabulário corrente, e fixa o instrumento com o peso do próprio corpo. Uma bacia está no chão sob a ponta do ralador. Partido ao meio, o coco tem cada uma de suas bandas friccionadas contra os dentes do ralador até que a polpa ralada

caia no recipiente. Ao contrário do que fazia sua mãe, a polpa não será espremida num pano e induzida a liberar seu leite com água quente. Dilma recorre a um liquidificador. Um pouco, bem pouco, de água quente ajuda na liberação do sumo. “Quanto mais novo o liquidificador, mais leite sai do coco. Antes de recorrer ao aparelho, era preciso também deixar o coco ralado de molho em água quente para lhe amolecer as fibras antes da extração do sumo”, diz.

Com o leite obtido, a professora inicia o preparo da ostra, limpa e deposita-a sobre uma panela funda. “A gente espreme um alho e joga um limão por cima da ostra na panela, um limão bem grande e bem espremido. Pica coentro e cebolinha. Bota as verduras (tomate, cebola e pimentão, um de cada), bem picadas e joga o leite de coco, um pouquinho de pimenta-do-reino, azeite e sal. Leva para cozinhar por uns 20 minutos”, explica.

O procedimento é o mesmo na cocção de quaisquer crustáceos. Já no preparo de peixes, o leite de coco tanto entra no princípio da cocção como momentos antes da panela sair do fogo.

Leite de coco é ingrediente imprescindível, por exemplo, para o funcionamento da barraca de Zé de Gonçalves, José Zélio Oliveira Alves, 55 anos e 40 à frente do bar e restaurante montado em frente à feira de Rio Formoso. Vizinho e amigo de pescadores, diariamente o fruto fresco da pesca artesanal local abastece sua cozinha. Tão logo são tratados pelos pescadores, caranguejos e aratus, unhas de velho, mariscos, camarões e siris chegam para o preparo diário às vistas dos próprios clientes. Os fogões estão dispostos na linha do balcão, onde copos e pratos são apoiados.

Em frente ao módulo da feira onde a barraca de Zé de Gonçalves está montada, o ambiente é permanentemente festivo, ruidoso, com música alta e sucessos populares vindos de várias direções. Sobretudo das barracas vizinhas, quase todas dedicadas ao comércio popular de alimentos prontos. Seu público é eclético: donas de casa que resolveram não cozinhar num sábado ou domingo ocupam mesas ao lado de pescadores, jogadores de pelada e comerciantes da feira. Há poeira no ar: há pouco o dono cortava cerâmicas num esmeril elétrico para reformar a fachada de sua barraca. Pescadores passam com cordas de caranguejos ou siris. Gritam pregões. O próprio Zé de Gonçalves cozinha seus frutos do mar, e recebe ajuda de apenas uma cozinheira, que também realiza o atendimento aos clientes.

Independentemente do crustáceo elegido, o preparo dos ensopados segue a mesma técnica: o pescado é depositado dentro da panela em grande quantidade e temperado com verduras picadas, um pouco de sal e pimenta, um golpe rápido de óleo ou azeite. Depois, invariavelmente, coberto com leite de coco e levado a cozinhar. “Não uso coentro nem tomate, porque fazem a comida azedar mais rapidamente”, diz ele, preocupado com a exposição das panelas ao longo do dia. Seu trabalho só acaba quando esvazia das caçarolas o

que tiver sido cozido pela manhã. Como não usa limão nem coentro, seus ensopados de frutos do mar não apresentam as notas de sabor cítricas e herbáceas da ostra preparada pela professora Dilma, também frequentadora e elogiosa da barraca de Zé de Gonçalo.

O sumo viscoso e espesso, extraído da polpa seca e ralada do fruto do coco colore, condiciona a comida molhada, ensopada, do litoral nordestino. É uma das presenças mais constantes a unificar pelo paladar as fronteiras internas nordestinas ao longo de sua costa. Quando são cozidos sem a presença do leite de coco, os pratos dessa geografia culinária recebem denominação indicativa da ausência. Apenas ensopados em verduras, peixes e crustáceos são chamados de escabeche.

ARATU DE CASQUINOL

Ingredientes

Tantos quantos aratus se deseje
em seus próprios cascos
Sal a gosto

Preparo

Cozinhe os aratus em água e sal até que seus cascos estejam vermelhos. Depois, quebre-os pelas articulações e retire a carne de dentro de seu casco para saboreá-los.



CRUSTÁCEOS DE COCO

Ingredientes

1 kg do crustáceo de sua preferência (ostra, siri, aratu, caranguejo), já filetado

Leite de dois cocos

1 cebola

2 tomates

1 pitada de sal

1 pitada de colorau

1 extrato de tomate pequeno, mais um pouquinho de azeite, coentro e cebolinha, alho e pimenta.

Azeite, coentro, cebolinha, alho e pimenta a gosto

Preparo

Esprema o alho e jogue um limão por cima da ostra numa panela.

Pique o coentro e a cebolinha. Bote as verduras bem picadas e jogue o leite de coco, um pouquinho de pimenta do reino, azeite e sal. Leve para cozinhar por uns 20 minutos. De vez em quando, mexa para o leite de coco não coalhar. Sirva com farinha e pimenta.



A ARISTOCRACIA DO AÇÚCAR

O DOCE É TÃO IMPORTANTE PARA A COMPREENSÃO DO QUE SEJA O NORDESTE,
QUE É POSSÍVEL FALAR ATÉ DE UM NEOLOGISMO: A AÇUCAROCRACIA

Não é pequeno o papel do açúcar na história brasileira. Tem valor equiparado às sedas e especiarias do Oriente. O chamado ouro branco foi responsável por viabilizar o projeto colonial português nesta margem esquerda do Atlântico. Durante os séculos XVI e XVII, Pernambuco foi o maior produtor mundial de açúcar, *status* que, entre outras consequências, atraiu os holandeses que acabariam por dar ao Recife suas feições urbanas essenciais e as condições para assumir o posto de capital.

“Por conta de tanta riqueza, foi se formando aqui uma aristocracia que Tobias Barreto chamava de açucarocracia” (CAVALCANTI, 2010, p. 31). Com o açúcar nos quintais e nos brasões sentimentais e simbólicos das famílias pernambucanas, foram nascendo receitas intimamente ligadas aos atores sociais que as consumiam.

Assim, surgiram combinações gastronômicas briosas, símbolos comestíveis de clãs familiares ou sociais. Em alguns casos, concebidas para homenagear movimentos sociais — 13 de Maio, Cabano, Guararapes, Legalista, Republicano. Ou pessoas — Dr. Constâncio, Dona Dondon, Dr. Gerônimo, Luiz Felipe, Tia Sinhá. Ou, ainda, famílias que os criaram — Assis Brasil, Cavalcanti. Em nenhuma outra região do Brasil, o açúcar produziu uma cultura tão vasta do doce ligada aos sobrenomes que se impunham como os atores dessa açucarocracia.

Segundo Gilberto Freyre, sem o açúcar seria impossível entender o homem do Nordeste.

O Brasil teve seu advento com a indústria açucareira. Com um mercado altamente rentável, todos os esforços foram concentrados para a produção de açúcar. Assim, a monocultura do açúcar dominou a paisagem brasileira, enquanto que o cultivo de outros gêneros alimentícios foi deixado de lado. No Brasil abundava o açúcar e faltavam os demais gêneros alimentícios (FREYRE, 2007, p. 63).

O Nordeste do Brasil, “pelo prestígio quatro vezes secular da sua sub-região açucareira”, é a área brasileira por excelência do açúcar.

Não só açúcar: também a área por excelência do bolo aristocrático, do doce fino, da sobremesa fidalga tanto — contraditoriamente — quanto do doce e do bolo de rua, do doce e do bolo de tabuleiro, da rapadura de feira rústica que o pobre gosta de saborear com farinha, juntando a sobremesa a alimento de substância (FREYRE, 2007, p. 63).

Vários acabaram extintos, outros foram rareando, mas muitos doces e bolos extraídos estão ainda em pauta, conjugados na contemporaneidade, no Nordeste açucareiro — sobretudo em Pernambuco. “É ainda muito elegante servir passas recheadas num casamento”, diz, por exemplo, a doceira e herdeira de uma das mais tradicionais famílias pernambucanas, Rosa Didier. Ela mesma é reconhecida pela excelência das iguarias que confecciona: as passas em rama, abertas uma a uma, e recheadas com pasta de amêndoa. Iguaria, aliás, desconhecida fora de Pernambuco.

Com o tempo e vagar permitido pela ociosidade das sinhás dos velhos engenhos, ressaltava o pensamento freyriano, havia uma entrega por parte dessas mulheres hoje impensável.

Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros (FREYRE, 2007, p. 65).

“Pernambuco é o açúcar. O massapê. A cana. Na Zona da Mata abrolhou a Civilização do Açúcar, por entre o vasto latifúndio de uma planta que se quis única, absoluta, autoritária”, confirma a antropóloga Fátima Quintas, discípula do olhar freyriano para a imensidão do quanto o doce nos ergueu.



BOLOS COM SOBRENOME

NA ARISTOCRACIA DOS SABORES EM PERNAMBUCO,
AS FAMÍLIAS DÃO CONTINUIDADE AOS SEUS LEGADOS
NÃO APENAS POR LAÇOS DE SANGUE,
TAMBÉM POR RASTROS DE SABOR

No século XVII, não era de se estranhar que no dote de casamento de uma senhora houvesse uma botica de açúcar. Caro e raro, o açúcar foi a mola propulsora da reformulação do globo durante as grandes navegações e, como as sedas e especiarias, um objeto de ostentação e cobiça. Sinal de *status*, compoteiras e doceiras estavam permanentemente expostas sobre os móveis de jacarandá pesado nos engenhos.

Só os muito ricos podiam se deleitar com açúcar e com ele promover liturgias sociais com franco pendor para a orgia.

Os próprios senhores de engenho eram uns gulosos de doce e de comidas açucaradas. Houve engenho que ficou com nome de Guloso (...) Os bolos feitos em casa pelas negras não chegavam para os gastos. O velho capitão-mor era o mesmo que menino por alfenim e cocada. E como estava sempre hospedando frades e padres no seu casarão de Noruega havia em casa uma opulência de doces finos. Em seus papéis velhos, encontramos mais de uma conta de doceira. Mais de uma carta de compadre lhe mandando presente de doce. Uma das doceiras, Dona Isabel, preparou uma festa que o capitão-mor deu em casa em 1833, verdadeira montanha de gulodices de açúcar: “bolinhos de raiva, pudim de milho, pão-de-ló, bolinhos de manteiga, suspiros, queijadinhas de alfenim e ovos, tortilhas, tapiocas de ovos, laranjas secas, cajus secos, limão de calda. Todos esses doces e mais três pirâmides de açúcar refinado para enfeite do meio da mesa; ‘cujas pirâmides’ — acrescentava Dona Isabel — ‘nada custam’” (FREYRE, 1987, p. 40).

Tanto quanto denotavam em seus nomes a origem conventual, os doces de franca origem portuguesa que se tropicalizavam no Brasil também exprimiam nos títulos com que eram batizados sua importância sociológica. Como registrou a pesquisadora Maria Lectícia Monteiro Cavalcanti, os nomes denotavam a origem e a função social desses bolos:

A epifania gloriosa de doces e bolos com sabor de pecado — beijos, suspiros, ciúmes, baba-de-moça, arrufos-de-sinhá, bolo dos namorados, colchão de noiva. Criados por freiras — manjar-do-céu, bolo divino, papos-de-anjo. Para lembrar fatos históricos — Treze de Maio, Cabano, Legalista, Republicano (CAVALCANTI, 2010, p. 25).

Muitas famílias da fidalguia do açúcar atrelaram seus braços aos bolos criados em suas cozinhas para serviço em seus salões. Desse processo surgiu, por exemplo, o Souza Leão.

Sabe-se que algumas famílias de engenho do Nordeste ligaram o nome a doces e bolos finos, feitos em casa como todo o esmero e quase um segredo. Uma verdadeira liturgia do doce. Uma quase maçonaria de família ou de cozinha. O bolo Souza Leão é um dos mais característicos desse privatismo exagerado dos tempos coloniais patriarcais das almanjarras e dos banguês. Uma das tradições mais ilustres da antiga civilização patriarcal do açúcar: do que seu ócio e seus vagares produziram de mais típico (FREYRE, 1987, p. 30).

Ainda que se percam suas origens, bolos e doces de origem aristocrática, sobretudo em Pernambuco, na Paraíba e na Zona da Mata de Alagoas, em Maceió, são eleitos por famílias que são ou se pretendiam tradicionais. Não faltam, nos primeiros anos do século XXI, famílias cujo sobrenome equivalem a brasões, que tenham sua endogamia do doce e que cometam suas próprias e exclusivas receitas, servidas para os membros da comunidade familiar ou para os convidados eleitos.

Descendente da tradicional família Carneiro da Cunha, dona Helena Brennand, por exemplo, adquiriu o sobrenome ao se casar com Cornélio, o terceiro nome da tríade formada pelo empresário e colecionador Ricardo e pelo também empresário e artista Francisco. Não há casamento ou festa de família com igual atenção que não conte com seu bolo, uma versão do tradicional bolo de casamento pernambucano elevado à enésima potência de sabor.

Caro e trabalhoso, é um bolo demorado, ancorado em ingredientes nobres, com pouquíssimo uso de farinha de trigo. Em sua composição, entram doces de anterior preparo, pesadamente demorados: doce de laranja-da-terra e as passinhas recheadas com pasta de amêndoas, ainda obrigatórios em qualquer casamento que seja tradicional. Enriquecedora dos aromas do conjunto, quatro bebidas alcoólicas entram na receita: Cointreau, vinho do Porto, vinho tinto e conhaque; não suas versões brasileiras e baratas, mas a verdadeira bebida da região francesa de Cognac. Uma receita, enfim, que pode ser provada apenas nas festas dos Brennand, e que dona Helena só repassa — no melhor espírito freyriano — às filhas, sobrinhas e adotadas amigas eleitas.

OS DIÁRIOS DE UMA CULTURA COMESTÍVEL

OS CADERNOS DE RECEITA PRESERVAM SABORES E SEGREDOS DE GERAÇÕES FAMILIARES. O NETO DE GILBERTO FREYRE É UM DOS QUE SE DEDICAM AO HÁBITO DE ENTENDER SEU PASSADO A PARTIR DE UMA LISTAGEM DE PRAZERES GASTRONÔMICOS

Quando uma grande receita está ameaçada, alertava Gilberto Freyre, “não é apenas um prato que corre perigo. É toda uma maneira de se estar no mundo” (2007, p. 23). Tão preocupado com o conhecimento encerrado em fórmulas de doces, pratos fortes, bebidas e guloseimas capazes de denotar à mesa a formação e caráter do nordestino, o intelectual foi pioneiro — entre tantos outros pioneirismos — na publicação de um compêndio de receitas tradicionais.

Em 1939, ele lançava o hoje clássico *Açúcar — uma sociologia do doce*. Não sem provocar algum horror: pela primeira vez, um intelectual de calibre, consagrado pelo pensamento inaugural de *Casa-grande & senzala*, se dedicava a medidas de farinha, açúcar e manteiga. Compilou mais de uma centena de receitas de bolos e doces tradicionais, muitas de domínio público, recolhidas diretamente dos cadernos de receitas de senhoras proprietárias de alguns dos mais distintos sobrenomes descendentes da aristocracia do açúcar em Pernambuco.

“Como memorialista, ele sempre incentivou os cadernos de receita”, diz o neto e mantenedor da fundação que leva o nome do sociólogo, onde ele viveu no célebre casarão do bairro recifense de Apipucos, Gilberto Freyre Neto. “Confeccionar um caderno de receitas era uma tradição social de origem portuguesa, um gesto feminino. A cozinha tradicional portuguesa se abrigou através desses cadernos”, diz ele, que cresceu vendo a avó, dona Magdalena Freyre, alimentar constantemente seu caderno de fórmulas e dicas culinárias e transformar seus manuscritos em pratos para a comensalidade familiar.

Gilberto Freyre Neto é, ele mesmo, um exemplo de que o hábito de manusear fórmulas de cozinha não é restrito ao tempo em que comprimido era chamado de cachete, nem exclusivamente feminino e circunscrito à rotina de ociosas sinhás. Ele mesmo tem seu caderno. “É algo muito incipiente, uso muito material escrito pelos outros. Mas gosto de fazer minhas anotações”, diz ele que tem, naturalmente, entre alguns elementos do espalho, receitas herdadas da avó Magdalena. “Nada se compara à costelinha de porco que ela fazia para a

gente nos almoços de sábado”, lembra. “Ficou na memória afetiva do paladar da família.” O próprio caderno de dona Magdalena foi publicado em forma de livro em 2004 sob o título de *À mesa com Gilberto Freyre*, com edição da Fundação Gilberto Freyre, prova de sua importância sociológica e, também, instrumento para revelar o Gilberto comensal por trás do intelectual da alimentação.

Ainda em 1926, ao divulgar seu *Manifesto regionalista*, o sociólogo trazia, como contraponto ao modernismo excessivamente futurista de Mário e Oswald de Andrade, preocupações com os ataques da vida moderna a antigas tradições de família. Ali, ele chama a atenção para a importância ameaçada da estética e das tradições regionais de doces e bolos. Um ponto de reflexão, aliás, seminal para a gestação de *Açúcar*, publicado mais de uma década depois. “Uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se” (FREYRE, 1967, p. 61).

Peças fundamentais para a genealogia de uma história dos hábitos e modos brasileiros, os cadernos de receita começaram a ganhar musculatura como hábito social no final do século XIX. Não por acaso, quando as mulheres brasileiras passaram a ter mais acesso à alfabetização. Foram, durante muito tempo, parte de um rito de passagem: da vida de solteira para a de casada. Até mais da metade do século XX, as moças só saíam da casa paterna para constituir um novo lar devidamente munidas de um caderno pessoal de receitas. “Quando eu fui casar, copiei todo o caderno da minha mãe”, lembra dona Nara Maranhão, líder matriarcal de um clã de mulheres cuja história familiar se confunde com a do açúcar pernambucano.

O caderno de receitas — período em que as mulheres já escreviam — foi repassado de geração em geração, mediante um inventário sentimental. Não se banalizou a ementa gastronômica em mão à toa. Prevaleceu uma intencional escolha na descendência dos bolos e doces de família — a doçaria patriarcal recebeu a filha-sobrinha eleita, aquela que garantisse a discipulação do claustro da glotonaria. A história do açúcar guarda fortes veios de privacidade. De enigmas de família. De endogamia também culinária (QUINTAS, 2007, p. 85).

O historiador Luís da Câmara Cascudo também reforça o pensamento: “Certos sabores já constituem alicerces de patrimônio seletivo no domínio familiar” (2004, p. 229). Elementos, portanto, comestíveis e plenos de zelo e capacidade de hereditariedade. Brasões comestíveis de família ou classe, indicadores sociais.

“Por conta dessa opulência, foi surgindo, no Nordeste, uma das mais importantes doçarias do mundo” (CAVALCANTI, 2007, p. 149). Antes do do-

mínio social das mulheres pela escrita, essas fórmulas eram transmitidas pela convivência, com receitas passadas oralmente de mãe para filha.

Hábito que permanece e se renova em algumas famílias pernambucanas, sobretudo nas que ostentam sobrenomes ligados à história da colonização açucareira do Nordeste. “Como minhas primas, ganhei um caderno de receitas de vovó Esmeralda antes de casar”, diz a empresária Mariana Maranhão, 33 anos, filha de dona Nara Maranhão e herdeira de um clã de mulheres que construíram valores e afetos na cozinha. O sobrenome indica a remota ascendência. É herança de Jerônimo Maranhão, o combatente, capitão-mor, que agregou ao seu o nome do estado depois de consolidar o domínio português frente à ameaça francesa naquela porção do Nordeste brasileiro.

Neta de Esmeralda Maranhão, filha de dona Nara, ela cresceu compartilhando com a mãe os conhecimentos culinários herdados da avó. A vocação culinária e a revalorização cultural da cozinha de lastro histórico as levaram a dividir a mesma sala de um curso superior no Recife. “As receitas de nossa família têm valores tão importantes para nós que acabamos escolhendo a gastronomia como profissão juntas”, diz ela, atuando também ao lado da mãe na cozinha do engenho da família, o Cueirinha, de Nazaré da Mata, convertido há alguns anos em pousada de grande ambiência familiar.

Herdeira de simbolismos e atitudes, Mariana é exemplo de uma nova adepta dos antigos cadernos. “Não gosto de pegar receita de internet, gosto de fazer na munheca mesmo, até para não deixar isso acabar. Quando escrevo, ponho ali minhas próprias memórias”, afirma, lembrando que nem todos os passos necessários para um prato estão descritos numa receita objetiva. “No caderno, coloco minhas observações. Vovó, por exemplo, nunca fez um bolo que não tivesse a farinha peneirada pelo menos seis vezes.”

Tanto o caderno de Mariana, como o de sua mãe, dona Nara, trazem, na primeira página e manuscritos, os versos que abrem o caderno de dona Esmeralda:

“RECEITA PARA TRAZER BOM, QUALQUER DIA”

1. Pense num bom dia
2. Agradeça um bom dia
3. Planeje um bom dia
4. Ponha o que é bom no dia
5. Ore por um bom dia, Salmo 118:24
6. Encha o dia com entusiasmo. Salmo 118:24: “Este é o dia que o senhor fez, regozigemo-lo nêle”.

Ao que se segue um rosário de bolos, doces, compotas e licores artesanais, além de pratos salgados e fortes de ascendência predominantemente ibérica. Dona Nara também está passando a limpo os seus cadernos e os da mãe, dona Esmeralda. Pretende entregar cópias às três netas, ainda crianças. “Quero que, quando cresçam, saibam o que faziam seus antepassados, sua mãe, avó e bisavó, para que esse patrimônio não se perca”, diz ela que, embora tradicionalista num aspecto, não está suando a caligrafia para imprimir em tintas de caneta as páginas de um espiral. “Por uma questão de praticidade e pressa da vida, estou digitando tudo no computador para dar a cada uma delas uma cópia encadernada”. Seja como for, o espírito é o mesmo.

“Numa antiga receita de doce ou bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas” (FREYRE, 1997, p. 23), diagnosticou também Freyre, num de seus clássicos aforismos culinários.





COM AÇÚCAR, ATÉ A FRUTA QUE NÃO SE COME

COM O AUXÍLIO DO TEMPO E DE ALGUM ESFORÇO, A LARANJA-DA-TERRA,
FRUTA DE CASCA GROSSA E DE POLPA INTRAGÁVEL,
VIRA UM DOS DOCES MAIS TRADICIONAIS DE PERNAMBUCO

Demorou um bocado para que o português dos primeiros tempos tivesse coragem de arrancar do pé e levar à boca o fruto que impressionou o missionário francês Claude d'Abbeville, dada sua abundância quase vulgar. Em seu tratado *História da missão dos padres capuchinhos na ilha do Maranhão* (2008), escrito nas primeiras décadas do século XVII, a laranja-da-terra já era tratada de forma exuberante, pelo seu sabor único, ainda que com certo receio.

Por desconhecimento, precaução ou temor, os primeiros colonizadores simplesmente se recusaram a consumir *in natura* as frutas tropicais que lhes apresentou o Nordeste brasileiro. Havia o medo de que, cruas, fossem tóxicas. Assim, com o tacho de cobre, a colher de pau, apreendida do índio, e a disponível mão da negra para mexer o doce por horas seguidas, fonte de cheiros inebriantemente açucarados saídos das cozinhas atrás das residências para o interior das casas-grandes, surgiu uma longa e pesada tradição dos doces secos, cristalizados e, sobretudo, compotas meladas. Doces tão doces que mal se percebia, em alguns casos, a diferença entre os frutos, tamanha era sua imersão no açúcar. Foi a partir da mistura com o já conhecido açúcar que as frutas tropicais se impuseram, de uma vez por todas, ao paladar europeu nas terras do Nordeste.

Símbolos de *status* e fidalguia, compoteiras de cristal estavam permanentemente dispostas sobre os móveis de jacarandá. É como diz o ditado: o brasileiro adoça a boca depois de salgar o paladar. Adoçar, aliás, em demasia. Num relato sobre o excesso, o impressionado viajante inglês John Lucock relatou em *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, datado das primeiras décadas do século XIX: “A parte que maior impressão causou em meu espírito foi a sobremesa na qual serviram-se 29 variedades diversas de frutas nacionais, feitas em compota, cultivadas e fabricadas nas vizinhanças do lugar” (LUCOCK, 1975, p. 305).

Nos dias atuais, já não é o mesmo jacarandá. Mas as compoteiras ainda estão quase que permanentemente dispostas nas casas da família Maranhão. Seja no apartamento do Recife, decorado com cristais e móveis de época ou no engenho em Nazaré da Mata.

Ali, percebemos que, com açúcar, o pernambucano aprendeu a comer até o que não se come. Dona Nara Maranhão perde na memória a primeira vez em que provou o doce de laranja-da-terra, uma fruta de casca grossa, polpa azedamente intragável que, a despeito do nome, tem origem botânica no Sudeste Asiático.

Trata-se de um dos doces de maior simbologia no panteão açucarado de Pernambuco. “É um doce que se usa muito servir depois dos casamentos, como também para se dar de presente”, diz dona Nara.

Em sua simbologia, o doce de laranja-da-terra denota, pelo menos, ligações literais com engenhos ou propriedades rurais. Não é fruta que se compre facilmente, está acessível há quem possui a árvore no quintal, e é doce também exigente de mão de obra, ou pelo menos, de tempo, um artigo cada vez mais raro nas rotinas urbanas.

Eliminadas as cascas, a laranja é aberta ao meio, depois em duas novas partes cada um dos seus hemisférios. A polpa é desprezada; será usado apenas o entremeio, a placenta, a parte branca entre a casca e a polpa. Transformada em folhas, a polpa fica mais de um dia de molho até perder o ranço. Depois, cada folha é seca e levada, uma por uma, para ferver em mel de água e açúcar. “Doce-de-laranja da terra foi o doce do meu casamento”, comenta a arquiteta e chef Madalena Albuquerque. Mais que afeto, um doce que evoca ancestralidades.



SOUZA LEÃO: O SOBRENOME DO BOLO

HÁ DISCREPÂNCIAS NAS QUANTIDADES DOS SEUS INGREDIENTES,
MAS O SOUZA LEÃO SE MANTÉM COMO UMA ESPÉCIE DE GRITO
DE INDEPENDÊNCIA DA CULTURA PERNAMBUCANA

No dia 23 de fevereiro de 1999, a capa do caderno de cultura do *Jornal do Commercio*, no Recife, com 40 mil exemplares diários, chamava o leitor para refletir sobre uma efeméride. O texto da jornalista Flávia de Gusmão não discutia uma data pátria convencional ou o aniversário de algum clássico do cinema ou da literatura. O texto do “Caderno C” convidava o leitor para cantar um parabéns incomum. Para um bolo, o Souza Leão.

O texto explicava a razão pouco comum para um jornal de grande circulação trazer, na página mais nobre de seu noticiário cultural, um bolo com o mesmo tratamento dispensado a um grande filme.

Pode parecer inusitado cantar parabéns para o próprio bolo, mas este de fato merece: o Bolo Souza Leão, que este ano completa 140 anos, traz em sua composição uma fatia generosa da história pernambucana. Seu preparo rebuscado, que resulta num admirável equilíbrio entre os sabores marcantes da mandioca e do coco, fala ao paladar e à memória de uma época onde existia uma aristocracia forjada no açúcar — uma vida doce para os que habitavam a Casa Grande, outra bem mais amarga para os que dormiam na Senzala (GUSMÃO, 23 fev. 1999).

Se comida é linguagem, como teorizou o sociólogo italiano Máximo Montanari (2010), o Souza Leão tem um discurso muito próprio. É um brasão simbólico da cozinha pernambucana, tanto que, há poucos anos, foi alvo de um projeto de lei que o elevou à categoria de patrimônio cultural imaterial.

Seus ingredientes articulam-se como num discurso. Pela primeira vez, um bolo preteria, deliberadamente, o cânone do velho mundo. Em vez do trigo caro e bolorento de Portugal, a massa da mandioca cabocla das aldeias indígenas. Manteiga, sim. Mas não mais a francesa da marca Le Pelletier, como era mister entre as boas famílias, mas manteiga do próprio engenho, de leite que, como lembra o conceito de *terroir*, refletisse as terras locais.

Embora a reportagem do jornal não afirme exatamente *como* nem o *porquê*, o texto induz o leitor a imaginar que, 140 anos atrás, dona Rita de Cássia Sousa Leão preparou o bolo num gesto de rebeldia culinária.

Se voltássemos ao século passado e fôssemos convidados a frequentar os salões dessa aristocracia canavieira, encontraríamos em um lugar de honra nas mesas das famílias mais importantes o Bolo Souza Leão. Tão nobre quanto a estirpe que o batizou — a linhagem pernambucaníssima dos Souza Leão, formada por senhores de engenho dos municípios de Jaboatão, Moreno e vizinhanças — era um doce que trazia na própria concepção a crise de identidade que então marcava os pernambucanos (GUSMÃO, 23 fev. 1999).

Dessa forma, o bolo seria fruto da rebeldia que esteve sempre presente em todos os nossos movimentos sociais. “Na nossa culinária, também. Tudo começou com Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, casada com o coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti — senhor do engenho São Bartolomeu” (CAVALCANTI, 2010, p. 253). É preciso lembrar que gestos de afirmação da pátria contaminavam várias esferas da vida privada. A República estava em gestação para ser proclamada em 1889. Comida, afinal, também é política. Como aperitivo ou digestivo, a cachaça tomava o lugar da, outrora prestigiada, bagaceira, a aguardente de uva portuguesa.

O bolo Souza Leão seria uma variação do bolo São Bartolomeu, batizado em homenagem ao engenho homônimo, criado pela mesma dona Rita, uma prendada dama de cozinha como, de regra, as mulheres de seu tempo. Os ingredientes são quase os mesmos: massa de mandioca, leite de coco, açúcar, ovos. Menos as especiarias, que não entram no Souza Leão: canela, erva-doce e castanha-de-caju.

A ascendência da família confunde-se com a história da colonização açucareira do Brasil.

O primeiro membro da família Souza Leão, aqui desembarcado, foi Domingos dos Santos Coelho Souza de Lyon. Um descendente de franceses da região da Borgonha. O sobrenome Leão, adotado no Brasil, é corruptela desse Lyon. A Pernambuco chegou em 1756, com 19 anos, vindo de Lisboa para tomar posse de uma sesmaria — recebida por ter se arriscado em guerras, na defesa de Portugal. Instalou-se no engenho Jenipapo (a 230 km do Recife), numa casa de 16 cômodos — com muitos quartos e salas, capela e senzala. Casou com uma brasileira, deixou 15 filhos conhecidos e propriedades muitas. Cada ramo da família acredita ter

a verdadeira receita original do famoso bolo. Seja como for, e em qualquer dessas receitas, é presença obrigatória em todas as mesas pernambucanas (CAVALCANTI, 2010, p. 264).

Revalorizado depois de promovido a patrimônio cultural imaterial, o Souza Leão já não comunga dos excessos do passado. “Era um bolo que nadava em açúcar e manteiga”, diz dona Fernanda Dias, matriarca da família responsável pela delicatessen Casa dos Frios que, ao final dos anos 1950, levou ao varejo os bolos tradicionais antes restritos às cozinhas domésticas. “O Souza Leão ficou mais magro, porque era muito gordo. Diminuímos pela metade, ainda nos anos 1980, as quantidades de gordura e açúcar. Mas sempre houve quem preferisse o original. Doutor Arraes mesmo (Miguel Arraes de Alencar, ex-governador casado pelo golpe militar brasileiro de 1964) só me pedia para fazer o tradicional, que vinha nadando em manteiga e açúcar”, diz dona Fernanda, lembrando que a massa é esaldada com um “mel” de água e açúcar antes de ir ao forno. Isso contribui para o aspecto híbrido entre pudim e bolo. Dona Fernanda lembra que, nos anos 1950, ao receber as primeiras encomendas de Souza Leão, um bolo que antes não fazia, precisou recorrer a duas senhoras da sociedade pernambucana. “Fui atrás da receita com Inalda Colaço e dona Milinha Novaes Campelo”.

Ciosa da receita, a família Souza Leão praticamente não revelava a fórmula para quem não privasse da confiança absoluta. Apenas no final dos anos 1980, uma representante do sobrenome, dona Lígia de Souza Leão, publicou seu caderno de receitas. Cada ramo — os descendentes são provenientes de onze engenhos — da família, reivindica para si a posse da receita mais original.

Entre uma receita e outra varia a quantidade de ingredientes a serem usados. As discrepâncias entre as diferentes fórmulas chegam a assustar. Enquanto uma manda acrescentar um quilo de manteiga, a outra diz que só são necessários 450 gramas; se esta recomenda 12 gemas, aquela fala em 15; quando a primeira manda usar o leite de sete cocos, a segunda estabelece que são só quatro. Os números confundem-se de tal maneira que o nome Souza Leão não parece indicar uma preparação, mas várias. Uma coisa, no entanto, é unanimidade: esse doce híbrido, uma mistura de bolo e pudim, é um dos capítulos mais apreciados da gastronomia pernambucana (GUSMÃO, 23 fev. 1999).

Até Gilberto Freyre teve dificuldade de acesso, quando pesquisava nos cadernos de receita que resultariam em *Açúcar*:

Atualmente, é tarefa difícil identificar a receita original, que se atribuiu a Dona Rita de Cássia. Consegui várias receitas desse manjar, mas todas

se contradizem, a ponto de me fazerem duvidar da existência de um bolo Sousa Leão ortodoxo. Consegui-as quase como quem violasse segredos maçônicos (FREYRE, 2004, p. 143).

BOLO SOUZA LEÃO

Ingredientes

18 gemas
6 xícaras de leite de coco
1 kg de açúcar
1 kg de massa de mandioca
2 colheres de sopa de manteiga
Sal a gosto

Preparo

Com açúcar, faça uma calda em ponto de fio. Junte a manteiga e depois as gemas. Acrescente a massa lavada, espremida e peneirada. Por fim, adicione leite de coco e sal a gosto. Passe toda a mistura em peneira muito fina, várias vezes. Coloque em fôrma untada com manteiga e forrada com papel impermeável, também untado. Asse em forno regular.







O EMBAIXADOR DE PERNAMBUCO

APROVADO PELO PAPA JOÃO PAULO II, O BOLO DE ROLO É HOJE
UM DOS PRODUTOS DE EXPORTAÇÃO MAIS CARACTERÍSTICOS
DE PERNAMBUCO. FOI NA CASA DOS FRIOS
QUE COMEÇOU A SUA POPULARIZAÇÃO, NOS ANOS 1950

As grandes navegações foram responsáveis pela maior revolução ecológico-cultural da história. Do Velho para o Novo Mundo, a cana-de-açúcar, o gado e o coco foram implantados na costa do Nordeste como se fossem tão nativos quanto um caju. No trânsito inverso, milho, tomate e batata, entre outros produtos, viabilizaram nada menos que a Revolução Industrial ao liberar do campo, com o excedente de alimentos permitido com sua produtividade, o homem para as máquinas. Mas, antes de plantar suas cebolas e espalhar seus porcos pelos quintais nordestinos, o português colonizador precisou descobrir e incorporar ingredientes da terra nova à ética de mesa à qual estava acostumado.

As damas portuguesas, ao chegar nesta terra, tiveram dificuldade de executar algumas receitas. Por não encontrar, aqui, ingredientes a que estavam acostumados na Europa: amêndoas e pinhões; maçã, marmelo e pera, cravo, canela e gengibre. Passaram, então, a usar novos sabores: abacaxi, banana, caju, coco, goiaba, mandioca, milho, amendoim, castanha de caju (CAVALCANTI, 2007, p. 149).

Assim, acredita-se, teria nascido o bolo de rolo, iguaria tombada por força de lei como patrimônio cultural imaterial de Pernambuco. Uma tropicalização, acredita-se, do colchão de noiva português — trocando, na receita original, o recheio de amêndoas pelo de goiaba. Tirando também o fermento da lista de ingredientes. O bolo original português é um rocambole grosseiro, com massa fofa de pão de ló, recheado com pastas de amêndoa.

O bolo de rolo, além de ingredientes diferentes, também difere na estética. Suas camadas de massa são finíssimas, as mais finas possíveis. Sobrepostas, levam entre si uma quantidade também comedida de goiabada. O doce não pode ser excessivo para não transbordar na hora em que as camadas, superpostas, são enroladas. “Daí provém o nome: de rolo”.

A disponibilidade das goiabas que crescem quase que espontaneamente ao redor das casas não teve dificuldades para se encontrar com o açúcar produzido não muito distante daqueles quintais.

A goiabada de Pernambuco por muito tempo foi doce feito liturgicamente em casa e teve seu período de glória nos grandes dias da civilização patriarcal do açúcar. A geleia de araçá, o doce de caju também. Em nossos bolos, o bolo Souza Leão, o bolo Cavalcanti, o bolo Dr. Constâncio, o bolo do Major, o Guararapes, bolos que resistem à industrialização, não só pela natureza mais complexa como pelo ciúme de sinhá-donas ilustres que conservam as receitas dos velhos bolos como joias de família. Relíquias quase sagradas das avós gordas, das tias pálidas que desciam elas mesmas à cozinha para fazer os doces de casa como para um ato quase de religião (FREYRE, 2004, p. 55).

Se coube ao sociólogo a primazia de levar ao conhecimento público, com o livro *Açúcar*, receitas antes restritas aos círculos familiares mais íntimos e cerrados, é de uma loja (já transformada numa rede) de artigos comestíveis o pioneirismo de disponibilizar no varejo os bolos e doces tradicionais da cultura pernambucana do açúcar. Antes de a Casa dos Frios abrir as portas, em 1957, Souza Leão, pé de moleque, canjica e bolos do vocabulário pernambucano e, sobretudo, o bolo de rolo eram privilégio de quem tinha mãe, avó, tia ou cozinheira talentosa para o forno em casa. No máximo, disponíveis em festas de quermesse ou feitos pelas mãos seráficas de algumas poucas freiras que os comercializavam em conventos. Ou, ainda, era privilégio de quem encontrasse uma boleira ou quituteira de algum bairro mais afastado ou num sobrado no velho Recife que agissem como herdeiras das negras de ganho da virada do século XIX para o XX, antigas escravas que aumentavam o orçamento — próprio ou de senhoras — vendendo seus talentos em tabuleiros.

“Eu mesma tive que pedir muitas receitas para colocar na loja. Não sabia de tudo”, diz dona Fernanda Dias, a matriarca da família, que abriu a primeira Casa dos Frios, numa estrutura de praticamente balcão e janela, mas que hoje é uma das mais importantes redes de delicatessen e importação do Nordeste. Sinal dos tempos, em suas prateleiras convivem o bolo inglês à moda pernambucana e as mais tradicionais *confitures* francesas. “Quando nós começamos, praticamente não existia bolo de rolo para se comprar. Hoje, tem até em supermercado”, lembra dona Fernanda Dias.

Desde o primeiro dia, dona Fernanda contou com os préstimos de dona Ana Maria Soares, que trabalhou até falecer, com mais de 90 anos, e foi uma espécie de supervisora da qualidade de tudo que saía dos fornos da Casa dos

Frios. “Quando nós começamos, éramos apenas eu e ela. Ficávamos até meia-noite enrolando os bolos”, lembra dona Fernanda. “Eu sempre fiz minhas coisas. Não tínhamos muito. Fazia bordados, costurava para fora. Fazia meus bolos. Fazia o engorda-marido, esse bolo quase não existe mais. Quando eu faço, sai. É uma espécie de Souza Leão, só que feito com trigo”, diz.

“Antes, assim que abrimos, a gente dormia no balcão. Nunca tinha trabalhado fora antes. Uma senhora veio e comprou muita coisa, tanta coisa que eu achei que ela não ia pagar”, ri da lembrança antiga. “Quando a gente alugou (o ponto no bairro das Graças), muita gente disse que não ia durar dois meses. Diziam que era uma praça que só dava ladrão e maloqueiro. Mas meu marido tinha certeza que o comércio ia vir para os bairros”.

Em mais de meio século, contam, houve poucas mudanças substanciais nas receitas de bolos artesanais da loja. O bolo de rolo, por exemplo, mudou de bitola. “Antes, era mais grosso. Hoje, o povo gosta de comer ele mais fino”, explicou dona Ana, que, antes de bater o ponto na nova (e então pequena) empresa, colocou seus serviços ao dispor de algumas residências da família. “Os bolos, eu aprendi com uma senhora que trabalhava comigo. Bolo de rolo foi o primeiro bolo que aprendi. A manteiga, a maneira de bater, de assar. Tem que bater devagar, mas não muito devagar no começo, e mais rápido depois”, disse dona Ana.

Até o fim da vida, em 2015, dona Ana foi a responsável pela confecção de doces extremamente artesanais e de oferta sazonal nas prateleiras. Só estavam à venda, praticamente, quando ela colocava a mão na massa. Caso do bolo rei português, massa de brioche recheada com nozes e amêndoas. “Se usa muito no Natal e na Páscoa. É glaceado em cima, com um pouco de leite. É uma rosca, a gente faz mais no Natal”, ressaltou.

Este foi um dos bolos servidos pela dupla ao papa João Paulo II, quando de sua visita ao Recife em 1981. “Ana fez o bolo rei, bolo de rolo, rocambole, tapioca, cuscuz, enroladinho de melão com presunto cru, tábuas de frios. O papa tomou o suco de graviola que eu servi a ele, duas vezes”, lembra dona Fernanda. “Eu passei a noite toda levando as coisas, só quem podia levar as coisas era eu, porque eu tinha o crachá. Muita gente mandou coisas. Eu recebi essa graça de poder chegar perto dele. Meu Deus, como eles (da comitiva) comiam o bolo rei!”, lembra dona Fernanda. “Dom Helder me convidou para fazer o serviço do papa. Dona Lygia Maia ficou com o jantar e eu fiquei com o café da manhã e o coquetel. Meu marido não quis receber nada, doou tudo. Ganhei um terço, que dei à minha nora”, continua.

Dona Fernanda trabalha agora para colocar de volta às prateleiras o bolo de rolo grande, feito de seis camadas sobrepostas e entremeadas por goiabada. “É o

bolo tradicional que as famílias faziam em casa”, diz ela, em contraponto ao bolo de quatro camadas produzido hoje em dia.

Viúva de Licínio Dias, um português que fez história no comércio da alimentação de valor agregado na cidade, dona Fernanda não acredita na hipótese atual de que o bolo de rolo é uma versão tropical do luso colchão de noiva. “Não tem nada a ver. O colchão de noiva tem uma massa fofa, é um pão de ló, que nem leva manteiga. E leva amêndoa, que nem existe no Brasil”, afirma.

“Em Pesqueira, tinha a fábrica do Doce Peixe, sempre teve doce por lá. Quem começou isso (bolo de rolo), que eu saiba, foi a família Brito. Não acredito nessa história de que veio do colchão de noiva. Foi dona Nanu Brito quem criou. Eu, desde pequena, escuto que o bolo de rolo partiu de Pesqueira, toda dona de engenho fazia. O colchão de noiva é um pão de ló, que não leva manteiga, recheado de amêndoas. É uma receita tradicional. Fizemos outras versões com chocolate e maracujá. Tenho vontade também de fazer de tamarindo, que é bem azedinho. Já fiz de nozes, mas não ficou muito bom”.

Se no começo eram apenas as duas, hoje são duzentos funcionários. Apesar de produzir pelo menos uma tonelada de bolo de rolo por semana, na Casa dos Frios, o processo de fabricação é o que podemos chamar de artesanal em volume industrial. A massa é trabalhada em grandes batedeiras industriais, mas é espalhada manual e milimetricamente por cada um dos boleiros nas formas rasas quadrangulares. Eles que controlam mentalmente o tempo de forno de cada bandeja com a massa. Não mais que um minuto. Assadas, são espalhadas lado a lado numa plataforma, lubrificadas com goiabada e enroladas. Tradições em volume, digamos, industrial. Enroladas com a mesma delicadeza e literal fineza com que a massa era tratada pelas amas e suas velhas e gordas sinhás.



BOLO DE ROLO

Ingredientes

250 g de açúcar

250 g de manteiga

6 ovos

250 g de farinha de trigo

Sal

½ lata de goiabada

1 copo de água

½ xícara de açúcar

Preparo

Bata bem açúcar e manteiga. Junte as gemas, uma a uma. Acrescente o trigo peneirado, o sal e misture delicadamente. Depois junte as claras em neve. Divida a massa em cinco partes iguais. Coloque cada uma em uma assadeira rasa, untada com bastante manteiga e polvilhada com trigo. Asse rapidamente, uma de cada vez, em forno quente. Prepare o recheio misturando goiabada, água e açúcar no liquidificador. Leve ao fogo até ficar um creme homogêneo. Reserve. Desenforme a massa, virando a assadeira em toalha polvilhada com açúcar. Recheie com a goiabada derretida e enrole rapidamente, com ajuda da própria toalha. Repita o processo até a última camada. Coloque no prato de servir e polvilhe açúcar.



BOLO REI

(Receita para dois bolos)

Ingredientes

PARA A MASSA LEVEDADA:

14 g de fermento de padaria
3 colheres de sopa de leite morno
100 g de farinha de trigo

PARA O BOLO:

250 g de farinha de trigo
100 g de massa levedada
1 colher de sopa de sal
4 ovos
Raspas da casca de um limão
150 g de açúcar
100 g de manteiga
150 g de frutas secas e cristalizadas (nozes, passa, ameixa, figo, cereja)
1 cálice de vinho do Porto
Farinha para amassar

Preparo

Faça a massa levedada — junte todos os ingredientes e deixe fermentar por 4 horas. Reserve. Para o bolo, pique grosseiramente as frutas secas e cristalizadas, e deixe-as de molho no vinho do Porto. Reserve. Coloque a farinha em uma mesa e faça um buraco no centro. Coloque a massa levedada e amasse bem. Junte os ovos (um a um) em temperatura ambiente, as raspas de limão, o açúcar, a manteiga (anteriormente batida na batedeira até que fique bem cremosa). Misture tudo. A massa fica com consistência mole. Cubra e deixe descansar até o dia seguinte. Acrescente as frutas secas e cristalizadas. Divida a massa em duas partes. Dê, em cada uma delas, a forma de coroa (fazendo primeiro uma bola, e depois um buraco no meio), com mais ou menos 30 cm de diâmetro. Introduza o brinde e a fava. Deixe descansar, em lugar fechado, por 1 hora. Pincele com a gema (diluída em água). Asse em forno médio (180°). No meio do cozimento, decore com frutas cristalizadas e açúcar. Deixe no forno até que fique dourado.





BOLO DE NOIVA EM PERNAMBUCO SÓ É BRANCO POR FORA

A CULINARISTA MANA ASFORA CONFIRMA O CARÁTER DO TRABALHOSO SABOR
QUE UNE OS CASAIS PERNAMBUCANOS: “BOLO DE NOIVA É LUXENTO,
DETESTA CHUVA E ADORA AR-CONDICIONADO”

Como diria o sociólogo italiano Massimo Montanari (2010), uma tradição é, no fundo, uma inovação culturalmente bem-sucedida. A vocação pernambucana para a doçaria fidalga tem tradições mais recentes aos antigos engenhos de açúcar que viabilizaram a colonização portuguesa a partir do Nordeste. Caso do típico bolo escuro de casamento, obrigatório em qualquer união com o mínimo de respeito às tradições que a cercam em Pernambuco. Uma tradição com cerca de apenas cem anos.

No Brasil, os bolos de casamento têm preparos diferentes. No Sul, com massa branca e recheios variados — ainda herança do colonizador português. Diferentes dos de Pernambuco, com massa escura à base de vinho, ameixas, passas e frutas cristalizadas — herança britânica que chegou a bem poucos lugares do Brasil. Tudo coberto com pasta de amêndoa e recoberto com glacê branco — herança inglesa da época da Rainha Vitória (CAVALCANTI, 2010, p. 253).

A moda chegou à Península Ibérica em 1906, com o casamento da princesa Vitória Eugénia de Battenberg, neta da rainha Vitória, com o rei da Espanha, Afonso XIII (avós paternos do rei Juan Carlos I). Sendo o bolo, por fim, decorado com flores em relevo, feitas de goma e açúcar — herança da Ilha da Madeira. Ou seja, o bolo tradicional de casamento em Pernambuco, único do tipo consagrado pela liturgia no Brasil, é branco, como exige a simbologia da pureza, apenas por fora; por dentro, ele é denso e escuro, como certos amores.

O apreço e o costume dos pernambucanos pelos bolos de massa escura ganharam corpo quando dezenas de ingleses, no início do século XX, vieram ao Recife e trouxeram na mala o hábito de seus black puddings. Funcionários

de companhias, como a Pernambuco Tramways, foram os responsáveis por urbanizar a cidade com seus primeiros serviços de bonde e iluminação pública a gás. Mais que luz (e um cemitério próprio, localizado no bairro de Santo Amaro), deixaram também traços de mesa.

Vinho moscatel, em vez de leite para umedecer a massa, ameixa seca, frutas cristalizadas e um ritual de preparo que pode levar até quatro dias entre bater, assar, esfriar e confeitare. O escuro bolo de noiva, convidado de honra em qualquer casamento pernambucano, é uma herança deixada pelos ingleses e que foi por nós adaptada (eles usavam conhaque e cerejas). Herdamos, inclusive, a tradição de guardar uma fatia generosa para degustar muito tempo depois, quando o casal comemorar mais um ano de união. Os amantes dessa iguaria garantem que, assim com o amor, ele fica ainda mais gostoso depois de curtido (GUSMÃO, 2002, p. 95).

Há quem drible os procedimentos, recorrendo a corantes para a massa ficar mais facilmente escura. “Não existe receita ortodoxa, mas sou terminantemente contra o uso de chocolate ou corantes para escurecer a massa”, diz a boleira e professora de doçaria Cleonice Ferraz. Criteriosa, diz que, se quiser a massa mais escura, não há outra fórmula a não ser “colocar mais ameixa ou vinho, Moscatel ou do Porto”. “Importante é colocar um refratário com água embaixo do bolo enquanto a massa assa, para evitar que resseque. O bolo não pode ser muito doce. A identidade do bolo de noiva pernambucano está no fato de ser doce e picante ao mesmo tempo. De travar suavemente a boca”, diz ela, justificando porque é importante usar açúcar refinado, jamais de confeito, para o glacê.

É um bolo que, entre bater, assar e confeitare, demanda até quatro dias. Apesar da oferta ampla de pâtisserie e pastelaria contemporânea e mesmo internacional, o que é elegante nos casamentos do Recife ainda é oferecer, ao final da festa, um bolo confeccionado por uma boleira que tenha sobrenome reconhecido — tanto socialmente quanto na arte de fazer doce. Maria Helena Asfora é uma dessas boleiras tradicionais da cidade — cujas encomendas, aliás, são enviadas para diversas cidades do Brasil. Sua agenda denota a relevância de seu trabalho. Possui bolos agendados para até dois anos.

Ela é filha de Olga Asfora, a matriarca que associou o nome da família aos bolos de glacê marmorizado. Professora de piano, hábitos e talentos moldados nos melhores colégios católicos do Recife, dona Olga começou como começavam as damas do açúcar no passado: usando suas prendas a serviço das festas de família. “Ela fazia os bolos dos casamentos dos mais próximos e, logo, amigos de amigos batiam em nossa porta pedindo que ela fizesse o bolo de um casamento. Com o tempo, a procura aumentando, ela conversou com meu pai e passou a

receber encomendas”, conta a filha Maria Helena, conhecida apenas como Mana Asfora. “As pessoas sempre me chamaram de Mana”.

Como, aqui, açúcar é fonte literal de identidade, o sobrenome famoso da mãe boleira lhe caiu como herança tanto quanto o pendor para trabalhar o mármore açucarado. “Mamãe dava muito pitaco em todos os bolos. Se eu errasse um ponto da decoração, ela mandava desfazer tudo”, lembra. “Já nasci fazendo bolo. Mamãe já fazia quando eu nasci”. Dona Olga seguiu com opiniões firmes sobre os bolos até o fim da vida, aos 91 anos, em 2113.

Um bolo de noiva na verdade não é apenas um bolo. Mas vários, assados paralelamente para depois serem montados numa unidade final. “O casal costuma tirar um andar para guardar e comer depois de um ano. Depois desse tempo, o sabor vai estar bem mais apurado. O vinho apura muito. Teoricamente, há quem guarde até para as bodas. Mas não recomendo guardar para comer em 25 anos, já não tem sabor de bolo, vai estar muito curtido o sabor. O melhor é encomendar outro bolo para comemorar”, preconiza Mana.

Na Idade Média, vingou o costume de empilhar vários pequenos bolos trazidos pelos convidados. Surgia assim, meio por acaso, o bolo em andares. Pela primeira vez, oficialmente, no casamento da florentina Catarina de Médicis com o futuro rei Henrique II, da França (em 1533). Ao fim do século 19, quanto maior e mais detalhes tivesse o bolo, mais importante seria a festa. Chegavam a ter 200 quilos e mais de dois metros de altura (CAVALCANTI, 2010, p. 263).

Além de perícia e paciência, são outros os ingredientes de um bolo de casamento pernambucano. Sempre material de primeiríssima qualidade: manteiga, açúcar, ameixa seca (para virar doce nas mãos da própria boleira), passas, frutas, castanhas e amêndoas. A massa é batida no começo da manhã. Para isso, grandes bacias ocupam a cozinha ampla de Mana Asfora no bairro do Derby, centro expandido do Recife.

Batida, a massa é distribuída em tantas formas quanto forem necessárias para se atingir o tamanho desejado do bolo. Grandes círculos para a base são montados a partir de duas meias-luas. São até oito horas de forno, em temperatura sempre muito baixa. O bolo não pode jamais perder seu aspecto molhado.

Não há qualquer ranço industrial em sua cozinha. Os bolos são assados nos fornos domésticos de fogões de seis bocas. “Apesar da procura, nunca pensei em abrir uma pequena indústria. Bolo de noiva tem que ser mesmo artesanal”, acredita Mana.

Depois de assados, passam até um dia descansando e esfriando em quartos refrigerados. “Bolo é luxento, detesta chuva e adora ar-condicionado”, ri. Quando

plenamente frios, com espátulas, é aplicada manualmente a cobertura de açúcar batido com clara que, sobre o bolo, recebe o nome de mármore. Apenas no dia seguinte, seco, o mármore pode ser decorado. Mais nobres e desejados são os bolos que levam pasta de castanhas e amêndoas entre a massa e o glacê.

Entra em cena a extrema perícia manual de Mana para que o bolo atinja alcance estético e volumetria. Um trabalho francamente pictórico: há bases impressas de modelos de bolos, quadrados ou redondos. Ela desenha os bolos em papel, para mostrá-los às noivas antes da execução. Simula as faixas, pois, laços e demais acabamentos de açúcar. Raramente, recorre à facilidade da pasta americana nos detalhes. “Sempre gostei de desenho. Tenho até quadros pintados”.

São duas as principais bases do desenho de glacê sobre o bolo, açúcar aplicado com bisnaga e bico de confeitaria. A composição em forma de pontinhos recebe o nome de pois: os pontos diminutos reunidos do centro do bolo para fora, em expansão ótica até formar uma geometria de pérolas de açúcar que “explodem” sobre a superfície marmorizada.

Os traços de açúcar paralelos recebem o nome de nervuras. Aplicadas uma a uma, com precisão cirúrgica: “Preciso estar com as mãos e a vista muito descansadas para fazer”. Bolos mais ousados podem receber a aplicação de até 1,8 mil folhas de açúcar. Folhas perfeitas, idênticas, na forma, às vegetais. Recentemente, um de seus bolos ganhou a decoração de hóstias no lugar das folhas. “Não é errado. Como as hóstias não estão bentas, podemos usá-las”, diz a boleira, de formação católica.

O formato também diz muito da personalidade da noiva. “As tradicionais preferem os redondos. Só as mais modernas usam bolos quadrados”. O tamanho é determinado pela altura dos noivos. “A noiva e o noivo têm um padrão de altura. Se eles são baixinhos, eu não faço um bolo muito grande, para não ficar desproporcional nas fotos. Se a noiva é alta, e vai de salto, eu posso aumentar o tamanho do bolo.” No geral, são no máximo quatro andares. “Se eu botar uma torre muito alta, a noiva some diante do bolo. E a noiva é sempre muito mais interessante”, continua.

Casamentos, apesar do lastro tradicional, obedecem a modismos. “Hoje, se está usando muito também fazer pequenos bolos para dar aos padrinhos”. Está em baixa o uso do bico, uma renda aplicada ao redor da bandeja como uma saia do bolo. “Não é que tenha saído de moda, mas deu um tempo. Não estamos usando mais. Mas nada impede que volte logo. Eu mesma fiz um bolo com bico outro dia, à moda antiga”, diz ela, exibindo a foto de seu próprio bolo de casamento, elaborado pela mãe, a renda adornando o glacê decorado com pequeninas flores de açúcar, conhecidas como grinaldinha.

Ainda assim, na hora de casar, o pernambucano evoca uma tradição e uma ascendência nem sempre concretas. Há quem alugue móveis e louças antigas,

objetos sacros, como santos antigos, aparadores e consoles de antigas casas-grandes de engenho. “Para fazer passar por peças e móveis herdados da família”, diz, em reserva, um cerimonialista requisitado para montar alguns dos mais elegantes casamentos da cidade. “A cerâmica do Porto, com pinhas e jarros, também se usa muito”.

Passou o tempo, e o bolo de casamento manteve nobreza e simbolismo. Há, nele, todo o mistério que marca o próprio ato de duas pessoas unirem seus destinos. E o ritual que lhe cerca é parecido em toda parte. A primeira fatia deve ser cortada pelos noivos, de mãos juntas e já com as alianças — representando, por sua forma redonda, a própria eternidade, ausência de começo ou fim. Têm todos eles a cor branca na cobertura — simbolizando pureza e virgindade. São brancos hoje, os vestidos de noiva, imitando os bolos, por conta da rainha Vitória. O dela foi de cetim debruado com flores de laranjeira, as mesmas flores que decoravam seu bolo. Nem sempre foi assim. Na Idade Média, era comum ver noivas vestidas de vermelho, azul ou verde (CAVALCANTI, 2010, p. 263).



BOLO DE CASAMENTO

Ingredientes

6 kg de manteiga
6 kg de açúcar
100 ovos
10 limões
Noz-moscada ralada a gosto
Cravo-da-índia e canela, torrados e triturados
4 kg de ameixa
6 kg de frutas cristalizadas
3 kg de passas brancas
3 kg de passas pretas
1 ½ copo de conhaque
5 garrafas de vinho do Porto
6 kg de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento em pó
3 kg de amêndoas (sem pele) moídas

Preparo

Bata bem a manteiga. Junte o açúcar, aos poucos, e continue batendo. Acrescente ovos (clara e gema), raspas de limão, noz-moscada ralada, cravo e canela. Reserve. Prepare um doce com as ameixas, deixe quase sem caldo. Junte à massa esse doce de ameixa, e também adicione as frutas cristalizadas (moídas na máquina), passas que ficaram anteriormente de molho no conhaque e no vinho do Porto. Coloque também na massa o vinho e o conhaque em que as passas ficaram de molho. Quando tudo estiver bem misturado, vá juntando farinha de trigo peneirada, fermento e amêndoas moídas. Despeje em fôrmas bem untadas e forradas com papel impermeável. Asse em forno médio, por mais ou menos 6 horas. Cubra a parte de cima do bolo com uma camada (de mais ou menos um dedo de altura) de pasta de amêndoa feita com 2 latas de leite condensado, duas latas (a mesma do leite condensado) de amêndoas trituradas e essência de amêndoa. Leve o leite condensado e as amêndoas ao fogo. Mexa até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e junte a essência de amêndoa. Coloque sobre o bolo esta pasta ainda morna. Cubra tudo com o glacê branco e decore. A receita faz dois bolos, um de 60 cm de diâmetro e outro de 40 cm, devendo o menor ser posto sobre o maior, compondo o bolo de noiva com dois andares.

TUDO AO MESMO TEMPO AGORA

RECIFE, FINAL DE OUTUBRO DE 2011. NO NORDESTE URBANO,
IMPERA O ECUMENISMO CULINÁRIO

Escrita num inglês que dispensa traduções, uma placa informa: *steak house*. No salão de mármore lustroso, garçons de uniforme bicolor, preto e branco, bailam por entre quatrocentas pessoas confortavelmente dispostas em suas mesas. Como se carregassem escudos, trazem, entre as mãos, grandes espetos de metal paralelos ao corpo, tão grandes como espadas, que atravessam e sustentam suculentos nacos de carne. Mal temos tempo de mastigar a fatia sangrenta sobre o prato de porcelana à frente, somos impelidos por um novo garçom a segurar com a pinça mais uma porção previamente anunciada pelo seu corte. Picanha e maminha são as mais aceitas. Entre nossas conversas pessoais ou corporativas, ouvimos, em intervalos mínimos, os termos “cupim”, “fraldinha”, “carne de sol”, “bife de chouriço”, “coração”, “costela”, “asinha”, seguidos de interrogações à espera que aceitemos as ofertas.

Estamos no Recife, numa casa de rodízios que, aparentemente, constitui verdadeira ode à carne, à comensalidade mais animal e primeva do homem, a que nos lembra de que, afinal, estamos no topo da cadeia alimentar, mesmo que apenas aparentemente. Na verdade, estamos num templo do tudo-ao-mesmo-tempo-agora. Sim, os garçons guarnecem as mesas com o que se espera, seguindo o antigo espírito tropeiro dos gaúchos, para acompanhar a carne assada em abundância: farofa de ovos, feijão (tropeiro), arroz, cebola assada, molho à vinagrete, além de molhos de pimenta.

Mas olhemos ao redor.

Numa estação refrigerada do bufê, estão saladas à moda mediterrânea, queijos importados — inclusive um gigantesco parmesão —, uma grande versão brasileira de gorgonzola, carpaccios, peixes, conservas, risotos e muitas leguminosas. Mais adiante, crustáceos e frutos do mar em profusão: lagostas, cascatas de camarão, mexilhões em vinagrete, ostras, ovas de peixe sugerindo caviar, maioneses de mariscos. Desde os anos 1980, podemos encontrar peixes e frutos do mar em rodízios de carne.

Olhemos mais adiante.

Atrás, uma estação metálica reserva molhos diversos para acompanhar massas em formatos diferentes: fusili, espaguete, fettuccine. Ao lado e concentrado, cabeça quase sempre baixa, um sushiman de feições nordestinas (há algo de cearense em seu aspecto) converte peças de peixes crus e arroz cozido em sashimis e sushis de formas variadas. Inclusive derivações brasileiras da iguaria japonesa, como os enrolados com frutas, cream cheese e empanados. Adaptações criadas por cozinheiros que nunca estiveram no Japão.

Uma panorâmica pelas mesas nos indica: enquanto senhoritas elegantes se limitam a saladas e peixes, e executivos comem carne, uma parte considerável do público faz o que o lugar permite: come-se de tudo e muito. Num mesmo prato, vemos pedaços de maminha, ao lado de saladas, coração e peças de sushi. Epifania culinária.

Se a pós-modernidade é a crise dos paradigmas, como dizem intelectuais, como o cultuado filósofo Fredric Jameson (1994), o fim das certezas não está apenas na literatura, na arte, na filosofia, na arquitetura, na economia e na moral. A desierarquização de valores atravessa também o consumo da comida. Como outras materializações da cultura, a culinária é linguagem. E, hoje, sua sintaxe nas grandes metrópoles nordestinas é bastante flexível, permitindo orações inusitadas.

Poderíamos supor que estamos numa casa para poucos abastados capazes de se dirigir a um endereço com oferta tão plural. Mas basta percorrer alguns metros da zona sul de maior poder aquisitivo, para o centro popular e depauperado do Recife para perceber que a diversidade é uma conquista das várias classes. Num restaurante de comida pronta vendida a quilo da avenida Dantas Barreto, ponto de migração dos trabalhadores do entorno, o bufê se estrutura mais ou menos da seguinte forma: os verdes e vegetais primeiro, depois, uma zona transitória com sushis, enrolados e pepinos fatiados em conserva.

Foi no final dos anos 1980 que a fórmula de se vender comida pronta e pesada em balança foi adaptada do conceito norte-americano *self-service* e se tornou tão ou mais popular que o velho comércio de pratos feitos, o popular PF, para o trabalhador citadino do Nordeste. Nessa década, o hambúrguer e o conceito de *fast-food* chegaram ao Nordeste (digressão pessoal: lembro bem, quando, ainda pequeno ao ponto de sentar na cadeira de uma lanchonete e não alcançar os pés no chão, fui pela primeira vez, a convite do namorado de uma prima interessado em cortejar a família, comer meu primeiro e impressionante sanduíche de pão grande, branco, redondo, recheado por um disco de carne na chapa com muita maionese; ali, a possibilidade de graduar o sabor com a bisnaga de ketchup, inexistente em casa, foi outra revelação).

Neste restaurante popular do Recife, temos, finalmente, as atrações de peso: purês, feijão, lombo assado, lasanhas, carnes guisadas. Com cuidado para que o tempero e o molho de um item não interfira em outro, um cliente dispõe, no mesmo prato, uma coxa de galinha de cabidela e um enrolado de kani-kama, a carne de caranguejo prensada que se popularizou com a disseminação dos restaurantes japoneses. Outro se serve de feijão preto ao lado do macarrão temperado com molho de soja da tradição chinesa conhecido como yakissoba. Por todos os lados há espetáculos heréticos, voltados a satisfazer todos os paladares. Curiosamente, o estabelecimento é de propriedade de uma família de imigrantes chineses.

A própria diversidade, a fartura, o mosaico de possibilidades parecem constituir um espetáculo para a comensalidade. Jean Baudrillard (1981) afirmou que, na pós-modernidade, o que dá sentido às massas é a espetacularização da cultura, acrescentando que, mais que a família, a ascendência ou a ideologia, o consumo define a identidade na pós-modernidade; o estilo de vida é um indicativo fundamental. Numa de suas grandes declarações, a ideia que o lúdico do consumo tomara progressivamente o lugar do trágico da identidade.

O conceito das praças de alimentação dos shoppings, surgidos no Nordeste a partir da década de 1980, contamina as grandes cidades. No mesmo espaço, o simulacro da diversidade cultural: ao lado de hambúrgueres à americana, uma cantina italiana, uma de refeições leves, uma *grill house* e até uma de comida caseira. Curiosamente, num shopping popular do Recife houve uma operação que se dispôs a servir a “autêntica comida sertaneja”. Não durou mais que um ano.

Tudo pode ser consumido sem maior critério ou conhecimento de causa. A comida japonesa em combinações alheias a seu contexto original; a italiana sem respeitar os preceitos, como os que separam as proteínas animais das massas; cabidela com hambúrguer. Para Baudrillard, viveríamos sob um “bombardeamento de signos sem profundidade ou fragmentados, um convite ao fascínio estético e à recusa de juízos morais” (BAUDRILLARD, 1981, p. 240).

Para além de sabores ou da confusão de identidade de uma praça de alimentação, nossa relação com a comida é mediada a partir de símbolos, ainda que fragmentários, ainda que em alguns momentos caoticamente integrados.



NEM TUDO É SÓ CRU OU COZIDO

UM DOS SÍMBOLOS DO NORDESTE, E MAIS ESPECIFICAMENTE DE PERNAMBUCO,
O QUEIJO DE COALHO É CERCADO DE POLÊMICAS POR CAUSA DE SUAS
FORMAS DE PRODUÇÃO. HÁ QUEM DIGA QUE ELE É
MAIS PERSEGUIDO QUE A CANNABIS

São paredes do intestino do boi, compradas em qualquer açougue interiorano. Ficaram três ou quatro dias secando ao sal antes de descansarem, por uma semana, no soro lácteo mantido em baldes plásticos. O leite foi ordenhado há pouco e já está em grandes tambores de plástico azul. Quando chegamos a este pequeno sítio de Alagoinha, o cheiro vivo dos porcos na pocilga, do estrume das vacas e do mato molhado, denunciando a chuva da noite anterior, nos recebem. Em breve, leite e vísceras de boi serão unidos para se transformar num terceiro produto. Queijo de coalho, o mais antigo tipo de queijo brasileiro e demarcador identitário do Nordeste. Sobretudo de Pernambuco, o maior produtor nacional. No Agreste pernambucano, cerca de 1 milhão de litros de leite são produzidos todos os dias. Metade disso é convertida em queijo.

Não seria exagero dizer que o que estávamos por ver nos levou, instantaneamente, ao passado. Já havia conversado com vários técnicos de entidades oficiais responsáveis por estimular o desenvolvimento da bacia leiteira de Pernambuco, e foi unanimidade que o fabrico de queijo com coalho animal — isto é, vísceras de animais — era expediente extinto. Que, depois de séculos de prática, teria sumido com as leis e fiscalizações sanitaristas dos anos 1980. Mas não, meu anfitrião me informa que se recusa a aderir ao coalho industrial.

“Faço queijo quase do mesmo jeito que meu avô e meu pai faziam”, diz ele, apontando a gamela e a prensa de madeiras antigas já fora de uso. Eram os utensílios da família para engrossar o leite até ele virar queijo para, finalmente, dar-lhe o formato final. Para transformar leite em queijo, continua usando pedaços secos de bucho de boi. E, para surpresa geral, informa que não é o único. “Posso mostrar tudo, desde que não mostrem minha cara”, diz ele, 55 anos, três filhos, consumidor do próprio produto e vendedor do queijo excedente nas feiras do Agreste.

Ele sabe que, se descoberto, pode ser multado ou até preso. Como mais da metade das queijarias nordestinas, a sua é clandestina aos critérios da lei. Há menos de uma semana, outro produtor teve mais de 7 mil quilos de queijo de coalho apreendidos; e estava respondendo processo por não ter a documentação, os selos de inspeção e permissão produtiva, sobretudo. Embora corriqueiro, o comércio de queijo não deixa de ser tenso. Mal chegamos a uma feira específica, eventos que se sucedem diariamente pelas cidades da região, e percebemos a tensão. Bois e cavalos são tangidos de um lado para outro, até encontrarem compradores. É preciso atenção para não ser atropelado por uma vaca desgovernada. Utensílios tradicionais e industriais tomam conta de calçadas, barracas e tendas. Um pavilhão, normalmente, é reservado para o comércio de queijo.

Mulheres, velhos, homens e crianças chegam a todo momento com grandes ou ínfimas quantidades do produto, transportados de diversas formas: em caixas refrigeradas de isopor ou bacias abertas sobre a cabeça. Aventureiros, verdadeiros corretores do queijo, tentam comprar o máximo que podem ao menor preço. Um pregão lácteo e febril. É, na maioria das vezes, dessa maneira que tem origem o queijo de coalho comercializado nas feiras, mercadinhos e mercados públicos de grandes cidades como o Recife. Às vezes, atravessadores do queijo percorrem estradas quase secretas onde estão os laticínios domésticos. Compram, de porta em porta, o coalho que será revendido por até três vezes o preço original. Todos sabem estar envolvidos num negócio clandestino. Apenas no Agreste, estima-se a existência de mil queijarias. Menos de cem são oficializadas. E, segundo o corpo técnico das entidades que trabalham pelo desenvolvimento da bacia leiteira, apenas quatrocentas, entre as oficiais e irregulares, possuem condições sanitárias e técnicas aceitáveis para os padrões contemporâneos. A quase totalidade do queijo mais consumido de Pernambuco é clandestina.

Tão logo chegamos a uma feira, somos avisados: “Não queremos saber de câmeras fotográficas aqui”, diz, tom de poucos amigos, um negociante para o fotógrafo de nossa equipe. Não é difícil perceber que ele pode, se insistirmos, chegar aos últimos recursos. “Queijo de coalho hoje tá pior que maconha. É mais perseguido do que droga”, diz o produtor que me recebe para mostrar o fabrico de seu queijo com coalho animal. No sítio, rigores sanitários do século XXI não parecem mais importantes do que a preservação dos métodos de produção apreendidos com seus antepassados.

O trabalho começa pela manhã, com a lavagem das fôrmas quadradas de madeira. É a hora também de encher o carro de boi com palma cortada para alimentar os animais. Num quarto, dezenas de quilos de mandioca são quebrados com machados para perder o ácido cianídrico, venenoso, e poder engrossar a alimentação do gado quando o pasto está escasso. “Mas não é bom, não. Porque dá um gosto amargo no leite que passa para o queijo”, explica.

Oito litros de leite, em média, viram 1 quilo de queijo. Há cerca de 100 litros nos tonéis em fermentação hoje. Cerca de 20% do volume total de leite deve ser a quantidade de soro descansado em tonéis de bucho de boi para coagular a mistura. São os responsáveis pela transformação do leite em queijo. Depois de duas horas, mais ou menos, com mexidas intercaladas na massa, o leite está coagulado, quase um queijo; seu soro já foi eliminado e está pronto para ser salgado e disposto em formas quadradas até ficar sólido. Mais um dia de descanso para perder todo o soro e será queijo.

“Além de ser mais caro, o coalho fabricado não dá o mesmo gosto no queijo”, diz ele, que, sabemos, não é o único com a mesma opinião. “Meu pai também só usa coalho de bicho. Às vezes, pega o bucho de um mocó”, diz Fred, 35 anos, funcionário público local, membro de uma família de origem e tradições rurais. “Pior é essa comida cheia de veneno dos supermercados. Tento só dar aos meus filhos a comida que eu vejo ser feita”, diz ele. Em sua família, ainda é bastante apreciado o sabor do queijo coagulado com o estômago de um pequeno roedor da caatinga. “O queijo não fica amargo, nem azedo”, diz.

Os primeiros queijos da humanidade teriam surgido quando antigos mercadores asiáticos, no Crescente Fértil, transportavam leite em bolsas feitas com estômagos de carneiro — ao entrar em contato com as enzimas, o líquido precipitava-se. No Brasil, a técnica também deu origem à cultura dos queijos, com o coalho nordestino figurando como pioneiro em solo nacional.

É o mais antigo queijo do Brasil. A produção só seria possível após a introdução, em Pernambuco, de bois e vacas pelo donatário português Duarte Coelho ao tomar posse da capitania em 1535, de onde o gado originário da ilha de Cabo Verde se espalhou por outros estados nordestinos. Expulsas pela fértil cana de açúcar da zona da mata, as boiadas deslocaram-se em passos lerdos da costa, dando início à formação das fazendas de criação no interior pernambucano. A lei contribuiu para o despovoamento de vacuns na Zona da Mata, ao estabelecer que eles deveriam permanecer a 60 quilômetros da orla marítima (DIAS, 2010, p. 40).

O jornalista e pesquisador João Castanho Dias, autor de *Uma longa e deliciosa viagem: o primeiro livro da história do queijo no Brasil*, prossegue:

Em relação ao coagulante, ele viria das vísceras de pequenos mamíferos do mato ou de animais de criação nas fazendas, como bezerros e cabritos. Com quem os nordestinos aprenderam isso? Provavelmente, com o colonizador português, ou com os invasores franceses no Maranhão e holandeses em Pernambuco. Ou ainda com os jesuítas, que em 1711 herdaram 32 mil bovinos e 39 fazendas no Piauí, onde ensinavam práticas

agrícolas aos moradores, podendo estar entre essas a da queijaria, que muito prezavam. A técnica teria sido difundida ainda por peões do Piauí que levavam boiadas para a Bahia, o Maranhão, Pernambuco e Minas Gerais, onde o queijo já era tradicional. Na volta da viagem, os peões transmitiam a técnica aos seus e assim por diante (...) A forma de viver do pecuarista nordestino, descrita por Caio Prado Junior em Formação do Brasil Contemporâneo, seria a origem provável do queijo de coalho (DIAS, 2010, p. 40).

Num sítio aqui perto, o agricultor e produtor Luiz Francisco Florentino, 55, abandonou há mais de quinze anos o uso do coalho animal. “Esse coalho industrial é mais fácil, melhor. O outro, de boi, tem de coar, botar na vasilha com soro. Passar dias. Dizem que o outro é mais gostoso, mas esse (industrial) é mais limpo”, diz ele, que faz queijo desde os 10 anos de idade.

Sua fabriqueta doméstica chama a atenção pela higiene. A salinha é toda azulejada, limpa constantemente com água corrente. Portas e janelas estão teladas para impedir a entrada de moscas. “Tem época que o leite tá mais grosso ou mais fino, precisando de mais ou menos coalho”, diz, confirmando a regra geral de que 8 litros de leite viram 1 quilo de queijo. Em contato com o coalho, em trinta minutos o leite já pode ser chamado de coalhada. A proporção, neste caso, é de 450 ml de coalho para cada 50 litros de leite — uma proporção de quase um por cento de um para o outro.

A velocidade de fabricação com o coalho industrial, disponível em tubos plásticos em mercearias e mercados, é muito maior. Em três horas, o queijo está pronto. A coalhada mexida é transferida para sacos de tecido fino para escorrer o soro. “Depois de uns vinte minutos, virando o saco, o queijo já tá bom para enformar”, diz Luiz, transferindo blocos da massa para as formas retangulares encontradas em qualquer feira local. O sal só entra sobre a fôrma. Nesse ponto cada queijeiro tem seu *savoir faire*. “Tem gente que deixa mais tempo. Eu só deixo dez minutos no sal, se não, fica muito salgado”, diz. Lavado, o queijo é prensado e segue para ambiente refrigerado. Tem que perder o máximo possível de soro e ficar sólido.





O QUEIJO E A HISTÓRIA

O QUEIJO INDUSTRIAL É SEMPRE FEITO COM LEITE PASTEURIZADO

Na grande indústria, todo o processo de conversão do leite em queijo é feito em máquinas de condução e caldeiras gigantes. Mas a enformadura é sempre manual, como também, muitas vezes, a mexida da coalhada — o que faz da indústria queijeira uma atividade de expedientes também artesanais. Porém, as semelhanças terminam aí. O queijo industrial é sempre feito com leite pasteurizado — e, aqui, cru e cozido determinam toda a diferença.

É mais ou menos o que acontece na Normandia francesa. Lá, produtores tradicionais dizem que apenas o queijo produzido com leite não fervido, cru, pode ser considerado o verdadeiro *camembert*, numa guerra quase cívica pelo direito de continuar produzindo um queijo artesanal cuja história confunde-se com a do lugar. Inspirados pelos conceitos europeus em relação a produtos com denominação de origem, queijeiros se unem para tentar estabelecer um selo de procedência para o queijo de coalho do Agreste — apenas do Agreste, entenda-se — de Pernambuco. “Este queijo conta a nossa história e não pode ser descaracterizado”, diz José Alberto Vaz, produtor e descendente de uma família de queijeiros de Arcoverde, porta de entrada do Sertão do estado. Um produto consumido frito, cru ou grelhado, no café da manhã, no jantar, nos lanches e, eventualmente, no almoço. “O queijo é o substituto natural da carne”, diz ele. Ou também é seu complemento. Comumente grelhada é servida com fatias de queijo de coalho assado.

Alberto é presidente da Associação de Certificação do Queijo de Coalho do Agreste de Pernambuco. “Tem que ser um queijo fresco, lácteo, branco”, diz ele que, curiosamente, faz também experimentos com queijos de coalho curados, envelhecidos por até dois meses, macios por dentro e ressequidos por fora como um parmesão.

Chamado de queijo coalho tipo A, o produto não poderia ter a certificação porque não atende às características fundamentais associadas a esse produto de *terroir*.

Atendendo aos interesses dos produtores tradicionais, o governo do estado de Pernambuco, reconhecendo a importância do produto, publicou, em 2007, uma lei que tipifica e define o queijo de coalho. Vale a pena ler seu teor, tamanhos os detalhes técnicos:

LEI Nº 13.376, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2007

Dispõe sobre o processo de Produção do Queijo Artesanal e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:

Faço saber que a Assembléia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º É considerado queijo de coalho artesanal o queijo produzido em Pernambuco, a partir do leite fresco e cru de bovinos e bubalinos, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas.

Art. 2º Na produção do queijo de coalho artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

I- o processamento será iniciado 120 (cento e vinte) minutos após o começo da ordenha;

II - a produção se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

III - serão utilizadas como ingredientes culturas lácteas naturais como soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal;

IV - o processo de produção se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

- a) Filtração;
- b) Adição de fermento natural e coalho;
- c) Coagulação;
- d) Corte da coalhada;
- e) Mexedura;
- f) Dessoragem;
- g) Enformagem;
- h) Prensagem;
- i) Salga seca.

Art. 3º A qualidade do queijo de coalho artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de:

I - Produção com leite proveniente de rebanho sadio devidamente inspecionado; que não apresente sinais clínicos de doenças infecto-contagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose

e tuberculose, apresentem resultados negativos, de acordo com as normas estabelecidas pela legislação estadual vigente;

II - Certificados de Registro do Estabelecimento e Registro do Produto emitidos pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – ADAGRO;

III - Cadastro do produtor na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – ADAGRO.

Parágrafo Único. Os produtores de queijo artesanal deverão integrar os programas de qualificação dos produtos, instituídos pela Empresa de Pesquisas Agropecuária do Estado de Pernambuco – IPA e pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – ADAGRO, para o cumprimento das exigências necessárias à obtenção dos certificados referidos no inciso II do *caput* deste artigo.

Art. 4º A água utilizada na produção do queijo de coalho artesanal será potável e incolor, armazenada em cisterna revestida e protegida do meio exterior, ou poço artesiano.

§ 1º A cisterna a que se refere este artigo será tampada e construída em cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§ 2º A queijaria disporá de água para limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de 03 (três litros) para cada litro de leite.

§ 3º A água utilizada no estabelecimento, assim como os produtos elaborados, serão submetidos às análises físico-química e microbiológica, conforme disciplinado pela ADAGRO.

Art. 5º Na instalação da queijaria serão cumpridas as seguintes exigências:

I - Localização distante de fontes produtoras de mau cheiro;

II - Impedimento de acesso de animal e/ou pessoas estranhas à produção;

III - Construção em alvenaria segundo normas técnicas estabelecidas pela ADAGRO.

Parágrafo Único. A queijaria poderá ser instalada junto a estábulo local de ordenha, respeitando as seguintes condições:

I - Inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II - Condições higiênicas no estábulo.

Art. 6º A queijaria terá os seguintes ambientes:

I - Área para recepção do leite;

II - Área destinada à produção com capacidade de produzir, no máximo, 100 (cem) quilos/dia;

III - Área para armazenamento /expedição do produto;

IV - Área para depósito de embalagem e ingredientes;

V - Área para limpeza e armazenamento dos latões.

Art. 7º As características técnicas dos equipamentos necessários à produção do queijo de coalho artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações e equipamentos deverão estar de conformidade com a legislação estadual vigente.

Art. 8º São obrigatórios, para comercialização do queijo de coalho artesanal, o certificado do registro do estabelecimento e o certificado do registro do produto na ADAGRO.

Parágrafo único. Os queijos mantidos sob refrigeração receberão embalagem plástica inerte e asséptica de maneira que se evite a contaminação física, química ou microbiológica do produto, obedecendo as normas técnicas vigentes.

Art. 9º O transporte do queijo de coalho artesanal se fará em veículo com carroceria fechada, e em caixas de isopor ou similar, providas de tampa e vedação, mantendo-se a temperatura recomendada de até 10º C (dez graus centígrados), sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação, contaminação ou comprometimento da qualidade e do sabor.

Art. 10º Somente poderá ostentar na embalagem a denominação “Queijo de Coalho Artesanal”, o que for produzido em conformidade com as disposições desta Lei e das normas constantes no Decreto que a regulamentar.

Art. 11º Esta Lei será regulamentada através de Decreto do Poder Executivo.

Parágrafo Único. Enquanto não for publicado o Decreto de que trata o *caput*, permanecem em vigor as normas constantes do Regulamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária no Estado de Pernambuco, aprovado pelo Decreto nº 15.839, de 15 de junho de 1992, e alterações.

Art. 12º Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 13º Revogam-se as disposições em contrário.

PALÁCIO DO CAMPO DAS PRINCESAS,
em 20 de dezembro de 2007.

EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS
Governador do Estado

A lei endossa o que querem os produtores. Só poderá ser considerado queijo de coalho — artesanal — o que for produzido com leite cru. Esta é uma das questões fundamentais no setor em qualquer ponto do globo. O leite pasteurizado mata as bactérias ruins, capazes de provocar infecções sérias, mas também extermina as boas, fundamentais para a transmissão do *terroir* ao sabor final do queijo. Ou seja, a transmissão dos condicionantes de clima, geografia e cultura ao produto final. “Parte do sabor do leite usado no queijo vem do fato de a palma participar da composição da alimentação do gado no Agreste”, rubrica Moshe Dayan Fernandes, gerente no Agreste Meridional de Pernambuco do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas à época da lei.

“Sinais visuais”, explica ele, “podem indicar se um queijo está ou não contaminado”. Queijos molengas, soltando muito soro ou com muitos buracos, oleaduras mais ou menos redondas e constantes provavelmente são férteis colônias de bactérias. Para evitar a contaminação do leite, a ordenha da vaca é um dos momentos mais importantes. “Às vezes, faltam medidas simples como amarrar o rabo da vaca para evitar que ele lance dejetos sobre o leite. Ou higienizar corretamente as tetas”, diz. Com mais de duas horas após a coleta, o leite também começa a ficar muito ácido, o que pode trazer problemas e a necessidade de acréscimo extra de coalho, resultando num queijo de sabor levemente amargo. Para corrigi-lo, produtores grandes ou pequenos costumam recorrer a expedientes como a adição de salitre, elemento de potencial risco cancerígeno. Nem tudo, enfim, é apenas cru ou cozido.

QUEIJO DE COALHO

Ingredientes

10 litros de leite de gado

1 colher de sopa de coalho líquido industrial (pode ser encontrado em lojas de produtos da agropecuária)

100 g de sal

Preparo

Acrescente o coalho e mexa bastante para homogeneizar a mistura.

Cerca de uma hora depois, o leite está coalhado. Usando sacos de tecido higienizados, transfira a massa para dentro deles e separe a massa do soro.

Vire os sacos cerca de três vezes, para secar. Retire, espalhe e mexa a coalhada, salgue e coloque em formas quadradas aproximadamente de um quilo. Prende os queijos com pesos como pedras ou mesmo outras fôrmas pesadas.

Deixe descansar por 24 horas, de preferência em ambiente refrigerado.

Está pronto o queijo.







NOS SUBÚRBIOS E TABULEIROS

NOS BAIROS PERIFÉRICOS, MENOS FISCALIZADOS PELOS ÓRGÃOS DE CONTROLE DO USO COMERCIAL DE RUAS E CALÇADAS, É GRANDE A DENSIDADE DE MASCATES DO SABOR DIANTE DE TABULEIROS COM OFERTA DAS IGUARIAS DE MILHO. ASSIM COMO NO CENTRO DA CIDADE TOMADO PELO COMÉRCIO POPULAR

A figura da quituteira, que fez Gilberto Freyre (2000) afirmar ser o doce de tabuleiro a mais genuína e brasileira manifestação da doçaria no Brasil, não virou peça de memorabilia. Há 27 anos, dona Maria José Leite, 56, mantém uma rotina ligada ao milho. De abril ao final de junho, moradora de Tabajara, periferia de Olinda, acorda cedo, às cinco da manhã. Dirige-se para a feira de Aguazinha, onde compra o milho para exercer o ofício de pamonheira. Com clientela certa no centro do Recife, cozinha suas pamonhas na calçada de uma rua pouco movimentada do bairro de Santo Amaro. Para moer o milho em massa usa, como apoio, a cozinha de um restaurante popular onde trabalha uma de suas filhas. Vínculo concreto familiar, tem como principal ajudante Francisco Miguel dos Santos Júnior, o único dos cinco filhos que lhe ajuda no trabalho.

Pamonha, para ela, não foi herança familiar. Aprendeu a fazer o quitute com uma velha quituteira, que comercializava suas pamonhas numa esquina do bairro da Encruzilhada. Durante as safras, ela compra diariamente uma mão de milho. As cinquenta espigas dentro de um saco vazado são trazidas de ônibus à Rua da Fundação, em Santo Amaro.

Tanto o cozimento como o preparo inicial da pamonha acontece em via pública. “Se chover, eu puxo um plástico. E, depois que o fogo pega, não tem chuva que apague, só se for um temporal”, diz dona Maria.

Assim que chega, dona Maria e o filho Júnior juntam restos de madeira na calçada de um antigo galpão e ali acendem o fogo sobre o qual o grande caldeirão será chamuscado. As espigas são amontoadas de um lado. Dona Maria senta num batente, com um pano branco no colo e uma faca do tipo peixeira na mão. Com golpes fortes, arranca a cabeça das espigas. Desfere a lâmina cerca de sete vezes em cada espiga. As palhas se soltam facilmente. Júnior as recolhe. Sentado num banco na calçada, vai empilhando os montes em cada perna. No caldeirão com água, as

palhas cozinham por cerca de vinte minutos. “A palha fica mais flexível e melhor para trabalhar, porque a pamonha não escorre”, ensina.

Aos poucos, as palhas são transformadas em invólucros de pamonhas. Um milho pelado é usado como molde; uma palha é disposta de um lado, abraçando a espiga; outra é colocada no sentido contrário. Bem comprimidas contra a espiga, são amarradas na base inferior por uma tira de palha; a extremidade superior fica aberta, como um bombom ainda não fechado. É por onde será depositada a massa líquida da futura pamonha.

Dona Maria esfrega as mãos sobre os milhos sem palha, e, movimentos circulares, fazem os pelos das espigas caírem. Uma bacia está diante do colo, a mesma faca peixeira é usada para raspar os grãos. O suco do milho espirra no rosto de dona Maria, suja as paredes e a calçada. “Por isso, não faço na cozinha. Se não, sujo tudo”. Ela não aceita ajuda do filho para raspar os grãos. “Não confio em ninguém raspando milho para mim. Para não ficar com gosto de sabão”, justifica. Se pedaços do sabugo forem raspados acidentalmente, o sabor da pamonha pode ser comprometido.

Nunca se sabe quantas pamonhas uma mão de milho pode render. De 30 a 60 unidades, uma oscilação de cem por cento. “Se o milho tiver mais maduro, a massa incha e rende mais. Se tiver verde, ele encolhe”, explica, como uma economista do sabor. Todo o milho raspado é conduzido até o mezanino do imóvel onde funciona o restaurante em que a filha trabalha.

Ali, o milho é triturado num instrumento manual, acionado por manivela, até virar uma grande pasta. Em seguida, o creme é temperado com leite de coco, açúcar e manteiga. “É a mesma massa da canjica, só que canjica leva mais manteiga e é peneirada mais verde. A pamonha, eu só peneiro uma vez”, diz ela. Como peneira, dona Maria usa uma urupema de palha, artigo em uso desde o contato das primeiras aldeias brasileiras com o colonizador.

A bacia com a massa de pamonha temperada é levada para uma mesa grande de madeira. Do lado, os envelopes vazios empilhados numa bacia. O milho estava bom hoje: rendeu mais de quarenta pamonhas. Amarradas, uma a uma, são transportadas de volta na bacia até a calçada, onde o caldeirão já está com água sobre o fogo. Ali dentro, cozinharão por uma hora e meia. Por volta das 16 horas, as pamonhas quentinhas saem do caldeirão. Arrumadas na bacia, vão para a cabeça de Júnior, protegida por uma rodilha de pano.

“Quando minha coluna era boa, eu ia até o Derby vendendo pamonha”, diz dona Maria, que acompanha o filho pelas ruas do bairro onde a pamonha é vendida nas portas dos prédios comerciais e de residências. Seu telefone toca. É alguém do escritório do Banco Central perguntando por pamonha. Toca mais uma vez: são funcionários de um instituto ligado à Secretaria de Segurança

Pública perguntando se ela demora. Sabem que está na hora de sua visita com as pamonhas das tardes de junho.

Suas pamonhas são molinhas, cremosas, bem graduadas no açúcar. Amarradas artesanalmente. Fizeram-me lembrar da minha avó materna, Maria do Carmo. Em janeiro, sobre a cadeira de balanço diante da televisão, começava a costurar pacientemente, linha e agulha à mão, as palhas de milho. Acumulava centenas de envelopes vegetais para quando junho chegasse. Não havia risco de alguém entrar no pesado casarão onde vivia sem provar e depois não sair de lá com uma pamonha para um momento de gula tardia.





RECRIAÇÃO PORTUGUESA

Na América espanhola, o milho era um pilar. Mas entre as populações ameríndias do Brasil é mais um passatempo de boca que matriz de sistema alimentar.

O milho era uma presença na alimentação indígena mas não constituía determinante como a onipoderosa mandioca e macaxeira, amável e fácil. Certo é que o plantavam comumente e o milharal é um documento do trabalho humano porque essa gramínea só se reproduz semeando-se. Acompanha o homem, prestando-lhe um auxílio generoso (CASCUDO, 2004, p. 107).

Câmara Cascudo reforça que foram os portugueses colonizadores os grandes aproveitadores do milho no Brasil. Já em 1618, “o milho dava bolos, havendo ovos, leite, açúcar e a mão da mulher portuguesa para a invenção” (CASCUDO, 2004, p. 107). Foi quando provavelmente surgiram os primeiros mingaus, canjicas e pamonhas de milho preparados em solo brasileiro. Com o auge das safras de milho no meio do ano, os acepipes e as guloseimas feitos com o grão entraram no terreno da tradição.

O antropólogo Martín César Tempass, no entanto, diz que tanto Cascudo quanto Gilberto Freyre minimizaram a importância da participação indígena na doçaria brasileira, incluindo os guloseimas do milho. Contudo, segundo ele, é possível encontrar nas “entrelinhas” das obras desses dois autores valiosas informações sobre as contribuições indígenas a esse processo. Uma influência negligenciada, mas não ignorada.

Mas — estranho — é também nas obras de Freyre e Cascudo que, nas entrelinhas, podemos obter alguns dados relevantes da produção doceira dos grupos indígenas brasileiros. Gilberto Freyre não chega a afirmar literalmente que os indígenas não consumiam doces, mas, ao traçar as origens da doçaria brasileira não inclui os indígenas na análise e, por outro lado, abusa de alusões às contribuições lusas e africanas neste sentido. Ou melhor, Freyre até reconhece alguma contribuição indígena, mas esta se resume ao simples fornecimento de ingredientes. Em outras palavras: na

visão de Freyre os indígenas fornecem seus ingredientes e os africanos e portugueses aplicam o savoir faire (TEMPASS, 2008, p. 98).

Freyre nunca deixou de enaltecer o papel da negra africana abraçadora como grande gênio criador da doçaria brasileira. Ainda que, de forma sutil, em *Casa-grande & senzala*, o sociólogo não deixa de insinuar a mão da mulher indígena como responsável pela ampliação da gramática do milho nos engenhos. Fala da sua influência no preparo de vários bolos, da criação da canjica e da pamonha.

À mulher gentia temos que considerá-la não só a base física da família brasileira, aquela em que se apoiou, robustecendo-se e multiplicando-se, a energia de reduzido número de povoadores europeus, mas valioso elemento da cultura, pelo menos material, na formação brasileira (FREYRE, 1981, p. 485).

MILHO COZIDO

Preparo

Tire a palha e os cabelos dos milhos e passe as espigas em um ralo, ligeiramente, só para rasgar um pouco a pele que cobre os grãos. Coloque as espigas para cozinhar, em um grande caldeirão com água suficiente para cobri-las com sal a gosto.



CANJICA

Ingredientes

25 espigas de milhos verdes
1 xícara e meia de água
3 cocos ralados
2 xícaras de açúcar (ou a gosto)
Canela em pó para polvilhar
Sal a gosto
1 xícara de manteiga

Preparo

Com uma faca afiada, corte os grãos de milho rente ao sabugo. Coloque-os no liquidificador, junte a água, aos poucos, e triture até que a mistura vire uma pasta. Peneire para retirar as cascas dos grãos. Em seguida, retire do coco o leite grosso e reserve. Esprema novamente o coco para obter o leite mais ralo. Em uma panela grande, misture a massa de milho com a metade do leite ralo, leve ao fogo, mexendo sempre devagar, até a mistura ficar espessa. Acrescente a manteiga. Regule o sal, acrescente o açúcar e misture bem.

PAMONHA

Ingredientes

20 espigas de milho verde
3 xícaras (chá) de leite de vaca ou de coco
3 colheres (sopa) de creme de leite
Açúcar e sal a gosto

Preparo

Corte os grãos dos milhos com uma faca afiada e triture-os no liquidificador ou máquina de moer. Depois, peneire os grãos em uma peneira grossa. Misture todos os ingredientes da receita. Embrulhe e amarre o líquido grosso na própria palha do milho e cozinhe até que endureçam, por cerca de 40 minutos.



**OS NORDESTES
NÃO COMEM
IGUAL**



SOBRE BUCHADAS: NÃO SE COBRA PELO SANGUE

MUNIDA DE FACA, BACIA, PACIÊNCIA E DESTREZA, DONA JOSENICE PASSA AS TARDES TRANSFORMANDO PARTES DO ESTÔMAGO DO BODE EM BUCHADINHAS, UM DOS ELEMENTOS FORMADORES DO PALADAR NORDESTINO

Evidência e traço de uma cultura alimentar na qual os recursos, preciosos e por vezes escassos, precisam ser aproveitados em sua totalidade, o sangue é também componente do complexo culinário do bode e do carneiro do Nordeste — região onde se concentra a quase totalidade do rebanho de caprinos e ovinos do Brasil, cerca de 80% dos animais, segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

Delgado, proteico e resistente, o bode, mais que o carneiro, também de origem ibérica, adaptou-se secularmente aos humores do clima e da geografia no Agreste e Sertão nordestinos. Alimenta-se de quase tudo o que encontra: arbustos, ervas e restos de vegetação. Como o homem, precisa tirar proveito da adversidade e transformar sua dieta incerta em uma das mais disponíveis e saudáveis carnes da região. Duzentos gramas de bode oferecem apenas 76 miligramas de colesterol. O bode tem a força proteica da carne bovina, mas não suas desvantagens.

Todos os dias, sobretudo quando há feira livre prestes a ser montada nas cidades do interior nordestino, é grande o movimento nos matadouros públicos. Cabritos, bodes e carneiros enfileirados esperam a hora do abate, uma paulada forte na cabeça e o animal perde os sentidos. O golpe firme de faca no pescoço rompe a veia jugular e encerra a vida do animal, deixa de ser bicho para ser transformado em insumos culinários.

Decegado, o bode recebe um grande corte longitudinal da base do pescoço até o fim do ventre. Com uma faca cuja lâmina ajuda a separar o couro do corpo, a pele do animal deve ser extirpada na íntegra, aproveitada para a manufatura de calçados, bolsas e tapetes. O mesmo corte serve para a retirada das vísceras, que precisam ser colhidas com apuro e cuidado. A parede do estômago e seus miúdos

são a base de um dos pratos de maior relevância no complexo alimentar do bode nordestino, a buchada.

Chama-se de buchada a peça inteira do estômago do animal, suas vísceras, ou seja, bucho e miúdos. Esses artigos serão usados para a confecção de um prato que, por analogia ao grande estômago, é batizado também de buchada: pedaços do estômago caprino ou ovino são costurados em forma de bolsa em que os miúdos temperados cozinham protegidos pela cápsula de tecido. Um cozido robusto, forte, de longa cocção, e que o sangue do bode é um dos ingredientes tradicionais do preparo.

Tão logo é morto, o bode tem o sangue vertido por seus abatedores. Um adulto pode render de três a seis litros de sangue. Ao contrário do que acontece com a galinha, não recebe vinagre ou outro anticoagulante, é desejável e necessário que sua albumina coagule. “O sangue talhado entra do lado dos outros miúdos para fazer a buchada”, informa e confirma a professora de ensino fundamental Josenice Medeiros.

Aos 48 anos, duas filhas adultas, filha e esposa de marchands de carnes, ela é exímia no preparo de buchadas, *expertise* reconhecida na vizinhança. Herdeira e mantenedora do conhecimento transmitido por tradição oral entre gerações de sua família, ela tem no prato motivo para sociabilidades e fortalecimento dos laços de solidariedade identitária familiar. “Nos finais de semana, gosto de fazer buchada em casa para reunir a família. Todo mundo gosta muito, cada um traz uma coisa e a gente passa o dia junto”, diz.

Símbolo da liturgia das convivências familiares, o prato é também fonte de complemento de renda. A professora Josenice confecciona buchadas por encomenda e vende, sob consignação, as bolsas de vísceras temperadas num supermercado de Gravatá.

Herança culinária ibérica, conhecida como maranhos em Portugal, a buchada de bode ou carneiro está presente em todo o Nordeste. Em lugares como o Sertão baiano pode ser também chamada de “meninice de carneiro”. Termo, aliás, cada vez mais raro.

O preparo de uma buchada começa já desde o momento em que o bode é elegido para o abate. Precisa ser adulto jovem, seis ou sete meses, estômago suficientemente desenvolvido para permitir a confecção de uma dezena de buchadinhas. Tão logo é morto, o bode tem seu sangue drenado pelo pescoço aberto por ponta da faca. Na bacia, endurece natural e rapidamente.

No próprio matadouro, vísceras, bucho inteiro e o sangue coagulado são escaldados em água quente, lavados duas ou três vezes. Quando chegam ao açougue, ou ao mercado de carnes, recebem camadas de sal. A salga garante a conservação dos produtos expostos em balcões azulejados durante a comercialização.





“Por isso, não precisamos botar mais sal na hora de temperar a buchada, ela já vem salgada”, explica dona Josenice. Munida de faca, bacia, paciência e destreza, ela gasta suas tardes transformando a buchada de carneiro em buchadinhas. Quatro ou cinco serão congeladas ao lado de carnes, frango e embutidos no freezer de casa para o consumo da família. O restante será comercializado para aumentar seus ganhos.

Com o auxílio ocasional de uma das filhas, dona Josenice trabalha no quintal de casa. Inicialmente, um terreiro onde ela própria comandava o trabalho do abate dos bodes para consumo doméstico, antes de as leis sanitárias proibirem matanças em quaisquer lugares que não um matadouro municipal. O quintal hoje é completamente cimentado. Uma área a céu aberto, despida de plantas ou árvores, muros altos de cimento nu, contígua à cozinha equipada com freezer, fogão e geladeira de modelos recentes e *design* contemporâneo.

Na geladeira, repastos do dia a dia, como feijão e arroz cozidos, são mantidos ao lado de iguarias simbólicas como sarapatel, buchadas e artigos industrializados, bebidas isotônicas, maioneses e empanados para fritura de imersão. Chama a atenção a grande quantidade de potinhos transparentes de plástico. “Não gosto de jogar comida fora. Sempre guardo para reaproveitar ou dar a quem necessite.”

A televisão está permanentemente ligada num dos programas de variedades enquanto ela pica as vísceras do bode, tudo previamente lavado com água quente, vinagre e, ocasionalmente, limão. “Vinagre é muito importante para tirar o cheiro de coisa morta”.

A confecção da buchada exige movimentos simples e repetitivos. Coração, pulmão e fígado são picados em quadrados de cerca de meio centímetro, em quantidades proporcionais. A gordura solidificada do bode também é cortada e deve entrar na proporção de 30% do resto das vísceras. Imprime sabor e untuosidade ao conjunto.

Em barras de plasma coagulado, o sangue do bode é cortado em quadrados pequenos e acrescido na mesma quantidade de cada uma das vísceras. Apesar das carnes expostas, não há moscas no lugar, o que evidencia o frescor dos artigos. Bactérias ainda não começaram a apodrecê-los.

É possível prescindir de sangue ao se fazer buchada. “Mas o gosto não é o mesmo. Não fica tão bom. E a buchada não fica mais cara”, diz dona Josenice, informando que o sangue não interfere no preço final das buchadas adquiridas nos matadouros. “Não se cobra pelo sangue”, diz.

No varejo tradicional, vende-se a buchada inteira, independentemente dos itens que porventura o cliente queira desprezar. Ou seja, o estômago oco como um saco e as vísceras, outrora presas em seus tecidos.

Amparadas numa grande bacia, as vísceras picadas recebem temperos secos e frescos: cebola, pimentão, coentro, tomate, louro, cominho e colorau picados e

misturados. O cheiro herbáceo exala da bacia. O estômago apresenta marcas em seus tecidos. “A gente corta o bucho para fazer a buchadinha nessas marcas”, diz ela. Dobradas e parcialmente costuradas, as bolsas são recheadas com os miúdos temperados. “No final, costuro o resto e fecho a buchada”. Mais colorau por fora, usado para tirar o aspecto cadavérico do bucho. “Tem que botar colorau para tirar a aparência de bicho morto”.

As tripas do bode não entram na buchada propriamente. “A gente tempera e enrola o osso do pé do bode com ela. Que vai ser cozinhado junto com a buchada”. A cocção é feita como num guisado. Cebola, alho, pimentão, tomate, coentro, cominho e pimenta do reino são rapidamente refogados e acrescidos de água quente. Quando o caldo estiver dourado, a buchada entra na panela, com o osso de tripas enroladas. “A buchada não pode ficar muito cheia para não estourar quando cozinha. Por isso, é bom também de vez em quando furar com um palito para ela não estufar”.

O caldo resultante do cozimento recebe farinha de mandioca em quantidades paulatinas, que movimentos circulares feitos com uma colher de pau transformarão em pirão. Arroz branco completa a guarnição. “Buchada pode ser comida como almoço ou como petisco. Normalmente, o povo gosta de comer tomando uma cachaça, que é bom para cortar a gordura”, pontua.

Guisados sem a cápsula de bucho, só com os miúdos, são chamados de sarapatel de bode, um prato também de origem portuguesa. Os lusos chamam os guisados de miúdos, temperados com cominho e louro, de sarabulhos. Feitos, sobretudo, com sangue coagulado e miúdos de porco.

No Nordeste, a carne suína padece de restrições no uso cotidiano. Não goza da popularidade original portuguesa, nem do sucesso como instituição na vida doméstica em regiões onde o paladar denota grande lusitanidade, como Minas Gerais.

Antigos problemas sanitários nos rebanhos contaminados por parasitas acabaram por disseminar um preconceito de que a carne suína seria, em tese, “carregada”, termo usado popularmente para designar alimentos daninhos, potencialmente tóxicos.

Mas o apreço nordestino por miúdos salvou o sarapatel da interdição popular. O sarapatel consiste num guisado escuro e denso, quase um ragu ou molho sólido, de vísceras suínas. Picados em proporções iguais, os miúdos são temperados com alho, cebola, coentro, cominho, louro, sal e os temperos básicos. Prato mais de gozo que de nutrição, escalado para a diversão na companhia de cerveja e cachaça.

SARAPATEL

(Serve cinco porções)

Ingredientes

1 kg de sarapatel
1 colher (sopa) de cominho com
pimenta-do-reino
3 dentes de alho
2 folhas de louro
1 cebola
1 tomate
1 pimentão
Cheiro-verde, coentro, cebolinha,
salsa e sal a gosto

Preparo

Corte em cubos pequenos todas as vísceras, depois lave-as bem sob água corrente. Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo por 20 minutos. Sirva com farofa e molho de pimenta.



BUCHADA DE BODE

(Serve quatro porções)

Ingredientes

5 litros de água

1 bucho de bode inteiro (500 g a 800 g, com as vísceras incluídas)

3 limões para lavar bem as vísceras

2 cebolas grandes

2 tomates

2 pimentões

2 folhas de louro

1 ramo de coentro

1 ramo de cebolinha

1 ramo de salsa

1 cabeça de alho inteira

1 pitada de cominho

Sal a gosto

Se quiser concentrar mais sabor ao caldo, uma cabeça de bode

Preparo

Pegue o bucho de bode e separe as vísceras. Reserve o bucho, que deverá ser recheado posteriormente com os miúdos. Pode optar por fazer uma trouxa grande e única com todo o conteúdo do bucho inteiro ou cortar e fazer pequenas trouxinhas em porções separadas. Para isso, as bolsinhas terão que ser costuradas com linha e agulha. Refogue as vísceras com cheiro-verde e o louro e cominho, tudo bem picadinho e com quantidades a gosto.

Acrescente a esse refogado tomate, pimentão e cebola picados; com os mesmos temperos, refogue o bucho por 15 minutos. O bucho tem que ser bem lavado e depois banhado em bastante suco de limão. Após o refogado, recheie o bucho com as vísceras. Costure-o no formato de uma trouxinha. Em um caldeirão, coloque 5 litros de água e acrescente os mesmos temperos verdes e secos citados anteriormente. Na panela, coloque as tripas e os pés, eles serão necessários para intensificar o sabor do caldo. Quando a água estiver no ponto de fervura, acrescente o bucho já costurado e cozinhe tudo por 1 hora.

Para servir, enrole as tripas nos pezinhos do bode. Com o caldo do cozimento, faça um pirão. Para isso, despeje farinha de mandioca aos poucos e de acordo com a consistência desejada, mexa sem parar com a colher de pau fazendo movimentos circulares até que o caldo mude de textura, não mais que 10 minutos. Sirva com arroz branco e pimenta.





POR ONDE O COCO É PAISAGEM E SABOR

O COQUEIRO SE INSTALOU COMO ELEMENTO ESSENCIAL DA IMAGEM QUE HABITA O LITORAL NORDESTINO, FUNDANDO AINDA UMA DINASTIA GASTRONÔMICA

Paisagens são tão eternas como hábitos — embora ostentem aparência de uma ancestralidade mais que remota, tiveram, em algum momento, seus capítulos inaugurais. Onipresente, silhueta verde da costa nordestina, a palmeira elegante e longilínea conhecida como coqueiro só fincou raízes no litoral nordestino no final do século XVI. Suplantou o cajueiro nativo na paisagem original — hoje espremido pelos coqueirais — e pavimentou um complexo culinário em torno de si.

Peixes e crustáceos de intimidade remota em meio às populações indígenas brasileiras ganharam da colonização de matriz lusa a técnica da cocção molhada, temperados com verdura e ensopados. Da participação africana no processo colonizador, receberam a adição do sumo leitoso, espesso e viscoso do leite de coco. No litoral nordestino, a cozinha tradicional praieira divide-se por um critério elementar: leva ou não leva leite de coco. Segundo Luís da Câmara Cascudo (2004), embora pouco relevante entre eles, foram os negros de Moçambique os primeiros a trazerem a técnica e o hábito de extração do sumo leitoso do coco seco, desde antes tão comum em meio às populações litorâneas asiáticas.

O antropólogo Raul Lody (2010, p. 17) afirma que o coqueiro chegou com a colonização portuguesa em 1553 ao Nordeste: “Independente da ocorrência do coqueiro no litoral do Panamá, quando da chegada de Cristóvão Colombo, foram os portugueses que introduziram o coqueiro em Cabo Verde, África, e daí o trouxeram para o Brasil, chegando inicialmente ao Nordeste”. Luís da Câmara Cascudo informa que foram os séculos XVII e XVIII os da expansão e consolidação do coqueiro no Brasil. O viajante e cronista Gabriel Soares de Souza, em seu *Tratado descritivo do Brasil*, de 1587, diz que “foram os primeiros cocos à Bahia de Cabo Verde, donde se enchem a terra” (CASCUDO, 2004, p. 181).

Também cronista e viajante, o português João Santos publicou o primeiro relato de que se tem notícia sobre o emprego de leite de coco na culinária. Em *Etiópia oriental*, escrito em 1607, diz:

Do miolo do coco fresco se tira leite com que cozem arroz, ralado com um ralo bem lavado em duas a três águas, e espremido entre as mãos, de modo que lhe façam lançar toda a umidade que têm. E desta maneira fica com o coco tão seco e miúdo, como farelo de pau, e pelo contrário a água em que foi lavado fica grossa, que parece leite de vaca muito alvo, ou de amêndoas (CASCUDO, 2004, p. 181).

Essa técnica elementar, remota e rústica é, ainda, grandemente preservada e cultivada no Nordeste do Brasil nos primeiros anos do século XXI. Dada sua importância gustativa cultural, o leite de coco é disponibilizado pela grande indústria em versões engarrafadas para aplicação imediata, apesar de cozinheiras tradicionalistas se recusarem a aderir à comodidade. Reproduzindo tradições orais, cultivam a técnica doméstica de processar o próprio leite de coco a ser usado no preparo dos pratos ensopados do litoral.







O CUSCUZ

QUENTE, AMARELINHO E DOURADO PELA PRESENÇA
DA MANTEIGA DERRETIDA, A IGUARIA DE ORIGEM AFRICANA SE TORNOU
SINÔNIMO DO PALADAR COTIDIANO DO NORDESTE

Dos alimentos popularizados no Nordeste pela presença africana na formação étnica brasileira, nenhum tem força tão grande como instituição da vida rotineira quanto o cuscuz. Embora apareça em São Paulo recheado com sardinha e verduras, o cuscuz, prato festivo e herança culinária bandeirante, está ausente dos cardápios das regiões Sul e Sudeste, Norte ou Centro-Oeste do Brasil como alimento diário.

O cuscuz quente, amarelinho, dourado pela presença de manteiga derretida em seu calor, é ainda um dos pratos inaugurais do dia nos lares da região Nordeste, dos mais simples aos abastados. Frequenta também o jantar e as ceias da noite, está nas casas, nos restaurantes e aparece até como opção de *fast food* em shoppings.

Em analogia ao cuscuz de semolina preparado originalmente no Norte da África, o cuscuz de milho nordestino costuma receber também a companhia de guisados. O caldo lhe umedece a textura, agrega sabor e identidade. Cuscuz tem parceria culturalmente consagrada com galinha, bode ou carne de boi guisados, mas também pode ser associado a carnes secas, como charque, picada e frita com cebola e tomate, ou queijo de coalho. No Sertão, a massa de fubá úmida é acrescida de charque moído, verduras picadas e sal antes de ser cozida no vapor. Recebe, nessa versão, o nome de “quarenta”. Em apresentação doce, pode ser finalizado com leite de vaca ou de coco e mais açúcar. Raríssima é a adição de leite de cabra sobre cuscuz, mas já foi comum, como indica Mário Souto Maior (1995) em *Comes e bebes do Nordeste*, registro etnográfico da alimentação da região empreendido nos anos 1980.

A técnica de cocção do cuscuz respeita o procedimento original da África Oriental do norte, de onde o prato saiu como uma das principais contribuições árabes para a cozinha ocidental. No Nordeste, cuscuz é feito no vapor. Tão imperativo no cotidiano, é um dos poucos pratos regionais a contar com utensílio próprio de preparo. Comprida, base para água, grade para sustentação da massa que irá cozinhar no vapor, a panela específica chama-se cuscuzeira. “Quem não tem cuscuzeira pode fazer o cuscuz no pano”, informa a cozinheira pernambucana

Maria Silva, 40 anos. A técnica consiste em dispor a massa do cuscuz sobre um prato raso, cobri-lo com um pano e, em seguida, amarrá-lo. Como uma tampa, o recipiente com a massa será levado à cocção sobre uma panela com água.

“Assim que cheirar, o cuscuz está pronto”, diz Maria, dona de uma técnica que atalha o tempo de preparo da iguaria, normalmente 15 minutos de fogo. “Enquanto a massa descansa e incha, boto logo a cuscuzeira com água do fogo. Assim, quando boto a fuba na cuscuzeira, a água já está fervida e o cuscuz cozinha em dois minutos”, ensina Maria.

Diferentemente do que acontece nos interiores de Minas Gerais, no Nordeste é menos popular a prática de se produzir domesticamente o fubá para uso familiar. A farinha de milho cru, seco e moído é comumente adquirida a preços acessíveis no varejo. Uma grande indústria embala e comercializa diversas marcas de fubá prontas para serem transformadas em cuscuz. Cerca de um terço do volume de farinha a ser trabalhado deve ser usado como referência para a quantidade de água fria e limpa usada para umedecer e fazer inchar a massa. “São dez minutos até ela dobrar mais ou menos de tamanho”.

Por analogia e ampliação cultural da técnica, é menos popular, mas não incomum, o uso da macaxeira na preparação de cuscuz. “Na minha casa, desde pequeno, a gente come cuscuz de macaxeira. Faz quase do mesmo jeito que de fubá”, confirma Maria. Descascada, a macaxeira é ralada no ralo de milho, um utensílio popular e grosseiro, feito de uma base quadrangular de madeira e uma tela áspera e furada de lata. Então, é amarrada num pano e lavada para perder amido. Depois, temperada com sal e, ocasionalmente, coco seco ralado. “É só botar na cuscuzeira e depois que ferve a água está pronto em dois minutos”. De sabor ligeiramente adocicado pela presença do coco, o cuscuz de macaxeira é servido basicamente apenas com manteiga.

Não é ato inaugural nordestino a ampliação da técnica do cuscuz empregada a outros ingredientes. Como informa Câmara Cascudo:

O cuscuz. Kuz kuz, alcuscuz, é prato nacional dos mouros na África setentrional, do Egito ao Marrocos. Inicialmente feito com arroz, farinha de trigo, milheto, sorgo, passou a ser de milho americano quando o Zea Mayz irradiou-se pelo mundo ao correr do século XVI (CASCUDO, 2004, p. 181).

Além de reinventado com o milho, foi também no Brasil que o cuscuz recebeu pioneiramente a contribuição molhada do leite de coco. “O certo é que portugueses e africanos vieram para o Brasil conhecendo o leite de coco. Aqui é que ele se fez de milho e molhou-se no leite de coco” (CASCUDO, 2004, p. 181). Molhado ou seco, mais que de milho ou de macaxeira, no Nordeste ele se fez cotidiano.

CUSCUZ DE MILHO

Ingredientes

500 g de fubá
1 copo americano ou 200 ml de água
1 pitada de sal

Preparo

Umedeça com cuidado a farinha de milho (fubá) e deixe-a descansar por 10 minutos, ou até ganhar volume, e depois tempere com o sal. Leve ao fogo numa cuscuzeira até ferver. Quando começar a soltar o aroma, o cuscuz está pronto.

CUSCUZ DE MACAXEIRA

Ingredientes

500 g de macaxeira
100 g de coco ralado
Sal a gosto

Preparo

Descasque e rale a macaxeira e, em seguida, lave-a espremida dentro de um pano limpo, para perder o excesso de amido. Misture com o sal e o coco ralado, em seguida leve ao fogo numa cuscuzeira. Estará pronto assim que ferver.





SISTEMAS E LITURGIAS DE UM GRÃO

COM MAIS INTENSIDADE DO QUE NO RESTO DO BRASIL, NO NORDESTE
O MILHO NÃO É SÓ ELEMENTO FUNDAMENTAL NA ALIMENTAÇÃO DIÁRIA.
EVOCA AINDA ANTIGAS E PAGÃS CELEBRAÇÕES SEMPRE QUE
O MÊS DE JUNHO APARECE NO CALENDÁRIO

É apenas um grão, mas podemos, sem esforço, classificá-lo como *égide*. Terceiro cereal de maior importância alimentar no mundo, o milho, no Nordeste do Brasil, motiva um sistema alimentar e patrocina liturgias sociais pouco prováveis em outras regiões. Evocações das antigas e pagãs celebrações do sucesso das colheitas durante os chamados solstícios de verão das antigas civilizações europeias, os festejos juninos historicamente — reformatados pelo catolicismo — têm no milho seu catalisador.

Não se verifica o mesmo, pelo menos com igual intensidade, no resto do país. Supermercados, ruas e feiras livres são, a partir dos meses que antecedem junho, tomados, literalmente, por montanhas de espigas. Imagens de exagero e de simbolismo para o entendimento da importância do milho na manifestação de aspectos centrais da cultura nordestina. Embora presentes ao longo do ano, as receitas tradicionais, com pelo menos alguns séculos de ocorrência no Brasil, tornam-se praticamente impositivas durante o período.

Segundo pesquisa de hábitos alimentares, promovida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE) na década de 1990, 65% dos pernambucanos têm no cuscuz de milho um artigo de consumo diário. No Nordeste, cotidianamente, o milho concorre como uma das principais fontes de carboidrato, ao lado do arroz, das massas industriais e da mandioca.

Ainda segundo censos agrários do IBGE, quase 60% dos produtores de milho no Nordeste veem o produto como um artigo de consumo prioritário e artesanal. No Semiárido, a importância do fubá para a nutrição é especialmente importante. O cuscuz de milho, além de alimento no café da manhã e do jantar, é muitas vezes usado para reforçar o prato de feijão no almoço. Daí, também, a ocorrência de uma farofa de cuscuz.

Como acontece no México, a transformação do milho em farinha constitui a base para seu uso na alimentação nordestina. Em algumas pouquíssimas residências rurais, ainda se pode encontrar pesados moinhos artesanais de pedra

nos quais os grãos do milho seco são moídos para virar fubá. Além de cuscuz, o fubá é usado para a confecção de bolos, broas, angus doces e, mais raramente, salgados, como acompanhamento para carnes à maneira da polenta italiana.

Antes, porém, de patrocinar o junho nordestino e se imiscuir no cotidiano alimentar, o milho fez um longo trajeto. Ao lado do tomate e da batata, ele faz parte da chamada “troca americana”, a participação mais expressiva do continente no grande intercâmbio de plantas, alimentos, animais, populações e mesmo bactérias e doenças, consequentes das grandes navegações e descobertas. Enquanto o milho contribuía para a reformulação dos padrões alimentares na Europa, até 90% de algumas populações nativas americanas foram dizimadas por ações bacteriológicas, consequências irreversíveis dos descobrimentos.

A dispersão e o consumo do milho permeiam os últimos 8 mil anos de desenvolvimento cultural humano. Até aparecer na Europa como revelação de Colombo depois de 1492, o milho foi um dos indutores civilizatórios na América. No continente europeu, o cultivo teria começado em Sevilha, no ano de 1498, não por acaso, o lugar de onde partiam as esquadras envolvidas nas grandes navegações. Na Europa, além de alimentação cotidiana, o grão também foi utilizado como ração de animais.

No México, onde, desde sempre, tem sido utilizado como indutor civilizatório, seu processamento básico consiste em transformá-lo numa farinha, algo que os astecas chamavam de *nixtamal*. A conversão do grão em farinha é conhecida como *nixtamalización*, uma técnica que, pelo calor, aumenta inclusive o teor de nutrientes do milho. A farinha tanto é a base de alimentos primordiais e fundamentais, como os pães de milho conhecidos como tortilhas e tamales, quanto é utilizado para produção de alimentos industrializados, como flocos de cereais matinais, salgadinhos, biscoitos e até amido de batatas fritas — artigos, aliás, presentes na realidade nordestina. Também no Nordeste se pode perceber a presença, tão comum nos Estados Unidos, no xarope de milho como açúcar para reforçar o sabor nos alimentos industriais — responsabilizado, ao lado das gorduras saturadas, pela obesidade epidêmica norte-americana.

O auge das safras de milho no Nordeste coincide com a época em que os ibéricos também promoviam grandes festas rurais para celebração das colheitas com homenagem a três santos católicos: São Pedro, Santo Antônio e, sobretudo, São João. Ainda no Egito antigo, a morte e a ressurreição do deus Osíris estavam relacionadas às cheias do rio Nilo e à fertilidade trazida pelas águas ao leito do rio — garantia de colheita bem-sucedida.

Músicas, quadrilhas, manifestações de credices populares que deram origem aos festejos do São João do Nordeste, hoje com movimentação de uma economia do entretenimento e de mídia própria, teriam origem nas transfigurações históricas das primeiras celebrações agrícolas dos solstícios de verão.

Independentemente das teorias sobre a sua origem, o São João é festejado com alegrias transbordantes de um deus amável e dionisíaco com farta alimentação, músicas, danças, bebidas e uma marcada tendência sexual nas comemorações populares, adivinhações para casamento, banhos coletivos pela madrugada, prognósticos do futuro, anúncio de morte do censo do ano próximo... Segundo a tradição o Santo adormece durante o dia que lhe é dedicado tão ruidosamente pelo povo, através dos séculos e países. Se ele estiver acordado, vendo o clarão das fogueiras acesas em sua honra, não resistirá ao desejo de descer do céu para acompanhar a oblação e o mundo acabará pegando fogo (CASCUDO, 1999, p. 57).

Vários aspectos das nossas manifestações juninas são notoriamente ibéricos: fogueiras, balões, procissões, novenas e a grande culinária. Os índios nativos tinham não mais que uma pipoca primitiva, porém, foi pela mão portuguesa que o milho, ao encontro do açúcar colonizador, foi aos poucos se transformando em pamonhas e canjicas, que nos fazem reconhecer o mês de junho como algo de uma época no calendário.





POR UMA ETNOGRAFIA CONTEMPORÂNEA DO MILHO

Confirmando uma característica das grandes tradições: o milho tem elasticidade social. Desde a antiguidade pagã, cereais motivam preparos de receitas para a comemoração do auge das safras. Seria a origem mais pregressa dos festejos juninos. Na elaboração do repertório nordestino das comidas de milho, as famílias e comunidades ainda distribuem papéis mais ou menos esquemáticos — parte de um sistema, portanto — entre si.

Aos homens ou provedores, cabe o papel, muitas vezes, de trazer o milho para casa. São eles quem poderão encher o porta-malas do carro com um volume considerável e pesado de espigas. À mulher é reservada a tarefa de comandar a transformação do milho em comida. Ou seja, numa dimensão simbólica, converter a natureza (insumo) em cultura (alimento).

Dona Rosilda Lins de Azevedo, 66 anos, nasceu em Bezerros, Agreste de Pernambuco, mas vive há décadas numa ampla casa de uma rua sem saída no bairro recifense da Boa Vista. Várias salas, muitos quartos, cozinha com duas grandes mesas, a casa está permanentemente cheia: quatro filhos, quatro netos, genros, noras e amigos. Ela não espera as vésperas dos dias de São João ou São Pedro para fazer canjicas e pamonhas, quando os pratos são quase obrigatórios, tamanho o peso da tradição de consumo nos festejos populares movidos a ritmos de origem mouro-ibérica, como o forró e as quadrilhas, e, mais recentemente, a grandes shows da indústria cultural. Passa todo o mês de junho processando o milho. Invariavelmente, há uma tigela de canjica sobre a mesa para quem chega. Uma receita transmitida dentro do sistema que Gilberto Freyre (2000) chamou de “maçonaria feminina do açúcar”: oralmente, de geração a geração. “Aprendi minhas canjicas com uma tia”, lembra dona Rosilda.

“Não é a receita que é difícil. Canjica não tem muito mistério na receita. O que dá trabalho mesmo é o fazer”, diz ela. Um dos cuidados principais, lembra, é o debulhar dos grãos. O manejo da faca exige destreza para que, guilhotinadas com os golpes de mão, não haja qualquer resíduo de sabugo na mistura. “Se tiver, a canjica vai ficar com gosto de sabão”. A massa bem moída tem na quantidade relativamente grande de manteiga o segredo de sua cremosidade.

Os milhos têm que ser verdes e firmes. E o leite de coco, onipresente nas receitas juninas, deve ser natural, extraído do próprio fruto seco. “O milho tem que ser liquidificado com um pouquinho de água até virar um purê. E o leite de coco não pode ficar muito grosso, tem que ser espremido duas vezes para ficar mais ralo. O açúcar, cada um vai botar do seu jeito”, ensina.

Como a canjica é receita originária de um Brasil patriarcal, farto de mão de obra barata e abundante, quando não, antes, escrava, tempo é um dos insumos necessários ao preparo. “Aqui em casa, desde menino, que todo mundo mexe a canjica”, diz a filha mais velha de dona Rosilda, Fernanda Azevedo. No calor da cozinha, a receita pavimenta a comensalidade e a solidariedade familiar.

A ausência de tempo tem tornado escassa a prática das comidas de milho nas cozinhas domésticas. Já presentes nos tabuleiros populares, os produtos do milho migraram também para o ambiente das padarias de luxo, as chamadas delicatessens. “Há uns 10 anos, seria quase impossível eu vender bolos de milho, canjica, pé de moleque e pamonhas ao lado de doces internacionais como strudel e tortas finas”, diz Marcelo Silva, dono de uma delicatessen no bairro recifense dos Aflitos, habitado por famílias de classe média e alta. “O fato é que nem todo mundo tem tempo ou empregados para fazer essas receitas que demoram para ficar prontas e são trabalhosas. Mas o pernambucano não abre mão da comida de milho. Recebemos muitas encomendas antecipadas”, diz ele. “Os apartamentos hoje são também cada vez menores. E não se faz canjica numa cozinha muito apertada”, continua.

O advento da comida de milho como artigo de delicatessen também provoca distorções e heresias para os paladares mais puristas. Em alguns estabelecimentos, a pamonha já não é mais envelopada e cozida na palha do milho, mas em sacos plásticos resistentes ao calor. “Me recuso a comer uma pamonha assim. Isso não é pamonha. Pamonha de verdade é feita com milho ralado, cozida dentro da palha do milho”, protesta a chef de cozinha contemporânea Sofia Mota, membro de uma família de propriedades rurais antigas. “Na casa de minha avó, até o fubá era feito no moinho”.





O MONARCA DOS SABORES DE JUNHO

APESAR DO PREPARO DE DOCES À BASE DE MILHO JÁ ESTAR PRESENTE DURANTE TODO O ANO, GRAÇAS A QUITUTEIRAS COMO DONA MARIA, É NAS FESTIVIDADES JUNINAS QUE O CEREAL SE TORNA PARTE INDISPENSÁVEL DA PAISAGEM NORDESTINA

Não precisamos, efetivamente, esperar junho chegar. Durante todo o ano, em esquinas ou padarias, podemos encontrar uma tigela de canjica ou uma pamonha para o café da manhã, jantar ou gula sem agendamento prévio. Mas o auge da safra do cereal coincidindo com — ou, sejamos mais analíticos, provocando — as festas juninas, faz do meio do ano um período especial. Montanhas de espigas de milho tomam conta da paisagem do Nordeste. Endereços elegantes e subúrbios são invadidos por quituteiros sazonais, especializados no preparo de receitas que celebram a presença do cereal no Nordeste. Tanto nos interiores quanto nas grandes cidades, junho é o mês do milho. Mais do que ingrediente, é instituição.

Embora, no Brasil mais remoto, não tenha chegado a motivar um sistema alimentar tão fortemente como a mandioca, o milho é pilar ameríndio. Sustentou e viabilizou todas as civilizações remotas da América Latina. Não houve asteca, maia ou inca que não tenha se nutrido do cereal. Levado pelo navegador Cristóvão Colombo para a Europa, ele compõe, ao lado da batata e do tomate, a grandiosa tríade das primeiras revelações alimentares da América para o mundo. Os três ingredientes que ajudaram historiadores a cunhar o termo “troca americana” para definir o impacto irreversível dos insumos na alimentação planetária depois das Grandes Navegações. No Nordeste contemporâneo, o milho faz parte da alimentação cotidiana na elaboração do cuscuz, a versão tropical do famoso prato africano em que, no lugar de sêmola, por adaptação e similaridade, leva aqui fubá de milho.



FARINA
COM
COCO

FARINA
DE
CARRÉ



INHA
E
MA

FA...
PARI
MA...



O JUSSARA

O ACAÍ DOS MARANHENSES É UMA IGUARIA ACESTRAL DAS AMÉRICAS
QUE SE TORNOU INDISPENSÁVEL NO ALMOÇO DOS TRABALHADORES

É meio-dia no centro histórico e comercial de São Luís do Maranhão. O comércio está modorrento como o sol refletido pelos sobrados azulejados de até três pavimentos — os maiores do tipo no Brasil, erguidos pelos portugueses, cientes do poder das peças de cerâmica vidrada e pintada, para manter o calor do lado de fora. Tabuletas riscadas de giz ou cardápios manuscritos nas paredes fazem o pregão do almoço. Ofertas de comida robusta, farta e barata para a hora de intervalo que os trabalhadores dispõem.

Em meio a ofertas de carne, galinha e pescados — como o peixe-pedra, abundante e barato —, um artigo denota uma das peculiaridades da mesa do meio-dia. Inevitavelmente, restaurantes populares oferecem jussara com camarão para o almoço.

Um grupo de vendedores — facilmente identificados pelo logotipo de uma loja de eletrodomésticos, ostentado na camisa “azul-escritório” — senta-se em cadeiras ao redor de uma mesa de plástico branco, frequentemente limpo pelo pano encardido, sobre o ombro do proprietário do estabelecimento. À demanda do grupo, a refeição é servida: farinha-d’água num pote de plástico com tampa dosadora, um prato com uns seis camarões graúdos, secos, mas não defumados. No centro da mesa (e da refeição), uma tigela com pouco menos de meio litro de jussara batido. Além da farinha, a provisão de guarnições conta também com açúcar. Cada um dos ingredientes é acrescentado a gosto na tigela central com a pasta de jussara.

Jussara é o nome pelo qual se conhece, no Maranhão, o que o resto do país chama de açaí, o fruto roxo de uma palmeira amazônica que entrou em cartaz na mesa brasileira depois que os cariocas o integraram à imagem dilatada de seus hábitos saudáveis dietéticos em prol da beleza. “Aqui”, me diz Antonio de Jesus dos Santos, 70 anos, dono de um box instalado há mais de trinta anos no Mercado da Praia, porta de entrada do sítio histórico de São Luís, “jussara com camarão é uma das comidas mais fortes para o almoço”.

Todos os dias, ele chega cedo, sol ainda mal encorpado, e despeja os frutos pequenos como jabuticabas na trituradora. Do outro lado da máquina, criada

especialmente para trabalhar o jussara, sai o sumo espesso e roxo do fruto misturado com água. Está pronta a base da refeição.

“Não é difícil comer”, ensina, despejando um pouco da farinha espessa e flocada no meio do pote de plástico, que substitui a cuia de cabaça que os índios do Norte usavam e ainda usam para comer o fruto. O jussara tem sabor natural e levemente azedo. Não leva sal, as notas salgadas são alcançadas, na boca, pelos camarões secos (em água com muito sal, antes de quicar ao sol) dispostos sobre a sopa fria da fruta. Se o azedo parecer incômodo ao paladar, há sempre a possibilidade de adoçá-la. Por isso, o açúcar à mesa. As gradações de tempero são feitas pelo comensal.

Jussara batido, camarão, farinha e açúcar: um típico almoço comercial em São Luís do Maranhão. Os homens da mesa ao lado bebem água enquanto comem. Nos espaços vizinhos, refrigerantes e cervejas acompanham pratos de sarrabulho (aqui, o termo original português ainda é usado para designar a receita de sangue coagulado e miúdos de porco guisados, que conhecemos por sarapatel), ou bifes bovinos. O dono do bar não vende cervejas. “Cerveja não pega com jussara. É muito forte”.

O jussara não é exatamente o tipo de açaí que o resto do país conhece. O jussara dos maranhenses é o palmito *Euterpe edulis Martius*, cujo nome popular deriva da palavra tupi “jyssara”, que significa tronco de árvore.

Introduzido no mercado nacional entre os anos 1980 e 1990, o açaí se desenvolve nas várzeas amazônicas dos países marcados pela floresta na América do Sul. O jussara é sua versão na Mata Atlântica. Consta que o açaí e o jussara são consumidos desde o período pré-colombiano. Assim como no Maranhão, na Amazônia ele também é servido em forma líquida com farinha, às vezes até engrossado em pirão, e acompanhado com peixe assado ou camarão. Os funcionários da loja de eletrodomésticos no centro de São Luís, protegidos e identificados em suas camisas azul-escritório nem desconfiam: fazem, diariamente, uma refeição ancestral.

2010

COMEDORIA DE MERCADO

SIMPLICIDADE COM SABOR E QUALIDADE



JUÇARA ESPECIAL
JUÇARA ESPECIAL

JUÇARA Especial





COISAS COMO A TIQUIRA, NEM A QUÍMICA EXPLICA

CERCADA DE TABUS, A BEBIDA ANCESTRAL DESTILADA ESTÁ
SE TORNANDO UMA RARIDADE NOS MERCADOS DE SÃO LÚIS.
ARTESÃO DE TRADIÇÃO FAMILIAR, SEU ANTÔNIO AFIRMA SER HOJE
O ÚNICO A ALAMBRICAR A VERDADEIRA TIQUIRA

Quando os portugueses chegaram com suas botas, vinhos e destilados para colonizar o que viria a ser o Brasil, encontraram populações nativas plenamente dedicadas à produção e ao consumo ritual de fermentados alcoólicos de cereais e raízes. Em regiões específicas do país, a matéria-prima dessas bebidas era a mandioca nativa que, antes da implementação do trigo, figurou como a principal fonte de carboidratos nacional. A aguardente primitiva de mandioca era denominada, de maneira geral pelas várias etnias do tronco tupi, como *cauim*.

As autoridades eclesiásticas diziam dos indígenas que havia sempre embriagues em seus pecados e por isso buscavam proibir suas festas, rituais e cerimônias em geral e, especialmente, as que eram alimentadas pelo calor dessas porções de ebriedade. A embriaguez indígena passa a ser vista por quase todos os cronistas europeus como a causa principal da idolatria. O padre jesuíta José de Acosta, por exemplo, afirmará que a embriaguez não só é um pecado em si, como também é a causa principal de todos os outros pecados cometidos pelos índios (CARNEIRO, 2010, p. 138).

As porções de bebidas indígenas feitas com mandioca raramente chegavam a 8% de graduação alcoólica. Sob o nome geral de *cauim*, como lembramos, eram normalmente produzidas pela insalivação e esputo da mandioca.

Os indígenas adoram os alimentos líquidos. Raízes e frutas fornecem bebidas que os antigos cronistas dos séculos 16 e 17 afirmavam fortificantes e deliciosas, apesar da repugnância instintiva por saber que algumas sofriam mastigação prévia para ativar a fermentação (CASCUDO, 2004, p. 129).

O preparo das bebidas era função eminentemente feminina. As mulheres tomavam as raízes da mandioca, que era fervida em grandes potes.

Então as moças assentam-se ao pé a mastigarem as raízes, e o que fica mastigado é posto numa vasilha à parte. Uma vez mastigadas todas essas raízes fervidas, tornam a pôr a massa mascada nos potes que então enchem d'água e misturam muito bem, deixando tudo ferver de novo (CASCUDO, 2004, p. 130).

A diástase de saliva libera uma enzima capaz de tornar o amido das raízes em maltose e dextrina, provocando a sacarificação e a transformação dos açúcares em álcool.

Nem o método é exatamente o mesmo, nem a saliva das moças é ainda necessária, mas o destilado de mandioca não sumiu por completo do Brasil contemporâneo. Pelo menos no Maranhão, onde uma bebida de nome “tiquira” é ainda fabricada por comunidades de difícil acesso e vendida como exotismo alcoólico nos centros de presença turística. Alvo e motivo de tabus e credices, ainda que modificada, a tiquira está no cardápio maranhense desde antes do início da colonização. Luís da Câmara Cascudo discorreu sobre seu feitio:

Uma testemunha de 1612, Claude d' Abberville, registrara misturas feculentas nas tabas do Maranhão. O vinho (...) era feito com farinha de mandioca, juntando-se farinha de milho, fervidas as duas massas juntas na água. Quando no ponto, essa bebida se torna um caldo espesso, parecido com sopa de leite ou de arroz. Fazem então assar algumas espigas de milho, mastigam os grãos e cospem-nos no líquido, o que o torna mais claro e fluido, permanecendo assaz espesso, porquanto não coam de modo nenhum (CASCUDO, 2004, p. 130).

“A gente faz um mingau grosso de beiju e bota para alambicar”, me informa seu Sebastião Conceição da Rocha, 82 anos, que desde criança trabalha como fabricante de tiquira para ajudar o pai e o avô na lida. Agricultor de mandioca, ele é um dos raros fabricantes da bebida que, atualmente, prescinde do milho ou de outros cereais. Sua tiquira é feita exclusivamente de mandioca em estágios fermentativos diferentes.

Na cidade de Barreirinhas, porta de entrada para os famosos Lençóis Maranhenses — conjunto de dunas gigantes entremeadas por lagoas de água da chuva represada —, somos informados de que há dezenas de alambiqueiros na pequena comunidade do Buraco da Onça. Cerca de 40 quilômetros, e uma hora de distância num jipe, um dos poucos veículos capaz de vencer as estradas de

areia fofa, encontramos seu Sebastião, que logo corrige a estatística imprecisa. “Ninguém mais aqui faz tiquira não. Só sobrou eu”, diz ele, pai de seis filhos, nenhum deles alambiqueiro.

Na diminuta vila rural, não mais que quatro ruas, há três igrejas pentecostais. “Muita gente ainda bebe aqui, mas com as igrejas, o povo quer saber cada vez menos de tiquira”, analisa. Nos dois grandes bares, salões de cimento batido com mesas de ferro e sinucas, concentra-se a vida noturna de quem não está nos cultos evangélicos ou simplesmente nos alpendres de casa, trocando dedos de prosa com vizinhos e parentes.

“No tempo antigo, todo mundo fazia. Toda casa tinha seu alambique. A mandioca já era cultivada pelos índios, o povo antigo aprendeu com eles. Meu pai e meu avô, todos alambicavam”, diz. No quintal da casa que se confunde com a mata dos fundos, o alambique está instalado. Um grande tanque de cimento anexo à peça de cobre conhecida propriamente como alambique dá nome ao conjunto. Tudo coberto por telhado de palha e madeira onde utensílios da lida diária estão pendurados.

Entre a casa e o quintal, está o lugar de preparo dos alimentos da família: um fogão à lenha erguido na pedra, resquício do hábito português dos primeiros tempos de colonização no Brasil de se construir, por segurança e higiene, a cozinha fora da casa.

Obter a tiquira clarinha na garrafa exige quase um mês de trabalho. Começa com a coleta da mandioca, durante os meses de safras. Primeiramente, a mandioca é convertida em beijus, sua broa rústica. Lavada, ralada e prensada, como se destinada à produção de farinha, a mandioca é limpa de seu ácido cianídrico, elemento letal se ingerido ainda presente na mandioca. A massa resultante é espalhada sobre o forno quente de barro, dividida em bolos de mais ou menos 30 centímetros de diâmetro. Quando assados, terão o nome de beijus.

Num cocho com água, depois de um dia, os beijus terão se transformado numa espécie de mingau pastoso e de perfume embriagante e azedo. Seu Sebastião agita a massa para oxigenar a mistura até que ela complete sua fermentação depois de mais dois dias.

“Aí, a gente bota o mingau bem grosso no alambique e deixa ele cozinhar no vapor”, diz, sobre a destilação que pode durar até cinco dias seguidos. Desde o momento em que a mandioca foi colhida até quando sair, líquida e cristalina, pela torneira do alambique, terão passados 22 dias para o processo inteiro ser concluído. “Depois que passa pela serpentina, ele vira líquido de novo”, explica. O líquido é colhido por uma bola grande de vidro que, quando não está em uso, repousa no terreiro do quintal. O líquido resultante é bem mais forte que os *cauins* antigos e embriagantes dos índios. Sua concentração final pode ter até 54° de graduação alcoólica.

A tiquira não é exatamente cristalina, mas, se observada contra a luz, é ligeiramente azulada. “É a cor dela verdadeira”, diz o comerciante de licores e tiquira, Antonio de Jesus, conhecido em São Luís simplesmente como seu Tunico, personagem popular na cidade bem antes de seu filho ganhar fama como cantor com o codinome artístico de Zeca Baleiro.

Seu Tunico desdenha das garrafas de tiquira de cor forçadamente violeta, penduradas pelos mercados de frequência turística em São Luís. “Às vezes, nem foram destiladas direito, nem são só de mandioca. E ficam com essa cor artificial por causa da anilina”, explica. “Quem bota anilina falsifica a tiquira, não pode. A cor azulzinha, bem clarinha, tem que ser da própria mandioca”.

O consumo social de tiquira tem ritos sutis que fazem lembrar as antigas caiunagens indígenas. Pelo menos no que tange ao consumo coletivo até o excesso da embriaguez. José Beneditino de Souza, 57 anos, taxista com ponto nas imediações do porto fluvial dos barcos de São Luís com destino à Alcântara, é mais um entre os crentes no principal tabu relativo à bebida: “O sujeito não pode beber tiquira e tomar banho doce que fica doido na mesma hora”.

Ele relata a última vez em que teve a experiência: “A gente saiu para uma beira de rio, jogar bola... uns 10 cabras... depois, teve peixe frito, cerveja e tiquira, muita tiquira mesmo, que o sujeito bebe de uma talagada só. Mas eu não tinha bebido muito não. Eu tava bom. Mas depois que eu bebi, eu entrei no rio e quase não saio. Fiquei bebinho na mesma hora. Eu não sei dizer o que é isso não. Acho que a força da tiquira não pega bem com a água, é coisa de índio. Os outros tiveram que me tirar”, diz ele.

Seu Tunico também tem lembranças de revirar o estômago e suas vísceras da última vez em que consumiu a bebida. “Eu também entrei na água. Mas eu tava bom antes, não tava bêbo não. Foi só botar o pé na água que eu fiquei bebinho”, diz, informando que precisou ser socorrido às pressas e acabou sendo transferido para uma cirurgia de hemorroidas no Rio de Janeiro.

Tudo, acredita, consequência da mistura imprópria entre tiquira e banho de água doce. Há coisas, diz ele, que a química não explica.



so Santos



linense
to de Campos, 205
2-71521 - São Luis, MA
Francisco - São Luis, MA
Tel. 235 1000

TIQUITERA



to de Campos, 205 (Centro)
Francisco, 23 (S. Francisco)

to de Campos, 205
Francisco, 23 (S. Francisco)



A CASA É SUA

"BASES" COMO AS DE SEU MÁRCIO ANTÔNIO E DE DONA DIQUINHA
PROPORCIONAM COMIDA CASEIRA E BARATA EM SÃO LUÍS,
ENQUANTO PRESERVAM A SUPREMACIA DO CUXÁ

Se São Luís ainda chama a atenção por sua horizontalidade urbana, imaginemos quão plana a cidade era nas últimas décadas do século XX. No centro, os sobrados de azulejo eram referência de altura, o comércio fechava as portas na hora do almoço e quem não podia ir comer em casa ficava restrito à própria marmitta. Não eram muitas as alternativas de comida caseira, saborosa, barata e acessível para quem estava no intervalo do expediente.

Surgiu, então, o encontro de um duplo interesse: de um lado, pessoas simples com vocação especial para cozinha e a capacidade para receber; de outro, trabalhadores querendo pagar pouco por uma comida parecida com a que teriam em casa, mas de tempero e feitura especiais. Durante a semana, almoço com cara e cuidado do repasto de domingo. Assim surgiam as “bases” de São Luís do Maranhão.

“Esse é nome de origem. Apesar de receber do pescador ao senador, a base surgiu como um lugar para o trabalhador do centro ir comer. Quer dizer, o lugar onde o trabalhador vai se basear na hora do almoço”, diz Marcio Antônio Pinto de Almeida Sobrinho, 48 anos, herdeiro e dono de uma tradicional base ludovicense.

“No começo, aqui era uma porta e janela. Começamos a trabalhar com mocotó, servido na sala de casa mesmo”, diz ele. “Não tinha esse negócio de restaurante, nem de comida vendida no peso, nem de nada, naquela época”.

O conceito de base maranhense se aproxima em tudo das acepções originais dos bistrôs franceses, das cantinas italianas e das tascas portuguesas: o de restaurante familiar, simples, barato, instalado quase que invariavelmente numa extensão da residência dos seus proprietários. Lugares onde, de tão tradicional, o cardápio poderia estar talhado em pedra. Na maioria das vezes, mesas e cadeiras espalhadas no quintal.

O estabelecimento de Marcio Antônio chama-se Base de Edilson, um salão com dez mesas cobertas de lâminas de fórmica no lugar da garagem da casa onde, ainda hoje, vive seu Edilson Almeida, 81 anos.

O patriarca, contudo, não vai ao salão. Gasta a maior parte do dia numa cadeira de balanço na calçada do aprazível bairro de Vila Beça, suburbano em receptividade e atmosfera e central na geografia. Está a poucos minutos do

centro histórico de São Luís. É possível ir andando de um lugar a outro em poucos minutos.

Seu Edilson sofreu há doze anos o primeiro dos oito acidentes vasculares cerebrais que acumula no prontuário de um hospital público local, onde o bom relacionamento da família com a clientela, não raro composta de autoridades e gestores públicos, lhe garante pronto e atencioso atendimento. “Ele adora mariscos, e teve sempre colesterol alto. Ficou internado por cinco anos. É cadeirante, tem todos os movimentos, menos o do braço esquerdo. Graças a Deus, teve boa recuperação”, diz o filho que credita, sem desfaçatez, a vida do pai ao bom trânsito que mantém com a mais influente família local de políticos.

A mãe, 78 anos, trabalhou muitos anos entre panelas. Mas dona Tereza Costa e Silva já não empunha caldeirões, faltam-lhe forças para a lida diária. Teve ela também um AVC. “Minha mãe e meu pai trabalhavam muito e já sabiam muito de cozinha. Quando meu pai adoeceu, eu tive que passar para a cozinha, não podia deixar o restaurante fechar. Cozinhei para um congresso de médicos, para oitenta pessoas, só peixe e camarão”, lembra.

Foi outra tragédia familiar que o empurrou, irreversivelmente para o comando do negócio. Seu irmão, Edison Costa Silva Almeida, faleceu de câncer há dezessete anos. Na época, com 42 anos. “Não bebia, não fumava. Ele só gostava de esporte, um dia levou uma bolada. Quando foi ao médico, descobriu-se o câncer no baço já todo arreventado”, diz ele, lágrimas imediatas pelo rosto tão logo resgata a memória fraterna.

Hoje, são oito irmãos na família. A caçula, Ana Cristina, 33, às vezes dá uma força no restaurante, os cunhados e sobrinhos ajudam esporadicamente. Por ser o mais velho entre eles, Márcio sabe que lhe cabe o papel de principal herdeiro e, portanto, mantenedor. Uma base, afinal, é questão de família.

Além da responsabilidade alternada sobre a cozinha entre quem comunga do mesmo sobrenome, uma base legítima tem como característica a perenidade de seu cardápio. “Todo nosso tempero é caseiro, não trabalhamos com creme de leite nem outros temperos que mascaram o sabor. Só trabalhamos com camarão branco, de alto mar”, diz ele.

O roteiro se repete em vários bairros ao redor do centro de São Luís. No bairro do Diamante, dona Raimunda Menezes de Aguiar é conhecida pelo apelido de infância. Miúda no tamanho, é chamada de Diquinha. No amplo terraço da casa branca onde vive com filhos e netos, mesas e cadeiras indicam a base em funcionamento há mais de quatro décadas.

É ali que dona Diquinha prepara a receita que exercita há pelo menos cinquenta anos, aprendida em Codó, sua cidade natal, localizada a 300 quilômetros da capital. Espécie de bobó ou purê feito de folhas de vinagreira, engrossado com farinha de mandioca e acrescido de camarão seco e gergelim, o cuxá não é





apenas a matriz da cozinha de qualquer base de São Luís, mas a espinha dorsal da gastronomia maranhense, seu eixo de sustentação. Tudo o que se come aqui tem o gosto azedinho da pasta da erva. Nem precisa pedir. Se o prato servido for um pescado, haverá sempre uma porção de cuxá como guarnição para tempero do prato à mesa.

A unanimidade recomenda que a pasta seja servida sempre com camarões ou peixes fritos — a fritura é uma constante na mesa do maranhense, mas não faltará quem quebre o protocolo e o faça de companhia para ensopados e até carne. “Todo mundo diz que cuxá deve ser servido com peixe frito. Mas eu não gosto de peixe, gosto mesmo é de carne de sol. Porque eu sou do Sertão. Como cuxá com carne”, adianta-se dona Diquinha.

Na cidade de Codó, inclusive, cuxá também é conhecido como bobó de vinagreira, artigo comercializado até duas décadas atrás de porta em porta, por pretas velhas quituteiras, tanto no sertão como na capital. Quase que invariavelmente, vendido na companhia de peixe frito — daí a associação clássica no paladar popular entre a pasta e os pescados.

Trata-se de receita que não responde muito bem a equações matemáticas: “Você coloca a vinagreira para cozinhar, escorre, soca e soca com gerzelim (sic) no pilão”, diz ela, usando a dicção corrente sobre as sementes diminutas da planta de origem asiática trazida, provavelmente, da África pelos portugueses e muito usada na cozinha árabe. No Maranhão, normalmente se chama “gerzelim”, com o som do “z” substituindo o “g” do gergelim praticado oralmente no resto do país.

O preparo requer uma intimidade que não segue fórmulas: “A gente bota a vinagreira para cozinhar e fica olhando, sempre colocando mais água ou mais vinagreira para que não fique muito azeda”, observa ela, que gosta de fazer a receita em grande volume, muitas vezes congelado para ser retemperado antes de servir. “Para trinta maços de vinagreira, a gente bota meio quilo de camarão seco, meio quilo de tomate e um quarto de cebola e pimenta”, diz ela, usando um termo antigo, de antes do uso corrente de balanças nos mercados, para indicar cerca de 250 gramas dos vegetais.

Quando bem cozida, a vinagreira pode ainda ser batida no liquidificador com os demais ingredientes. Os camarões secos miúdos devem ser acrescidos inteiros para serem percebidos na íntegra pelo paladar. A presença do crustáceo impede a adição de sal ao preparo: “O camarão já é salgado e vai dar o sal do gosto”, diz.

Separados, ela prepara um quarto de gergelim torrãozinho e socado em pilão com a mesma quantidade de farinha de mandioca. São eles que darão corpo, engrossando o purê herbáceo. Um refogado une tudo. “Na panela, a gente faz o refugo com um pouquinho de óleo e massa de tomate. Mas bem pouquinho, só

um tantinho, nem uma colher, para não ficar com muito gosto dela”, observa dona Diquinha, ciosa e ciumenta de sua cozinha, sempre de olho em tudo. Ninguém consegue terminar um prato sem que ela aponte algum erro de percurso. Há quem acrescente amido de milho diluído em água para engrossar o cuxá. Para dona Diquinha, pura heresia: “Vixe! Não pode! É só farinha e pronto”, diz ela, que tem alguns dos mais importantes políticos maranhenses, e seus assessores em meio à clientela de sua casa.

Casa, aqui, é palavra superlativa. Ao contrário, por exemplo, da Base do Edilson, a de dona de Diquinha não está permanentemente de portas abertas. O cadeado do portão está bem fechado. Só é aberto depois que dona Diquinha examina o candidato a cliente e permite o acesso. Se não quiser ou não puder receber, ela simplesmente diz que a casa está fechada. “Tem também o risco de assalto, né?”, comenta.

A culinária viabilizou a vida de dona Diquinha. Nascida no interior em 1933, foi criada pela avó, com quem viveu até os 13 anos. Os pais morreram antes. Ainda menina, foi trabalhar como empregada doméstica em “casa de família”. Depois, conseguiu emprego numa fábrica de tecelagem. Contra os preconceitos gerais apontando os riscos inerentes de uma moça que “não tinha família”, casou com o comerciante José Domingos de Aguiar. Casada, aprendeu a costurar e a bordar. Consagrou seus dotes no ramo e virou costureira da família do governador Sebastião Ascher (1883-1974). Complementava a renda costurando também para o público de outro estamento social: meretrizes, muitas delas, mulheres de família ausente ou sem família, como ela. “O povo chamava elas de mulheres da vida”, lembra.

Num golpe da vida, o marido acabou traído por um sócio e perdeu tudo. Foi quando São Luís, a capital, surgiu como possibilidade para um novo rumo no destino incerto. Dona Diquinha chegou à cidade com um filho de menos de 1 ano de idade e uma menina de criação, que ficaria responsável por tomar conta do bebê enquanto ela saía para trabalhar. O marido entrou para o Corpo de Bombeiros e, depois, para a Polícia Militar.

Como o orgulho do marido não permitia, ainda, que ela colocasse na porta uma placa com a inscrição “Costura-se para fora”, dona Diquinha, discretamente, conseguiu renda costurando, mais uma vez, para “mulheres da vida”. Dessa vez, as meretrizes da famosa Rua 28.

Mas, operada de urgência por causa de “filho na trompa”, parou de costurar. A comida surgiu, então, como alternativa: vendia pelas ruas torresmo, tripinha, café, leite. Uma mascate de iguarias cotidianas. Montou uma barraca na Praia Grande e passou a vender refeições aos estivadores e aos funcionários do porto.

Numa manobra pouco honesta, mais um golpe da vida, a antiga proprietária lhe tomou a barraca: dona Diquinha não tinha, com ela, o recibo de compra do

ponto. Com a ajuda de amigos, alugou outro lugar comercial fixo. Seu cardápio ganhou sede e corpo: peixe frito, pato guisado, sarrabulho, mocotó, tripinha e torresmo. Órfã, não teve mãe ou madrinha para ostentar como mestre e referência culinária, não teve de quem aprender “bizus” e guardar cadernos de receitas: “Não sabia fazer comida não. Só o cuxá, que aprendi em Codó. Aprendi a fazer fazendo, experimentando...”.

Em 1972, se mudou para a casa onde vive até hoje, o imóvel da Rua João Luís, no bairro do Diamante. Só na Base da Diquinha ela começou a vender cuxá, cerveja e os pratos que constam até hoje no cardápio imutável, perene como se esculpido em calcário. Nas barracas das festas de São João, vendia sarrabulho, mocotó, bobó, baião-de-dois e, claro, cuxá.

“Quando eu era menina, em Codó, toda casa tinha um pé de vinagreira. Todo mundo fazia todo dia, para comer em casa. Não era coisa para vender não. Só comecei a ver sendo vendido em São Luís”, lembra ela. “Cuxá é forte, tem muito ferro, sustenta um”.

Dona Diquinha, ainda que sem qualquer postura militante, vem quebrando tabus culinários em São Luís sobre as combinações clássicas do cuxá. Ela não respeita a regra de que a iguaria deva ser servida apenas com pescados, sobretudo fritos. Em 1980, começou a servir a pasta da vinagreira com torresmo, tripinha frita, carne de porco assada, carne de sol, etc. “Se não tem cuxá, não vendo nada”.





O ARROZ DE CUXÁ (QUE NÃO EXISTE)

APESAR DE ÍCONE DAQUILO QUE ENTENDEMOS POR MARANHÃO, O ARROZ DE CUXÁ É UMA LENDA. PARA ALGUNS DOS COZINHEIROS TRADICIONAIS MARANHENSES, O QUE EXISTE É O CUXÁ. É SÓ

Talismã turístico do Maranhão, o arroz de cuxá é um prato que, para alguns de seus adeptos, simplesmente não existe. “O que existe é o cuxá. Esse negócio de arroz de cuxá é invenção”, diz o cozinheiro Marcio Antonio Pinto de Almeida Sobrinho, herdeiro e proprietário da Base do Edilson.

O nome “de cuxá” é empregado ao cereal cada vez que o arroz recebe o tempero da pasta azeda de vinagreira. O uso de vinagreira agregada ao arroz se popularizou ainda durante os primeiros anos do século XX, quando negros e, sobretudo, negras livres, ainda sob o estigma da escravidão recém-encerrada, enxergaram no tabuleiro de comida a possibilidade de sustento.

O cuxá estaria para os tabuleiros maranhenses como o acarajé para os baianos. Até pelo menos em meados do século XX, a hortaliça era vendida com tainha frita e arroz branco, principalmente por mulheres negras, nas portas das casas ou em tabuleiros armados em praças e locais onde havia grande circulação de pessoas.

O arroz de cuxá que era vendido por negros na porta de casas e pelas ruas de São Luís, nas primeiras décadas do século XX, não era um risoto, como o que é servido atualmente em alguns restaurantes, mas uma comida servida com tainha frita. Nos anos 70, o restaurante Frango de Ouro fazia um arroz de vinagreira com camarão muito gostoso, denominado arroz de baipuru. Não sei se já era conhecido em alguma região do Estado. Era um acompanhamento, como o que é servido hoje em vários restaurantes (Disponível em: <http://www.cmfolclore.ufma.br/arquivos/e56879d03c365b0948a2a15e3b1fb3df.pdf>. Acesso em: 20 de fev. 2014).

O prato carrega a simbologia da receptividade e da hospitalidade do povo maranhense.

Hoje o cuxá é indispensável nas barracas de comida típica da temporada junina, das feiras dos estados e os maranhenses que residem fora, quando voltam à terra natal, são recepcionados por parentes e amigos com um cuxá com peixe frito, torta (fritada) de camarão e arroz branco (Disponível em: <<http://www.cmfolclore.ufma.br/arquivos/e568-79d03c365b0948a2a15e3b1fb3df.pdf>>. Acesso em: 20 de fev. 2014).

Nos primeiros tempos, o cuxá, ou seu arroz atrelado, obedecia a códigos próprios de seu pregão. O comércio de peixe frito era indicado pela presença de uma lanterna com papel vermelho. E o arroz de cuxá, pregoado por gritos de “Arroz de cuxá! Chega freguês, tá quentinho!”, ao que os clientes apareciam com panelas e vasilhames para acomodar a iguaria. “Nos bairros de sobrados, ou nas casas de porta e janela, as vendedoras de cuxá e peixe frito punham peixe frito da Rua do Ribeirão e da Rua da Palma, em São Luís” (LIMA, 1998, p. 89).

Os vendedores de peixe fazem parte de uma longa tradição de mascates de sabores no Maranhão.

Assim vinham, de manhã e à noite, um após o outro, o homem do camarão, o vendedor de peixe fresco, o flandeiro, (...). Pelas tardes, as doceiras, com seus tabuleiros repletos de guloseimas, os meninos dos cartuchos de amendoim, chamando a atenção, tocando seus triângulos, e à noite os rapazes das pamonhas (LIMA, 1998, p. 102).

Há quem, de maneira simplista, agregue o cuxá ao arroz branco cozido. Mas cozinheiros criteriosos usam a própria água esverdeada em que foi cozido o cuxá para cozinhar o arroz. Antes de receber a água, dona Diquinha, da famosa Base da Diquinha, por exemplo, gosta de fazer um refogado de cebola com toucinho picado para dar mais sabor ao prato. Sal extra não costuma entrar no preparo, pois o sal do camarão seco já é suficiente. Um pouco mais de água pode ser necessária para que o sabor não fique tão intenso. Depois de pronto, o arroz de cuxá ainda é abafado, para concentrar o aroma da erva. E, diz a cozinheira hoje famosa em meio às panelas populares do Maranhão, o arroz de cuxá, ao contrário da pasta de vinagreira cozida sozinha, não deve levar gergelim. “Fica feio”, justifica.



CUXÁ DE DONA DIQUINHA

Ingredientes

50 maços de vinagreira
150 g de farinha seca, bem fina
250 g de gergelim
½ kg de camarão seco já descascado
250 g de camarão seco com casca
10 a 20 maços de cheiro-verde
½ kg de cebola
½ kg de tomate
250 gramas de pimentão
Pimenta-de-cheiro a gosto
1 pimenta murici

Preparo

Cozinhe a vinagreira, escorra, bata numa tábua com uma faca ou no liquidificador com parte da água do cozimento, reservando a água restante. Torre o gergelim com cuidado para não ficar muito escuro, soque no pilão ou bata no liquidificador com a farinha e o camarão descascado. Corte os temperos bem miudinho, bata ligeiramente no liquidificador com um pouco de água da vinagreira, a pimenta-de-cheiro e uma pitada de sal. Coloque na panela, junte com o batido de vinagreira, a farinha com o camarão e o gergelim, parte da água da vinagreira, dosando a primeira para o cuxá não ficar muito azedo. Se necessário, acrescente mais água. Experimente a quantidade do sal, junte a pimenta murici, machucada e sem semente, e o camarão inteiro descascado, um pouco de massa de tomate e de óleo. Não deixe cozinhar muito para não amargar, e nem pare de mexer para não ficar com uma coloração preta.



ARROZ DE CUXÁ

Ingredientes

15 a 20 maços de vinagreira
½ kg de arroz
Camarão seco descascado e bem miudinho
½ cebola
1 tomate
½ pimentão
Cheiro-verde picado a gosto

Preparo

Cozinhe a vinagreira, escorra, reservando a água do cozimento para fazer o arroz. Bata a vinagreira numa tábua ou no liquidificador. Refogue o toucinho com os temperos, misture o arroz e o camarão, acrescente parte da água do cozimento da vinagreira completando com outra parte da água do arroz, para não ficar muito azedo, salgue — caso necessário — o camarão já é salgado. Junte o batido de vinagreira e abafe.





A ORIGEM

Originária da África oriental, a vinagreira é um arbusto do grupo dos *hibiscus* de, no máximo, 2 metros de altura, com folhas dentadas. Globalizadores botânicos que foram, os portugueses provavelmente a trouxeram de suas colônias na África. A hipótese de que o cuxá é contribuição africana à ementa maranhense, tanto mais enraizada conforme avançava o tráfico negreiro, ganha força no fato de que o costume dos esparregados se perde nas tradições africanas. Espécie de pasta ou bobó de folhas, os esparregados africanos, posteriormente adotados em Portugal, são feitos com folhas diversas: de abóbora, de feijão, de batata e até de baobá. Com a introdução da mandioca brasileira na África pelos portugueses, eles também passaram a fazer esparregados de suas folhas, à semelhança da maniçoba do Recôncavo Baiano.

Fervidas ou não, as folhas são esmigalhadas no pilão para depois ganharem, ao fogo, o tempero de sal e pimenta. No sul de Moçambique, a matapa é preparada com folhas de mandioca e amendoim cru socados no pilão com camarão seco, cozida com pouca água e servida com pirão de farinha de milho.

Com o refogado e adição da mandioca, o cuxá recebeu contribuições, respectivamente, portuguesa e indígena. Mas surgiu, na forma que tem atualmente, na cozinha de populações negras de baixa renda. Segundo o curioso *Guia histórico e sentimental de São Luís do Maranhão*, escrito por Astolfo Serra em 1965, a sua verve de tradicional, no entanto, só começou quando ele ingressou na mesa das famílias ricas.

“Em sociedades pluriculturais ou marcadas por grandes desigualdades sociais e econômicas uma comida típica de um segmento populacional pode vir a ser apropriada por outro. Assim, iguarias de populações subalternas podem chegar à mesa das elites e vice-versa. É bem conhecido o caso das feijoadas”, aponta a antropóloga Mundicarmo Ferreti, em artigo sobre a importância do cuxá para seu tombamento como patrimônio imaterial brasileiro. E continua:

Considerando seus ingredientes básicos, podemos dizer que o cuxá é negro, branco e caboclo como o povo maranhense. Mas, levando-se em conta sua vinculação maior à população negra, tanto no passado como na atualidade, pode se dizer que o cuxá é uma produção cultural da população afro-brasileira do Maranhão, que vem sendo cada vez mais assimilada pela sociedade maranhense mais ampla e já se transformou em símbolo do Estado. O cuxá foi e continua sendo uma prática enraizada no cotidiano maranhense, uma forma de sociabilidade reiterada em festas e celebrações (Disponível em: <<http://www.cmfolclore.ufma.br/arquivos/e56879d03c365b0948a2a15e3b1fb3df.pdf>>). Acesso em: 20 de fev. 2014).

O preparo do cuxá é imprescindível em festas e celebrações como a Semana Santa, quando acompanha pescados, também no período junino, época do ano em que barracas de rua vendem tortas e pratos com peixes, camarões e seu acompanhamento indefectível. “É (o cuxá) uma prática coletiva enraizada no cotidiano dos grupos sociais, especialmente de população negra, construída nos processos de sobrevivência, através de apropriação e transformação dos recursos naturais e de criação e adaptação de tradições culturais”.

A consagração social do cuxá deve-se, sobretudo, ao uso de ingredientes abundantes e acessíveis na região. Alguns, como os que tinham fama de serem muito asseados ou preparados por detentoras de segredos culinários nunca repassados, levavam também quiabo, que era batido com a vinagreira; outros eram temperados com alho, cebola e cheiro-verde; e muitos passaram a ter mais um acompanhamento, a torta de camarão, que hoje é quase obrigatória. Quando destinado à alimentação cotidiana da família de baixa renda, o cuxá pode ter uma preparação mais rápida: socando no pilão todos os ingredientes de uma só vez; aproveitando as cabeças e cascas de camarão utilizados em outros pratos.

Tanto na base do Edilson como na de dona Diquinha, o cuxá é feito cada um à sua maneira. Na do Edilson, admite o filho Márcio, um pouco de amido pode ser usado para apressar a textura do prato. Em ambos, o cardápio é praticamente o mesmo desde a origem: peixada, caldeirada — um ensopado de frutos do mar —, camarão frito e camarão mexido, uma espécie de torta ou omelete de forno. Só o público mudou. “Esse negócio dos restaurantes de quilo está acabando com as bases. Os trabalhadores sumiram”, reclama Márcio.





UM DOCE QUE INVENTA SOBRENOME

ANTÔNIO CARLOS MORAES DA SILVA É TÃO ESPECIALISTA NO CHAMADO DOCE DE ESPÉCIE QUE ACABOU POR SER REBATIZADO COMO ANTÔNIO DO DOCE. É ASSIM, E SÓ ASSIM, QUE TODOS O RECONHECEM NA CIDADE DE ALCÂNTARA

São 9 horas, o sol pouco entra na casa comprida, visitada pelos barulhos exteriores de crianças pela calçada, uma palestra no centro comunitário vizinho, o papagaio que emite grunhidos do quintal. Com ajuda da mulher e de um sobrinho, seu Antônio trabalha a massa preparada de véspera.

Com trigo, água com sal e manteiga, a massa é molhada para não grudar nas mãos e aberta como um tecido fino. Os movimentos se repetem: ele rasga um pouco da massa para a base, achata-a com um cano, até afinar e, depois, passa o volume por um cilindro, desses de se fazer macarrão em casa, de onde ela sai ainda mais fina. Preso verticalmente, um cano de ferro é golpeado contra a planície massenta. Dela, saem tantos círculos quantos forem possíveis. Soltos, se parecem com hóstias.

“Não sei se a semelhança é intencional, apesar de o doce ser feito comumente para uma festa católica”, diz seu Antônio Carlos Moraes da Silva, 46 anos, anexando cabinhos aos discos que servirão para o manuseio da iguaria. Começam a ganhar formas os doces que dão identidade não apenas a Antônio, mas também à cidade onde vive. Elevada à vila em 1648, Alcântara é relativamente perto de São Luís. Na maré mansa, pouco menos de uma hora em barcos grandes, de madeira, usados para o transporte coletivo, separam Alcântara da capital, isso na maior parte do ano. Em setembro, outubro e dezembro, o mar é agitado; o barco sobe e desce entre ondas pelo percurso. Quando há ventania e chuva, os barcos precisam deslizar sobre ondas de até 3 metros. Fora os riscos de redemoinhos.

São duas saídas diárias. Apenas e sempre quando a maré estiver alta e a lama não impedir a atracagem dos saveiros no píer da cidade histórica e tombada como um grande documento arquitetônico da colonização portuguesa. Para sair de Alcântara, os doces precisam enfrentar a travessia, nem sempre tranquila, pelas águas.

Sobre a massa, seu Antônio deposita a “espécie”, um doce mole de coco e ovos, com sabor e semelhança de quindim. Apenas quando unidos, base e doce

recebem o nome de doce de espécie. A iguaria ganha evidência cinquenta dias após a Semana Santa, quando as ruas íngremes e pedregosas da Alcântara secular recebem os cortejos e procissões da festa do Divino Espírito Santo.

A cozinha do Divino fica, geralmente, no fundo das casas da festa, ou nos bairros dos sobrados, cheia de gente que acorre dos lugares próximos, e até dos mais distantes, para emprestar sua colaboração no preparo dos sucessivos almoços e jantares, que começam antes e se repetem até o desmonte da festa, ocasião em que ainda se fabricam doces para presentear os colaboradores. Os festeiros concorrem entre si para oferecer a festa mais bonita e a mesa mais farta: matam bois, capados capões, galinhas, patos, chegando a endividar-se no afã de suplantar os rivais, mesmo recebendo ajuda oficial (de acordo com a maior ou menor sensibilidade dos governantes) e do comércio em geral (LIMA, 1998, p. 98).

É o que diz a culinária e pesquisadora maranhense Zelinda Machado de Castro e Lima, no seu livro *Pecados da gula*, cujo subtítulo explica os propósitos: *comeres e beberes das gentes do Maranhão*. “Também ela tem suas comidas próprias: bolo de macaxeira, bolo podre, pão de ló e os famosos doces de espécie, feitos com uma base de farinha de trigo, dura, e cobertos de doces de coco”. (LIMA, 1998, p. 98).

Na Quinta da Ascensão, por exemplo, caixeiros fazem alvorada às quatro da manhã em frente ao mastro do Divino. Pela manhã, seguem com o mestre-sala, bandeiradas e a orquestra até a suposta casa do ex-imperador do Brasil. Em seguida, há uma missa, depois da qual o imperador é coroado e uma pomba branca, símbolo da festa, é solta ao ar. O cortejo segue então de volta à casa do ex-imperador, em que, ponto máximo comemorativo, são servidos os doces.

Foi na festa do Divino de 1983 que seu Antônio fez, em grande quantidade pela primeira vez, o doce que come desde criança. Foi solicitado pela dona de um hotel a ajudar na confecção intermitente da iguaria. Foi também quando se sentiu motivado para abandonar, de vez, a vida pouco remunerada de funcionário público e, mais que Antônio Carlos Moraes da Silva, passou a ser conhecido como seu Antônio do Doce. Com ele, o doce de espécie deixou de ser uma iguaria sazonal, feita uma vez por ano, durante a Festa do Divino, e passou a estar disponível todos os dias. Na frente da casa, uma loja improvisada vende os docinhos de produção diária. Ao chegar no Porto de Alcântara, qualquer pessoa interpelada sabe informar seu endereço.

“Recebo muitas encomendas, até para festas, casamentos. Tenho mandado muito doce para São Paulo”, diz ele. Quase sempre, os doces vendidos nos centros turísticos de São Luís como souvenir comestível saem de sua cozinha. Mais de mil docinhos seguem diariamente para a capital nos saveiros de Alcântara.

“A receita é portuguesa, se firmou em Alcântara e daqui se espalhou para São Luís”.

A espécie, isto é, o doce para a cobertura, é feito no dia anterior. Coco na panela, açúcar, gema de ovos, manteiga, uma misturada e fogo para cozinhar, sem parar de mexer, para não desandar. Às vezes, admite, margarina entra no lugar da manteiga, “para baratear”. Um pouco de anilina amarela pode ser acrescida para ajudar na coloração, também para que a quantidade de gemas — característica da doçaria de origem portuguesa — não seja alta. “Eu já comecei usando anilina, porque para fazer 4 mil doces numa festa você tem que usar muito ovo, não tem ovo que chegue. É muito ovo. Muita massa. Fica meio enjoado”, justifica. Algumas receitas contemporâneas, inclusive, já nem citam a presença do ovo.

À tarde do dia anterior ao da fornada, começa o trabalho: 30 cocos secos, quebrados e ralados. À noite, eles se juntam na panela a 8 quilos de açúcar, meio quilo de manteiga ou margarina e mais 10 ovos, além de cravo a gosto. Para a massa, 3 quilos de trigo, com meia colher de sopa de sal — “Para dar um gosto, nada sem sal tem gosto” — e água, aos poucos. Bem devagar, para a massa ficar seca e dura quando assada. Os 3 quilos de trigo não ganham mais do que 1 litro de água, bem misturados com a mão. Transformada em discos, a base ganha o doce de coco já preparado. Antônio derrama pouco mais de uma colher sobre cada hóstia, com um palito grande, faz movimentos de fora para dentro a fim de deixar as bases decoradas com reentrâncias. Lembra papéis de doce.

Enquanto os doces são distribuídos pelos tabuleiros, o forno é preparado no quintal. O forno gigante de barro divide o espaço do quintal com plantas e utensílios, além de um papagaio, ou melhor, uma papagaia de mais de 20 anos que parou de falar, calou-se. Às vezes, diz apenas Rosa, nome da mãe de seu Antônio.

O forno recebeu lenha às 8 horas da manhã, que queima todos os dias por duas horas até virar brasa. Retiradas as brasas com uma pá de madeira, é varrido com uma vassoura de mato seco. Cada bandeja fica entre 15 e 20 minutos assando os doces no calor acumulado do forno.

O doce tradicional é pequeno, não mais que o tamanho dos dedos polegar e indicador unidos em um círculo. Por cima da camada de espécie sobre a massa dura de trigo, vai a decoração usual: tirinhas da massa em forma de laço frouxo de fitas. Como pinças, os dedos indicador e polegar da mão esquerda vão puxando o fio de massa dos dedos da outra mão. O movimento é de puxar e enrolar. Constante.

Sob encomenda, o doce pode ficar grande como um bolo, em formatos lúdicos, de corações, aves, etc. Nas festas do Divino, por motivos religiosos, a pomba simbólica ou a cruz latina aparecem nos enfeites dos doces distribuídos gratuitamente ao final de cada cortejo. Na última festa, seu Antônio distribuiu trezentos deles.

ESPÉCIE

Ingredientes

30 cocos secos, quebrados e ralados.

8 kg de açúcar

½ kg de manteiga ou margarina

10 ovos

10 cravos

PARA A MASSA:

3 kg de trigo

½ colher (sopa) de sal

1 l de água

Preparo

Misture os ingredientes do doce numa panela e leve para cozinhar, em fogo baixo. Quando a mistura estiver bem cremosa, desligue o fogo, passe para um tabuleiro untado com manteiga e deixe esfriar. Para a massa, misture e trabalhe lentamente a mistura de ingredientes, até ficar úmida e pegadiça. Abra a massa em uma superfície e faça discos menores usando um cano. Sobre cada disco, disponha uma colher de sopa generosa do doce de coco já frio. Decore cada docinho com tiras finas da massa, fazendo um laço. Coloque os doces para assar em forno quente por aproximadamente 20 minutos.



DOCE DE ESPÉCIE

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de óleo
- ½ colher (chá) de sal
- ½ xícara de água

PARA O RECHEIO:

- 3 xícaras de coco ralado grosso
- 2 xícaras de açúcar

Preparo

Coloque a farinha de trigo numa tigela e junte o óleo, o sal e a água. Misture até que a massa fique homogênea. Em seguida, polvilhe farinha de trigo sobre uma superfície de trabalho. Abra a massa com um rolo até ficar bem fina. Com a ajuda de um copo, corte-a em discos. Polvilhe uma assadeira com farinha de trigo e coloque os discos de massa. Para o recheio, coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo alto mexendo sem parar. Depois que a calda começar a ferver, mexa de vez em quando.





OS SABORES QUE DIVULGAM O MARANHÃO

OS VENDEDORES DE SORVETES ARTESANAIS DIVULGAM A EXPERIÊNCIA *SUI GENERIS* DE FRUTAS COMO BACURI E MURICI, DELÍCIAS DE UM ESTADO QUE SÓ GEOPOLITICAMENTE ESTÁ CIRCUNSCRITO AO NORDESTE

Os vendedores de cuxá e peixe frito do recente passado maranhense, hoje mais raros no comércio ambulante de porta em porta e frequentes apenas nos tabuleiros de festas sazonais e de finais de semana, fazem parte de uma longa tradição de mascates. Além deles, embora cada vez também mais raro, ainda se encontra nas ruas históricas de São Luís o vendedor de sorvetes artesanais.

O primitivo sorveteiro carregava o sorvete dentro de uma lata envolta com gelo e sal grosso, tudo metido em uma barriquinha de madeira, não sei o porquê pintada de verde. Pendurada na barrica, a lata dos cartuchos de farinha de trigo (LIMA, 1998, p. 50).

Às sextas e aos sábados, por exemplo, é quando, entre as barracas armadas ao redor do mercado da Praia Grande, entrada do centro histórico e boêmio de São Luís, sorveteiros pregoam seus sabores para o público que se delicia com cuxás, peixes e outros itens do banquete mascate. O que mais chama a atenção não é propriamente a presença dos sorveteiros de caixa refrigerada, equipamento tímido diante dos carrinhos potentes das grandes marcas, mas o que há dentro das caixas. O mesmo conteúdo diferencial nas feiras, mercados públicos e supermercados privados de São Luís.

A oferta de frutas diferentes — em relação às que encontramos em outras cidades do Nordeste, nos mercados abertos e supermercados maranhenses — nos indica que, embora geopoliticamente circunscrito ao Nordeste, o estado é ambientalmente localizado no que poderíamos chamar de “Meio-Norte”: seu território engloba ecossistemas próprios de zonas de transição, da floresta amazônica ao cerrado, das baixadas alagadiças a ecossistemas praieiros. Buriti e murici são as duas frutas mais constantes e amazônicas ao paladar maranhense.

Nas casas da região, suco ou polpa batida (de frutas como o bacuri) são acrescidas de leite condensado e leite espessado com amido e para virar sorvetes.

Também conhecida popularmente como douradinha-falsa, mirici, muricizinho, orelha-de-burro e orelha-de-veado, os últimos nomes estabelecidos pela associação com o formato de suas folhas, o murici pode ter vários formatos e tonalidades. Possui, afinal, cerca de duzentas espécies. Coletada em pés que crescem espontaneamente, a fruta costuma deixar a mata colorida com diversos tons de amarelo na época das safras. São arbustos de tamanho mediano, de cujos troncos saem cascas para infusões recomendadas pela medicina popular para o combate a febres e à bronquite.

Já o bacuri aparece em alguns dos primeiros relatos de cronistas em viagens ao Maranhão. No livro *História da missão dos padres capuchinhos na ilha do Maranhão*, datado de 1614, o francês Claude d'Abbeville chama a fruta de pacuri e a descreve como

uma árvore muito alta e grossa, suas folhas parecem-se com as da macieira e a flor é esbranquiçada. O fruto tem o tamanho de dois punhos, com uma casca de meia polegada muito boa de comer como doce, tal qual a pera. A polpa desse fruto é branca, parecida com a da maçã, de gosto suave (D'ABBEVILLE, 2008, p. 40).

O fruto de casca dura e verde, polpa branca e abundante, que, no geral, parece uma manga, também é descrito pelo jesuíta João Daniel:

A fruta bacuri, posto que tenha seus senões, também merece sua menção, pelo seu excelente gosto. A sua árvore é famosa de grande, e também o fruto é de bom tamanho... Tem a casca grossa, e para dar a casca, e se abrir a fruta, quer maço, ou requer se dar com ela em uma pedra, ou pau; ... porque tudo são caroços vestidos ou revestidos de uma felpa por modo de algodão muito alva... É esta uns gomos da mesma massa, que serve de divisão aos caroços. (...) Costumam pois os moradores, quebrada a fruta, separar com um garfo esses gomos intermédios para um prato, e se o querem cheio é necessário quebrar mais fruta; mas no seu superlativo gosto pagam muito bem o trabalho em as quebrar, e suprem a sua pouquidade: falo das doces, em que sempre há algum tal ou qual ácido; e tão tenros os gomos, que parecem nata, ou manteiga (LIMA, 1998, p. 50).

Muito tempo depois, em 1968, em visita ao Brasil, a rainha Elizabeth II, da Grã-Bretanha, encantou-se com o sorvete de bacuri preparado pela centenária Confeitaria Colombo, do Rio de Janeiro, o que motivou até encomendas posteriores pela realeza britânica. A polpa, algo agridoce, é usada para fazer doces,

sorvetes, sucos, geleias e licores. A árvore é superlativa; pode atingir até 30 metros de altura.

Os homens que vivem da coleta são conhecidos como bacurizeiros. Para acessar a polpa, é preciso quebrar a casca dura com um porrete. A polpa que envolve as sementes é conhecida como mãe, a solta nas cascas é chamada de filha. Para extraí-las, não se pode recorrer à despulpadeiras industriais, pois qualquer fissura nas sementes pode liberar toxinas capazes de alterar o sabor e a aparência das polpas. A extração é sempre manual.

Entre os bacurizeiros, crendices indicam comportamentos que podem, segundo eles, aumentar a fertilidade e produtividade das plantas. Uma delas é simular uma relação sexual com a árvore, entendida como fêmea. A outra é dar uma surra de cipó na planta, forçando sua submissão produtiva ao homem. Em seguida, o cipó deve ser amarrado pelo tronco na altura do peito de quem desferiu os golpes. “Mas tem gente que acha que isso pode deixar a planta com raiva e ela só dá fruta verde, rançosa”, diz um vendedor de frutas do Mercado da Praia. “Não sei se é verdade”. Há ainda a crença de que, em noite de lua, cinzas jogadas ao pé da árvore aumentam a qualidade e quantidade de seus frutos.

SORVETES DE FRUTAS DO MARANHÃO

Ingredientes

2 latas (medida de leite condensado) de suco ou polpa batida da fruta escolhida

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de gado engrossado

no fogo com uma colher

de amido de milho

Preparo

Bata tudo no liquidificador e coloque no congelador em formas apropriadas.



A TRADICIONAL PLATAFORMA DO CAMARÃO

O COFO PERMANECE COM LUGAR DE DESTAQUE COMO A CESTARIA FEITA COM FOLHAS DE PALMEIRAS NATIVAS QUE PRESERVA AS IGUARIAS MARANHENSES

Quem teve o paladar adormecido pelo gosto industrial do camarão cinza de criatório, dificilmente vai satisfazer o apetite no Maranhão. Nos muitos mercados de peixes e crustáceos da capital e cidades costeiras, é grande e fácil a disponibilidade do camarão branco capturado em águas livres. Com a grande quantidade de estuários, encontros de águas doces e salgadas, os camarões do Maranhão chegam a tamanhos quase nunca verificáveis em outros pontos da costa nordestina.

O crustáceo, abundante e relativamente barato, está em todos os cardápios, dos mais caros aos populares, na casa dos ricos e dos pobres. Dificilmente se encontra um restaurante em que não haja oferta do crustáceo. Os maiores são vendidos frescos ou congelados, os menores são cozidos em água com bastante sal, postos para cozinhar até perderem completamente a umidade, sem defumação, e vendidos secos.

Nos mercados públicos do Maranhão, não espere encontrar camarões colocados em bacias plásticas, como se pode verificar em muitas cidades do Nordeste. Aqui, a arte manual do cofo ainda serve como plataforma para o comércio de vários produtos alimentícios artesanais — o camarão é o mais constante e visível deles. Cofo é o nome dado, em geral, à cestaria de natureza utilitária feita com folhas de palmeiras nativas.

Carnaubais, babaçuais, tucunzais, buritizais, pés de bacaba, juçara, anajá, coco d'água e marajá, além de vários outros espécimes fornecedores de palha com qualidade de tecido fazem parte da geografia cultural e econômica maranhense. É da palha seca e trançada dessas árvores que sai o material para a confecção de cestos diversos, cujos formatos são definidos pela finalidade. Os cofos para venda de caranguejos vivos, por exemplo, possuem fios extras de palha para que sejam amarradas as patas dos bichos ao cesto. Palhas e enviras oriundas de vegetações nativas, às quais homens e mulheres dão significados não apenas individuais,

mas também são responsáveis pela construção de uma subjetividade coletiva. A palha mais resistente sai do buriti jovem, que é também a mais fácil de moldar. Os cofos são feitos de várias plantas. Essas palmeiras são tão importantes para a cultura local, a ponto de determinar nomes de cidades. Delas tudo é aproveitado. Há séculos os seus frutos, caules e folhas sustentam famílias e reforçam laços.

Sobre a importância do cofo, depõe seu Manoel Redondo, batizado como Manoel Silva, um brincante de bumba-meu-boi do povoado Graça de Deus, na cidade de Mirinzal: “Quando eu me entendi por gente, o cofo já era uma coisa de grande utilidade na história. Sobre a lavoura, ele era um tudo... o cofo serve até para botar a mandioca no carro... serve como medida... Tantos cofos arranquei de mandioca... o cofo serve para tirar a massa, empaneirar farinha, ir pro igarapé... O cofo,... ele tem várias utilidades, eu nem posso conferir.” Uma delas é, inclusive, a de “guardar segredo”. Como sua trama é bem fechada, popular e ludicamente, é chamado de “cofo de segredo”.

As tramas do cofo se dividem em alguns tipos. A chamada urupi possui o trançado vazado e espaçado, empregado como instrumento para levar e escorrer produtos alimentícios, como mariscos ou massa de mandioca. Nele, também são transportados os camarões do mar para o mercado.

O chamado cofo comum ou normal tem trançado construído na horizontal. É usado também na própria pescaria. Além disso, depois de fervido em água com sal, o camarão é escorrido em cofos antes de quarar para perder a umidade e, posteriormente, voltar aos mercados sob o nome de camarão seco. Apesar do uso abundante do plástico e outros utensílios, o cofo persiste nas paisagens que compõem os sistemas alimentares do Maranhão.



TORTA DE CAMARÃO SECO MARANHENSE

Ingredientes

1 kg de camarão seco
6 ovos inteiros
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Tomate a gosto
Azeitona a gosto
Azeite e margarina a gosto
Cebola a gosto
Massa de tomate a gosto
Coentro e cebolinha a gosto
Azeitonas para decorar

Preparo

Deixe o camarão de molho em água quente, para tirar bastante o sal. Numa panela, misture-os com tomate, azeitona, azeite, margarina, cebola, massa de tomate, coentro e cebolinha. Leve ao fogo e refogue bem. Em outro recipiente, bata bem os ovos. Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e mexa. Adicione metade dos ovos com a farinha e o fermento ao camarão refogado. Coloque essa mistura numa fôrma untada e polvilhada. Cubra a torta com o restante dos ovos batidos. Decore com azeitonas. Leve ao forno médio para assar. Sirva com arroz branco.

CAMARODA DO MARANHÃO

Ingredientes

2 kg de camarão-rosa
2 limões
Sal a gosto
Pimenta e cominho moídos a gosto
2 dentes de alho picado
Óleo de soja
4 pimentinhas
½ pimentão
1 tomate
1 cebola
Azeite de dendê
500 ml de caldo de camarão
500 ml de leite de coco
Cheiro-verde

Preparo

Descasque o camarão, lave bem com limão, tempere com sal, pimenta e cominho moídos a gosto e deixe descansar por 10 minutos, para pegar o gosto. Na panela, frite o alho no óleo de soja. Assim que dourar, jogue os demais temperos, todos picados (tomate, pimentinha, pimentão e a cebola). Deixe fritar bem, depois coloque o camarão e 3 colheres de sopa de azeite de dendê. Mexa um pouco e tampe a panela até cozinhar o camarão. Após cozinhar, adicione o caldo de camarão, deixe dissolver e coloque o leite de coco. Tampe a panela e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Jogue o cheiro-verde, mexa e sirva.



AS JOIAS QUE ALIMENTAM UMA TRADIÇÃO SOLIDÁRIA

CAMPO MAIOR, MUNICÍPIO A 100 QUILOMETROS DE TERESINA. ENTRE MATAS DE BURITI, A AUDIÊNCIA REVERENTE DISPUTA CAPOTES, LEITOAS E CAPÕES ASSADOS, VENDIDOS EM PREGÃO NO TERREIRO DAS CASAS. SOLANGE SOARES USARÁ O DINHEIRO ARRECADADO COM AS “JOIAS” GASTRONÔMICAS “PARA MANTER PROMESSA FEITA A SÃO FRANCISCO”

A correria dos meninos acorda vez ou outra os perus empoleirados na cerca de varas. Os homens conversam entre goles de cerveja, a lua branca do poste mal chega ao breu sólido das matas de carnaúba e buriti; de dentro da casa, umas vinte vozes femininas atravessam o terreiro palidamente iluminado. O leilão vai começar na casa de Solange.

Da cidade e de sítios de ajuntamentos dispersos pela roça, chega gente de todos os lados. Cerca de trezentos convidados estão por aqui. Alguns, instalados em torno de mesas de metal leve; outros, encostados nos troncos retorcidos de uma grande árvore caída. Os mais velhos, numa grande roda contornando os limites da área entre a porta e o muro da casa. Apenas o canto sôfrego dos perus e um chiado leve de algum leitão no chiqueiro parecem romper o breu silencioso sobre as conversas à meia-voz. As mulheres estão na sala, em pé, louvando a novena. “Aqui fora, dá para escutar. Lá dentro, tá muito quente”, diz um homem, emendando a fala a um gole rápido de cerveja. Os cânticos parecem ficar ainda mais agudos quando remetem a São Francisco. Contrita e reverenciosa, a dona da casa acompanha, em canto silencioso, cada novo verso.

Devota de São Francisco, Solange Barros de Oliveira Soares, uma jovem de 32 anos, abre todos os leilões que faz em casa com novenas ao santo. O evento é empreendido para lograr meios de pagar uma promessa feita há quase uma década. Não é a única a realizar eventos do tipo. Por motivos religiosos e, por vezes, mundanos, quase não há um final de semana sem leilão no interior do Piauí. “Todo sábado, a gente tem um leilão para ir”, diz a representante comercial Raimunda Alves de Moura Lima, moradora de uma confortável casa no centro do município de Campo Maior, cidade antiga a cerca de 100 quilômetros de Teresina. “Todo mundo vai da cidade para o interior a fim de ir ao leilão. Se

a gente é convidado e não vai, parece desfeita”, diz ela. As cidades cearenses fronteiriças com o estado também cultivam o costume.

Os laços de solidariedade das comunidades reunidas em leilões são lastreados não apenas por bens duráveis, mas por patrimônios comestíveis e simbólicos. O planejamento de um deles pode durar um ano; a execução, pelo menos um dia. Muitas horas antes de Solange estar arrumada, às seis da noite, para receber seus convidados, o trabalho grande já havia começado em sua casa.

De madrugada, as redes da sala e dos quartos já estavam vazias. Todos acordaram às 3 horas da manhã na casa de paredes nuas, dois quartos, sala grande, onde tocos suspensos de carnaúba atravessam paredes e sustentam as redes que fazem às vezes de cama. Às cinco, o sangue já encharcava um pedaço de terra no quintal. Leitoas, capotes e capões foram degolados, golpes rápidos de faca do tipo “peixeira” na jugular. Enquanto as mulheres vertem o sangue dos bichos, crianças assistem à matança. Logo após, os olhos das leitoas são atirados, de brinde, aos vira-latas no quintal.

Para as tarefas, Solange conta com a mãe, seu pai, a sogra, uma cunhada e o pai desta, além de outras oito pessoas empenhadas em transformar os animais em comida. Quando tem leilão, a família fica acordada até 24 horas seguidas. “Se a gente não se esforça, não alcança o que quer”. Ela é apenas um exemplo de um comportamento institucionalizado da região em que vive. Em sua casa, a comida é utilizada como catalisador do sentimento de pertencimento e da solidariedade social.

Depois de uma hora vencendo os buracos de algo que já foi uma estrada a partir de Campo Maior, chegamos ao distrito de Morada Nova. Nas primeiras horas da manhã, o calor, potencializado pelo bafo do forno grande de barro no quintal, parece imprimir uma redoma sobre a casa. Enquanto o fogo queima, as mulheres batem cominho, louro, colorau, pimenta, cebola e alho com vinagre para o tempero com o qual vão colorir e condimentar os animais abatidos. Vísceras das aves e suínos foram separadas, temperadas e refogadas, para servir de recheio nas cavidades dos bichos antes de eles entrarem no grande forno de terracota. Na cozinha, utensílios estão espalhados pelas paredes. Numa delas, bolas grandes, enroladas em palha e do tamanho de um punho, estão penduradas. São pamonhas de buriti. Por analogia à aparência da iguaria junina de milho, a polpa doce do fruto dessa palmeira alta e elegante é acumulada e ligeiramente cozida até virar uma grande maçaroca redonda agridoce. Fonte de vitaminas (A e D), a iguaria dura dias protegida pela palha e pode ser consumida pura, com farinha ou diluída em água, dando origem a uma garapa doce conhecida como sericaia.

A quantidade de assados é superlativa — cerca de 35 animais irão para o fogo. Solange conta também com o reforço do forno da casa da mãe. Três grandes leitoas estão mortas em cima de uma mesa, ainda cruas, e com suas

mandíbulas separadas por pedaços de madeira. “Se a gente não botar, a boca endurece fechada. Depois de assar, a gente coloca alguma coisa na boca para enfeitar”, diz Maria Fernanda de Oliveira, 30 anos, cunhada de Solange que a ajuda no trabalho do dia especial.

Antes de receber os temperos, as leitoas são fervidas rapidamente em grandes latas, embalagens reaproveitadas de tintas de parede. Ancoradas sobre pedras, recebem o calor do fogo de madeira. Grandes demais para os recipientes metálicos, as porcas são viradas de cabeça para baixo para escaudarem por completo. Com a cabeça para cima, fora da lata, constituem uma imagem ligeiramente surreal, fazendo lembrar os animais de desenho animado em banheiras quentes. São escolhidas apenas as fêmeas. Dizem que a leitoa tem mais aroma e gosto mais tenro que o macho.

As aves também serão escaudadas antes do forno. “Se não escaudar, a carne fica dura e elas não assam direitinho não”, diz o pai de Fernanda, o agricultor José Gonçalo, 62 anos. Ele é um destacado assador da região. “É um trabalho danado, ficar na beira desse calor. Nem todo mundo aguenta não”, diz. “Mas a gente não cobra nada. Sempre que me chamarem, eu vou. Porque se a gente for cobrar o que fosse para cobrar, o dono do leilão não ia ganhar nada não. Se a pessoa quiser, depois dá um “agrado”.

Aferventados, os bichos pelados voltam para a cozinha. Muitos golpes de faca atravessam suas peles e músculos para a penetração mais profunda do sal e da pasta de tempero vermelha e avinagrada. Em bandejas de alumínio, voltam para o quintal. Enfileirados, apoiados no chão, seguem para o forno. Assarão até o crepitar de suas peles. “Tem que botar um de cada vez na boca do forno, para o bicho se acostumar com o calor, tirar e depois botar de novo, tudo junto, para assar junto, porque o fogo fica mais manso e tudo assa direitinho”, diz o assador. Assados, aves e suínos descansam em bacias e bandejas num quarto fechado, com paredes salpicadas de cimento cru. Em outro forno, no quintal da própria casa de Solange, mais de trinta bolos estão assando desde as primeiras horas de sol. De noite, os bolos e animais estarão empilhados num dos quartos da casa onde uma criança, filho de uma amiga, dorme na rede.

Por volta das 6 horas, começam a chegar os convidados. “Faz dois meses que venho convidando todo mundo, vou de casa em casa”, diz Solange. Expediente corrente na região, os próximos leilões da comunidade são anunciados pelos gritadores nos leilões que o antecedem. Há leilões por vários motivos, mas quase nunca o de gerar renda gratuita, sem justificativa moral, para quem o promove. Alguns, feitos para reformas ou manutenção de igrejas, outros, para se levantar dinheiro para o tratamento de alguém gravemente doente; ou até mesmo para se conseguir recursos para uma família em dificuldades financeiras. “Ganhei um edredom e vou botar do lado das outras joias (os assados) no leilão.

Sou aposentada, e o dinheiro nem sempre dá para tudo. Não posso ficar com o edredom para mim porque a pessoa que me deu vem no leilão e ela tem que ver que eu botei ele no meio das joias, né?”, dizia dona Rosa Maria, uma senhora de 73 anos que realizava seu leilão, bem mais modesto que o de Solange, num bar em frente de sua casa à beira da estrada entre Campo Maior e sua zona rural. Sobre uma mesa simples, forrada de toalha de plástico, cerca de cinco aves assadas jazem embrulhadas em papel celofane à espera dos convidados. O ambiente é animado pela voz de um cantor local emulando antigos temas de Roberto Carlos, um disco precariamente gravado que sai da caixa de som ao lado do balcão.

Há nove anos, durante o mês de outubro, Solange empreende seu leilão. O dinheiro é usado para o pagamento de uma promessa. “Vou no santuário de São Francisco, fazer minhas preces”, diz a agricultora. Com ela, vai o mais velho de seus dois filhos. Vestido de hábito marrom, corda amarrada na cintura, o menino mimetiza o santo. “Deixo a roupa dele no santuário”, diz. Samuel tem 9 anos e deve acompanhar a mãe na promessa que o curou da ameaça de morte, quando tinha ainda 1 ano, até quando ela conseguir. “Enquanto eu tiver força e dinheiro, eu vou”.

O menino, diz a mãe, está vivo por graça do santo. “Ele quase morreu quando teve um problema de criança, um mal de criança que fazia ele se tremer todo”, diz ela, explicando, a seu modo, as crises contornadas da epilepsia infantil que acometeram o filho nos primeiros anos. “Fui validada por São Francisco. Então, todo ano eu vou lá no santuário dele.” Este ano, o irmão mais novo de Samuel, Antônio Gabriel, 7 anos, também vai exibir um hábito marrom na romaria à cidade de Canindé, no Ceará.

Agricultora como o marido, Solange Barros de Oliveira Soares começou os leilões logo depois de seu casamento, há nove anos. Dá seguimento aos que a mãe fazia. “Quando ela começou a fazer os dela, eu parei de fazer os meus. Já tava cansada, e ela casada”, diz dona Antônia Barros de Oliveira, com 62 anos bem cravejados nos sulcos desenhados pelo sol em seu rosto. De seus oito filhos, só Solange tomou gosto para ser leiloeira. “A pessoa pode fazer seu leilão na casa dos pais. Mas o mais normal é que comece a fazer leilão em casa depois que a pessoa casa”, explica a senhora.

O leilão é uma instituição litúrgica. Nas cidades interioranas do Ceará e, sobretudo, do Piauí, as pessoas que os frequentam acabam por constituir o maior evento de sociabilidade em suas regiões, tanto quanto as esporádicas festas religiosas e populares do calendário anual.

Ao analisar a estrutura funcional das sociedades, Claude Lévi-Strauss (2008) nos lembra, por exemplo, que alguns objetos ou materializações técnicas da cultura, como a comida, permanecem mais como apelo simbólico exercido sobre alguns grupos e menos por suas funções primárias — e pragmáticas. Aqui, a comida não

tem apenas a função de nutrir e saciar, mas de promover laços identitários e de solidariedade para objetivos particulares abraçados pela coletividade.

O que apreendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivado. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira (Mintz, 2001, p. 39).

Podemos ainda, aqui, entender que a técnica culinária de assar animais recheados atende à necessidade de conferir, tanto quanto valor gastronômico no aspecto mais restrito, valoração simbólica ao alimento. “A leitoa de leilão tem que ser recheada”, confirma Solange, indicando que os miúdos das aves devem estar em suas cavidades quando assadas. Um animal cozido assim é chamado de “assado com (seus) cheios”. Ocasional e raramente, porcos e aves recheados são oferecidos em restaurantes locais com um nome que indica a dimensão primordial da receita. Quando recheada, uma galinha constará num cardápio sob o nome de “galinha de leilão”. Ao ler capote de leilão, espere, portanto, um guiné assado com seus miúdos.

Os leilões têm audiência bem maior em períodos eleitorais. “O último que eu gritei, foi no sítio do meu primo, para ele conseguir levantar a sacristia do padre na capela do sítio”, explica Geraldo da Silva Júnior, dono de terras e pequeno empresário de Campo Maior que já gritou vários leilões. Nas épocas de campanhas políticas, candidatos frequentam os eventos.

Quando não podem ir eles próprios, mandam representantes para arrematarem as “joias”. É quando o preço de um simples capão assado pode passar a custar, ao fim de um concorrido pregão, mais de uma centena de reais. “Teve uma vez que um candidato a vereador daqui foi num leilão e começou a arrematar tudo. Distribuía capotes, leitoas... aí, no final, quando o gritador do leilão veio cobrar as joias, ele disse que não ia ter dinheiro para pagar tudo. Deu muito caro”, lembra Geraldo Júnior. Aí, o dono do leilão disse: “Mas rapaz, como é que você faz isso comigo?” Ele respondeu bem assim: “Pelo menos, você tá com raiva de mim, mas é só um. E outros tão tudo contente comigo, e são muitos”.

Mesmo que haja um outro bem durável, as atrações dos leilões, chamadas de joias, são sempre peças comestíveis: bolos, doces e, sobretudo, animais assados.

“Os assados são sempre as joias mais caras do leilão”, diz Solange, olhos claros como a pele rajada de sardas, esperançosos do sucesso no evento que, mais uma vez, permitirá que ela passe um dia inteiro viajando cerca de 600 quilômetros, num ônibus de Campo Maior, até a cidade Canindé do São Francisco, um dos grandes centros de romaria católica do Ceará. Depois da viagem de Solange, o dia seguinte

é gasto em novenas, agradecimentos e cerimônias. Na terceira manhã, o ônibus regressa para o Piauí. Dezenas de conhecidos fazem com ela a excursão.

Quando estive pelo interior do Brasil observando comportamentos das populações indígenas para incluir no que viria a ser sua grande teoria sobre antropologia estrutural, Claude Lévi-Strauss apontou que a comida assada faz parte de uma dicotomia valorativa. Ele afirmava que os sistemas culinários podem ser entendidos por meio de estruturas de oposição e correlação:

Seria necessário recorrer a outras oposições para atingir uma estrutura exaustiva, como entre assado e cozido, que desempenha um papel importante na culinária do interior do Brasil (sendo o assado o sensual, e o cozido o modo nutritivo, de preparar as carnes) (LÉVI-STRAUSS, 2008).

Dias antes de Solange empreender sua viagem para Canindé, o terreiro de sua casa alterna acontecimentos sucessivos.

Terminada a novena, vozes agudas dão lugar a uma explosão rápida de fogos de artifício, uma kombi com caixa de som acoplada ao teto se aproxima da mesa diante da qual está o gritador do leilão. Ao seu lado, sentado, está outro com a caneta à mão anotando os nomes de quem arremata joias e os valores. Voluntários, ao final do expediente, serão recompensados pela dona da casa com algumas joias comestíveis.

As mulheres começam a trazer as primeiras prendas para a mesa. Capotes, como aqui são chamadas as galinhas-d'angola, surgem assados e embrulhados com celofane. “Um capote assado, um capote assado, um capooooooooote assado!”, grita o homem. “Dez real, o lance mínimo. Quem dá mais?”, pergunta. Lances superpostos, em variações mínimas, a ave é comprada por R\$ 35. Mais algumas aves são ofertadas e em seguida vem a primeira leitoa da noite. Seu lance mínimo é R\$ 50; acaba vendida por R\$ 70. “Foi bom! Se eu fosse vender essa bicha viva, ela não ia valer nem R\$ 25”, comemora a dona do evento.

Muitas aves depois, aparece a segunda leitoa da noite, com cerca de 11 quilos. “O bom é esperar para o final, depois que muita gente já arrematou muitas coisas, que as coisas ficam mais baratas”, diz uma mulher esperançosa de levar para a casa uma leitoa e alguns bolos. Mas a segunda leitoa acaba arrematada pelo dobro do preço da primeira. A terceira e última será ligeiramente mais cara.

O povo da comunidade está com dinheiro no bolso, é época de colheita e venda de palha de carnaúba, e todos gostam de exercitar o poder aquisitivo nos leilões. “Na época da carnaúba, o leilão rende mais”, diz a comerciante Raimunda.

Conforme muda o humor — ou a fome — da audiência, o valor final das aves assadas varia em até 200%. As leitoas são normalmente guardadas para um almoço festivo na casa de quem a comprou na noite anterior, mas as aves, frias,

bem temperadas, assadas desde a manhã, são rasgadas com a mão e comidas durante o evento. Crianças, jovens, mulheres, homens e velhos partilham pedaços das aves comidos diretamente com as mãos. Ainda que haja alguns escassos talheres à disposição, são ignorados.

Perto da meia-noite, ainda restam oito capotes. “O gritador demora muito para vender. A joia atinge um preço bom e ele fica ainda remoendo para ver se pega mais. Manda ele rematar logo, para poder sair tudo”, sugere uma amiga de Solange. Algumas pessoas começam a ir embora. Nos leilões mais animados, a música sertaneja e os temas bregas do momento varam a madrugada, mas aqui há um misto de sono e satisfação gozosa nas faces de quem ainda atravessa coxas e asas de aves com os dentes até o limite dos ossos. Baratos, os bolos arrematados serão normalmente o café da manhã de quem passou a noite no leilão. Não restará muita gente para o forró amplificado pelas caixas de som. A dona da casa está feliz: vai poder, mais uma vez, levar seu menino para agradecer a São Francisco de Assis.

CAPÃO CHEIO

Ingredientes

1 capão caipira de 2 quilos

3 litros de água

½ colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de alho amassado

Tempero de vinagre batido com alho, colorau, louro, cebola, pimentão, cheiro-verde, pimenta e cominho a gosto

PARA O RECHEIO:

1 kg de moelas limpas

Sal a gosto

1 cebola média cortada em cubos pequenos

1 pimentão cortado em cubos pequenos

½ colher (chá) de pimenta-do-reino

½ colher (chá) de colorau em pó

1 colher (sopa) de azeite

Preparo

Limpe bem o capão, deixando-o inteiro. Leve-o a ferver rapidamente em água.

Coloque-o em uma panela com um pouco de água, alho e os temperos.

Deixe algumas horas descansando. Leve ao forno para assar.

CAPOTE CHEIO

Ingredientes

1 capote

3 litros de água

½ colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de alho amassado

Tempero de vinagre batido com alho, colorau, louro, cebola, pimentão, cheiro-verde, pimenta e cominho a gosto

PARA O RECHEIO:

Miúdos do capote (conhecido como sarapatel)

Sal a gosto

1 cebola média cortada em cubos pequenos

1 pimentão cortado em cubos pequenos

½ colher (chá) de pimenta-do-reino

½ colher (chá) de colorau em pó

1 colher (sopa) de azeite

Preparo

Limpe bem o capote, deixando-o inteiro. Leve-o a ferver rapidamente em água. Coloque-o em uma panela com um pouco de água, o alho e os temperos. Deixe algumas horas descansando. Leve-a ao forno para assar.

ARROZ COM CAPOTE

Ingredientes

1 capote

½ kg de arroz agulha

1 tomate grande

1 pimentão pequeno

1 cebola média, cheiro-verde e pimenta-de-cheiro a gosto

Preparo

Marine o capote por 1 hora, temperado com sal e pimentão, cebola e tomate picados. Corte o capote pelas juntas. Refogue-o em gordura, colocando água suficiente para cozinhá-lo depois. Ferva a água para o arroz, que já deve estar lavado. Após a fervura, junte numa panela o arroz, o capote e 1 pimenta-de-cheiro-picada. Cozinhar até o arroz ficar soltinho.

LEITOA CHEIA

Ingredientes

1 leitoa de até 1 ano de vida

10 litros de água

Sal a gosto

4 colheres (sopa) de alho amassado

Tempero de vinagre batido com alho, colorau, louro, cebola, pimentão, cheiro-verde, pimenta e cominho a gosto

PARA O RECHEIO:

Miúdos da leitoa, ou seja, seu sarapatel

Sal a gosto

1 cebola média cortada em cubos pequenos

1 pimentão cortado em cubos pequenos

½ colher (chá) de pimenta-do-reino

½ colher (chá) de colorau em pó

1 colher (sopa) de azeite

Preparo

Limpe bem a leitoa. Leve-a para ferver em água. Retire, seque bem a leitoa, faça furos em sua carne com uma faca pontuda, tempere e deixe algumas horas descansando. Coloque uma madeira na boca da leitoa para que não se feche. Leve ao forno para assar por cerca de 1 hora.



O PERU QUE NÃO VEM SÓ PARA O NATAL

PARA OS QUE PRECISARAM DEIXAR O PIAUÍ PARA IR A OUTRAS PARTES DO BRASIL, POR QUESTÕES ECONÔMICAS OU EMOCIONAIS, EXISTE AO MENOS UM SABOR QUE RECONSTRÓI NA MEMÓRIA TODA IMAGEM DA CASA ORIGINAL

“Obra útil e necessária a todos os que regem e governam uma casa”, segundo a definição de seu autor, o português Domingos Rodrigues, *Arte de cozinha* (2008) é o primeiro livro de receitas publicado originalmente, no final do século XVII, em língua portuguesa. Destinado a talhar o gosto das elites, o livro veio na bagagem depois que Napoleão obrigou a Família Real portuguesa a cruzar o Atlântico para o Brasil. Símbolo do bem comer, mimetizado pela elite brasileira, trazia várias fórmulas de preparo da grande ave revelada na América para o mundo e que, grande, opulenta e coletivista, substituiu outras penas exóticas, como o cisne, nas datas comemorativas como o Natal. Tanto para o peru como para as aves mais corriqueiras, havia um conselho técnico fundamental para que os animais fossem assados recheados. Não apenas porque o recheio torna os artigos mais opulentos e de sabores ampliados, mas também porque o preenchimento das cavidades condiciona a carne à dissolução menos brusca de calor e deixa o assado mais tenro e uniforme. No Piauí, as aves assadas são na maioria das vezes recheadas com seus miúdos. Por isso, um capote recheado é, por exemplo, chamado de capote cheio.

Ao contrário do costume institucionalizado no resto do Nordeste, o peru assado não é artigo exclusivo e icônico da refeição de Natal, comparecendo a várias comemorações. “O peru é comida de festa. Mas eu conheço famílias que fazem para o almoço, pelo menos uma vez por semana”, diz dona Perpétua da Silva Santos, que há mais de trinta anos se dedica ao ofício de assar perus para as famílias de Teresina. De fogão singelo, em sua casa simples no centro da capital, saem perus para o adorno de mesas da elite teresinense.

Ela conhece pessoalmente cada um dos criadores que vendem o peru à porta. “Peru bom é caipira”, diz ela, desdenhosa da versão industrializada. “Mas mesmo o peru do supermercado não pode ser feito do jeito que sai do plástico, tem que temperar”, ensina. “Tem peru que é velho demais, não assa direito”. Para os culinários locais, o peru ideal deve ter no máximo 2 anos.

Dona Perpétua faz questão de matar as aves com as próprias mãos, mas força o animal a engolir um copo de cachaça. “A cachaça amolece para ele morrer

e amolece também a carne para ela cozinhar depois. Se o bicho não morrer com cachaça, fica o dia todo assando e não consegue amolecer.” Subitamente embriagado, não oferece muita resistência. Nem consegue correr, quase sempre tomba quando tenta. Batidinhas do dorso de uma faca evidenciam e deixam mais fácil sua jugular. Com um golpe transversal rápido, o sangue jorra para uma bacia onde, sem qualquer interferência de vinagre, coagulará para ser usado com os miúdos do bicho como recheio. “Se botar vinagre, não coalha”.

Depois, água quente ajuda a amolecer as penas para que sejam retiradas. “Tem que tirar o saco de dentro do papo dele, que fica cheio de comida, resto de milho e outras coisas”, diz ela. Tanto a cavidade inferior dorsal, quanto o papo serão recheados com uma farofa de miúdos bem refogados na manteiga, depois costurados com linha caseira. O peru está, então, cheio e apto para ir ao forno.

O peru vai para a casa de um empresário, tio de uma noiva que, para confraternizar, oferece um jantar especial aos muitos parentes e convidados vindos de cidades como São Paulo, Brasília e Rio de Janeiro. Desde as primeiras horas da manhã, três empregadas estão entre a cozinha e a sala. São elas as responsáveis por fatiarem o peito do peru e dispor as finas camadas em bandejas de prata. A carcaça repleta de restos de carne não será descartada; no dia seguinte, servirá de motivo e ingrediente para um arroz de peru. A carcaça e seus restos carnívoros, refogados com o cereal, serão posteriormente cozidos.

Peças de artesanato local, cristais de Baccarat, móveis antigos, porcelanas e telas disputam espaço nas salas de paredes envidraçadas na casa permanentemente refrigerada por uma central de ar-condicionado que deixa o calor de Teresina no lado externo. Taças de cristal, guardanapos de linho e louça de design assinado aguardam quase trinta convidados. Há um banquete à espera: uma peça inteira de queijo gouda, gorgonzola, creme de aspargos, torradas, salada, massa recheada, risoto de camarão, bolos e pudim de leite. Para beber, cerveja, uísque 12 anos, espumantes importados e vinhos. Mas é o prato reconhecidamente local que catalisa as atenções.

“Nossa, há quanto tempo eu não como um peru assim!”, diz uma senhora de meia-idade, cabelos loiros armados em escova, joias douradas discretas e roupa de vistosa estampa de onça. “Agora, eu me sinto no Piauí”. Entre os músicos que animam e os convidados, o anfitrião justifica a inclusão do peru assado no jantar festivo. “Eu gostaria que eles provassem algo que só encontram aqui e que os façam lembrar a Teresina de antes de eles se mudarem para outras cidades”, diz, olhando para os parentes e amigos. Graças ao sabor da refeição, parecem ter retornado à “casa original”.

PERU CHEIO

Ingredientes

1 peru grande
Pasta de alho com pimenta-do-reino
e vinagre proporcional ao tamanho do peru
Farofa do peru
250 g de manteiga
1 kg de farinha de mandioca
4 cebolas
1 pimentão
Cheiro-verde
Sal a gosto
500 g de miúdos de peru, incluindo
o sangue coagulado

Preparo

Marine o peru com seus temperos e deixe-o descansar por, pelo menos, uma noite na geladeira. Faça uma farofa com os ingredientes, recheie o peru, costure-o com linha doméstica e bote-o para assar por cerca de 1 hora.

CRISTALINA EM TERESINA

CAETANO VELOSO POPULARIZOU OS ENCANTOS DA CAJUÍNA NUM DOS SEUS SUCESSOS. RACHEL DE QUEIROZ RESGATOU SUA ORIGEM: POSSÍVEL INVENÇÃO DE UM FARMACÊUTICO NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XX, DISSEMINADA A PONTO DE CRISTALIZAR-SE NAS PRÁTICAS E IMAGINÁRIO ALIMENTARES DOS SERTÕES DO CEARÁ E DO PIAUÍ

Escritora responsável pela construção de parte do imaginário que temos sobre o Sertão durante o século XX, Rachel de Queiroz chegou a compilar as histórias e receitas do Não me Deixes, a fazenda do Sertão do Ceará onde viveu seus primeiros anos. Um libelo sobre a cozinha literária, de sabores retos, rústicos, pujantes, de preparos heterodoxos, como a carne sepultada, que ela aprendeu a fazer com Antônia, sua velha babá. Depois de mergulhado em vinha d'alhos, recheado com toucinho, o pedaço de chã é envelopado em palha de bananeira e enterrado num buraco cavado a 40 centímetros do chão, para ser cozido sob uma fogueira acesa em cima de pedras e terra. Em suas memórias, Rachel não deixa de descrever também a cajuína — segundo ela, invenção de um farmacêutico na primeira metade do século XX e disseminada a ponto de cristalizar-se nas práticas e nos imaginários alimentares dos sertões do Ceará e do Piauí. Trata-se de uma bebida não alcoólica, o suco puríssimo do caju filtrado, engarrafado e fervido.

As mulheres moradoras do sítio saíam de casa ainda de madrugada, geralmente acompanhadas pelos filhos pequenos, para apanhar os cajus antes que os passarinhos os bicassem. As frutas tinham que ser bem maduras, tiradas dos galhos com varas, e nunca apanhadas pelo chão (essas estariam sujas de areia e roídas pelos bichinhos da terra (QUEIROZ, 2005, p. 103).

Nos sítios interioranos, ainda é assim. A cajuína é feita manualmente para consumo da casa ou venda de seu excedente em feiras e varejo local.

A fazenda Faveira dos Gomes, município de Coivaras, a 80 km de Teresina, é cercada pela sombra rendada de cajueiros. Moradora da propriedade como colona, Rosemar Pereira dos Santos Silva, 45 anos, é responsável pela produção da bebida, tanto para o consumo dos demais moradores, como para a venda. Trabalha como funcionária para Geraldo Gomes da Silva Júnior, proprietário do sítio

e conhecido como Júnior do Galetto, alcunha adquirida pela antiga participação da família no mercado local de frangos assados.

Seu marido, Raimundo da Paz Silva, é quem colhe os cajus. Corpulenta, Rosemar praticamente esconde o pequeno banco sobre o qual se senta para trabalhar. À sua frente, bacias inteiras; e começa a arrancar as castanhas com a mão. “Não se pode lavar o caju, porque ele fica aguado”, explica. Aprendeu a processar a bebida com uma antiga moradora, falecida há alguns anos. “O segredo da cajuína”, diz, “é saber cortar a água do caju, para ela ficar clarinha, bem limpinha”. Antigamente, o suco puro do caju era obtido com as mãos, “rasgando a fruta”. Hoje, o fruto é passado por uma máquina, uma espécie de centrífuga antiga de ferro, armada no próprio quintal, para atração e alegria das abelhas. “Antes, quando não tinha máquina, a gente espremia e levava para a prensa. Botava na prensa. Hoje, a gente moi e ainda leva para a prensa”.

A safra de caju vai de setembro a, no máximo, começo de novembro.

O processo de fabricação da cajuína é relativamente simples, mas exige grande dedicação e cuidados. Primeiro, além da abundância da matéria-prima — o caju —, é necessária a maquinaria específica, coisas que papai, outro apaixonado por invenções, logo providenciou: uma engenhoca de madeira provida de moendas e acoplada a uma prensa, onde seriam rasgados, moídos e prensados os cajus, de modo a extrair-lhes todo o suco (QUEIROZ, 2005, p. 103).

Hoje, no sítio em que vive Rosemar, a máquina elétrica ajuda o trabalho da antiga e quase centenária prensa de madeira. Mas o caju ainda é peneirado em tecido e peneiras de palha, depois disposto em baldes plásticos (o contato com o metal pode escurecer o suco). “A gente bota uma gelatina, que corta a água do caju”, diz Rosemar, exibindo o pó branco que deve entrar no caldo. Antes, num passado não muito remoto, o “corte” da água de caju era feito com cola, explica. Era assim que Rachel via a cajuína aparecer em sua casa.

Chegava então a hora da química: ao suco era adicionado um pouco de cola derretida. A cola (que se comprava em tabletes) precipitava o tanino, que, dentro de poucos minutos, estaria acumulado no fundo do alguidar, junto com todas as possíveis impurezas. Na superfície, ficava o suco já límpido e transparente (QUEIROZ, 2005, p. 103).

“Antes da gelatina, se usava uma cola. Parecia cola de sapateiro, e quando tava dissolvendo ela tinha um grude. A gente parou de usar cola, porque proibiram e dizem que faz mal”, lembra Rosemar.

Este suco límpido ainda será zelosamente filtrado. Sem sofrer qualquer pressão, para não aumentar a oxidação, o líquido, ou “água” do caju, pinga através de um saco de tecido alvíssimo. Depois, antes de ir para a garrafa, passa ainda

por mais um saco. São quatro redes de borra. Transportado por um tambor, o líquido é engarrafado. Vedadas, as garrafas vão para um tacho com água, cerca de 48 garrafas em cada tonel de ferro, por cerca de quatro horas. “Quando cozinha é que é liberado o docinho dela. Caju é doce demais, é docinho, parece que botou açúcar”, diz ela, endossando que a receita não leva nada além de apenas o suco do caju cozido. Depois do fogo, o líquido fica transparentemente âmbar.

Não há hora certa para se tomar cajuína. “Pode ser na merenda, na hora do almoço, não há horário certo não”, diz ela, que quase nunca leva a bebida à boca. “Eu sou fazendeira de cajuína, mas não gosto não, enjoiei”.

CAJUÍNA

Ingredientes

5 kg de caju

10 g de gelatina branca em pó

Preparo

Dissolva 10 g de gelatina em 100 ml de água fervente e reserve. Lave os caju com água corrente e extraia o suco. Coe em peneira grossa para retirar as fibras maiores. Adicione, aos poucos, a solução de gelatina ao suco, e deixe em repouso durante cinco minutos até a polpa se transformar em flocos. Filtre em panos de algodãozinho ou feltro. Encha as garrafas e feche. Cozinhe em banho-maria por 1 hora e meia, após o início da fervura. Resfrie as garrafas em água corrente, dentro do próprio recipiente do cozimento. Armazene em lugar fresco e arejado.

ISABEL SEM ORIGEM

ARROZ COZIDO COM CARNE SECA RECEBE O NOME
DE MARIA ISABEL NO PIAUÍ. UM PRATO QUE AS MÃES FAZEM QUANDO
PRECISAM ALIMENTAR OS FILHOS COM ALGO RÁPIDO E SABOROSO

No Brasil, por influência notadamente ibérica, não faltam receitas que têm o arroz como protagonista e *leitmotiv*. Do carreteiro do Sul ao arroz de mariscos, aos pescados do Nordeste e à variedade com gorduras lácteas e carne seca do Sertão. No Piauí, o arroz é institucionalizado no dia a dia com uma receita de nome Maria Isabel.

Diz o pesquisador Pedro Cavalcanti, autor de *A pátria nas panelas*, que é uma receita relativamente rápida, empreendida pelas mães quando é preciso fazer algo saboroso e não muito trabalhoso. “Ainda há bem pouco tempo, havia algumas vilas do Piauí que desconheciam os sanduíches. Eles chegaram ali na década de 1980, juntamente com o telefone” (CAVALCANTI, 2007, p. 103).

A Maria Isabel, tratada no feminino, é um arroz enriquecido e guarnecido por qualquer proteína animal, por exemplo, aves como capão ou capote. Mas seu preparo mais comum é com carne de gado bovino seca, a carne de sol. “É mais comum a gente fazer no almoço. É prático porque é um prato só, que a gente serve às vezes só com um ovo para acompanhar”, diz a representante comercial Raimunda Alves de Moura Lima, que costuma preparar, em sua casa na cidade piauiense de Campo Maior, a receita para o marido e as duas filhas.

Apesar de ritualizada pelo paladar piauiense, uma Maria Isabel tem o preparo mais caseiro possível. “A carne tem que ser aferventada, para perder o sal, e depois bem torrada, para ficar bem sequinha”, diz ela, que leva seus pedaços de carne ao óleo quente. Depois, o arroz é refogado com os temperos. “Tem quem bote toucinho”, diz.

Interessado e pesquisador de receitas tradicionais brasileiras, reinterpretadas à sua maneira no luxuoso restaurante paulistano D.O.M, já considerado um dos dez melhores restaurantes do mundo, segundo a publicação inglesa especializada *Restaurant*, o chef Alex Atala gosta de fazer versões da Maria Isabel com galinha d'Angola. Ele foi outro que nunca encontrou uma explicação para o nome curioso do prato. “O prato evidencia a influência portuguesa na culinária do Nordeste brasileiro, mas não há nenhuma pesquisa que explique a origem dessa receita”, diz Atala.



MARIA ISABEL DE CARNE DE SOL

Ingredientes

1 kg de carne de sol dessalgada e cortada em cubos
800 g de arroz
Água fervente
4 dentes de alho amassados
2 cebolas roxas médias picada
3 tomates maduros, sem peles e sem sementes, picados
½ xícara (chá) de óleo
1 pitada de louro em pó
1 colher (chá) de cominho moído
Pimenta-de-cheiro e cheiro-verde picados a gosto
Sal (opcional)
2 colheres (sopa) de manteiga de garrafa

Preparo

Afervente a carne, depois de dessalgada, para amolecer um pouco. Em uma panela grande, aqueça o óleo e frite a carne até quase ressecar. Tempere com o louro, o cominho, o alho e a cebola picada. Continue refogando até que a cebola esteja dourada. Acrescente os tomates, a pimenta-de-cheiro e o arroz, previamente lavado, escorrido e seco. Refogue tudo muito bem e adicione água fervente suficiente para cobrir o arroz. Tampe a panela, abaixe o fogo e cozinhe até o arroz ficar macio e úmido. Retire do fogo, junte a manteiga de garrafa, polvilhe o cheiro-verde picadinho, misture e sirva.



DE HOMENS E CARANGUEJOS

EM PARNAÍBA, UM DOS MAIORES ENTREPOSTOS DO NORDESTE, HOMENS COMO
PAULO EDSON VALE DE ALMEIDA CRESCERAM E CONTINUAM VIVENDO
DO QUE O MANGUE PERMITE

Na construção de sua teoria sobre a geografia da fome, que faria de seu nome um verbete internacional das Ciências Sociais, Josué de Castro observou que a natureza úmida e lamacenta das cidades nordestinas sustentava e amenizava a pobreza.

A fome se revelou espontaneamente aos meus olhos nos mangues do Capibaribe, nos bairros miseráveis do Recife — Afogados, Pina, Santo Amaro, Ilha do Leite. Esta foi a minha Sorbonne. A lama dos mangues de Recife, fervilhando de caranguejos e povoada de seres humanos feitos de carne de caranguejo, pensando e sentindo como caranguejo (CASTRO, 2005, p. 25).

Assim escreveu, lembrando que a disponibilidade abundante dos bichos de carapaça pela lama evitara hecatombes maiores de fome.

Com a degradação dos mangues urbanos, e a ocupação progressiva de suas margens por avenidas, ruas e edifícios, a natureza restrita das grandes cidades já não permite a oferta de alimentos vivos e gratuitos à espera de coleta. Alvo de um bem articulado comércio interestadual, o caranguejo dos mangues é comprado em localidades específicas (e ainda produtivas) da região, transportado por até doze horas de estradas, e considerado iguaria preferencial da classe média disposta a pagar até 200% a mais do que o artigo vale em seus locais de origem. São servidos em restaurantes equipados com tanques chamados de caritó, onde se recuperam da viagem e terminam de engordar até serem servidos.

Na foz do delta do rio que lhe empresta o nome, a cidade piauiense de Parnaíba é um dos entrepostos do caranguejo do Nordeste. Por ano, cerca de 980 toneladas, ou 6 milhões de animais, saem da região. A equação de especulação imobiliária, desmatamento e devastação ambiental nos mangues nordestinos fizeram das águas lamacentas entre o Piauí e o Maranhão uma das principais fontes para um dos mais icônicos hábitos alimentares nordestinos: o de quebrar a carapaça para comer a carne e as gorduras do caranguejo. Pelo menos 95% dos caranguejos do Delta do Parnaíba, segundo o Instituto Brasileiro do Meio

Ambiente (IBMA), têm como destino as praias de Fortaleza, onde o consumo do crustáceo é folclorizado pelo *modus vivendi* local.

As quintas-feiras, por exemplo, são chamadas de “quintas do caranguejo” em Fortaleza, onde os estabelecimentos do gênero na cidade servem a iguaria. Antes de cada período de interdição, as próprias barracas se abastecem dos animais vivos, alimentados com farinha e frutos de dendê, para manter o estoque durante a época de proibição. É um consumo institucionalizado em várias capitais. Abastecida pelos animais capturados nos manguezais da Bahia, Aracaju tem como nome de sua avenida litorânea o título de Passarela do Caranguejo. É uma arena preferencial para o exercício gustativo tão nordestino do “quebra-e-chupa-patinhas”.

Parnaíba é um lugar exemplar para encontrar esse homem crescido na lama que tanto impressionou Josué de Castro.

Paulo Edson Vale de Almeida, 42 anos, trabalha desde os 12 na lama, é um dos cerca de duzentos pegadores de caranguejo do Porto dos Tatus, pequena localidade do município de Ilha Grande, na verdade um arruado úmido, emancipado há menos de uma década de Parnaíba. Paulo cresceu e vive do que o mangue permite.

Não importa a hora, quando a maré começa a descer, deixando a lama e as tocas acessíveis e visíveis, as turmas de catadores vão para os mangues e percorrem seus canais em canoas abertas. Cada uma com capacidade para até seis pessoas.

Quem abastece o mercado local costuma ficar nos trechos mais próximos. Quem “exporta” seus caranguejos para o exigente mercado cearense, por exemplo, viaja até duas ou três horas para os mangues menos acessíveis, onde os bichos crescem mais e melhor. Paulo já foi a vários desses mangues, mas atualmente, um tanto cansado da remuneração pouco generosa dos atravessadores, prefere ter menos trabalho: pega seus crustáceos mais perto e os vende na beira do cais, ou até na feira de Parnaíba.

Técnicas herdadas oralmente do pai, Paulo já não pesca exatamente como faziam os antigos. “Antes, se cortavam muito. Não tinha proteção”, diz ele, sobre um tempo não muito distante quando homens se moviam pela lama quase sem roupa no corpo. Como única armadura, levavam suas cuecas. “Hoje, a gente vai de calça.”

Tão logo a água baixa, os homens flutuam em canoas. Macacos-prego pulam no alto das árvores ao longo dos braços do grande manguezal do Rio Tatus, uma das portas de acesso ao grande conjunto de ilhas entre águas doces e o Atlântico conhecido como Delta do Parnaíba. Raramente, um jacaré se deixa perceber. São caminhos que Paulo frequenta com o pai desde antes de ter ido a uma escola — ele estudou até a antiga terceira série primária, interrompendo o estudo na mesma idade em que seu filho de 12 anos se encontra hoje. Não quer legar sua trajetória ao menino. “É melhor que ele estude. Essa vida no mangal é pesada”.

Município minúsculo, um longo arruado encharcado de mangues por todos os lados, unido por uma ponte elevada até Parnaíba, Ilha Grande é o lugar em que os pais de Paulo chegaram quando ele ainda era menino. Vieram por causa do caranguejo. Migrantes de uma ilha do Delta do Parnaíba não muito longe, mas isolada pela ausência de transporte, eletricidade e, sobretudo, de gente interessada em comprar os bichos que eles tiravam dos mangues.

O mangue, como lembrou Josué de Castro, tem sido um ímã migratório no Nordeste:

Depois verifiquei que, no cenário de fome do Nordeste, os mangues eram uma verdadeira terra da promessa, que atraía homens vindos de outras áreas de mais fome ainda — das áreas da seca e da monocultura da cana-de-açúcar, onde a indústria açucareira esmagava, com a mesma indiferença, a cana e o homem, reduzindo tudo a bagaço (CASTRO, 2005, p. 27).

Diariamente, até 8 mil cordas dos crustáceos amarrados são dispostas nos atracadouros precários do Porto de Tatus à espera de compradores. Atravessadores levarão os caranguejos em veículos por algumas dezenas, às vezes mais de um milhar, de quilômetros para outros estados do Nordeste, carregados sem maiores cuidados nas caçambas de camionetas. Metade dos bichos costumam morrer no caminho.

A família de Paulo vivia uma espécie de seca à beira-mar. Na ilha sem energia elétrica, água escassa e encanada de poços artesianos, as mulheres ainda esperam a maré baixar para lavarem roupas nos braços de água diante dos mangues. Assim, predomina a água doce no rio. A salinidade alta só volta do mar quando a maré enche outra vez. Quando as águas baixam, as cenas de mulheres esfregando e batendo saias e calças ainda se repetem na Ilha das Canárias, de onde, hoje, duas vezes por dia, barcas escolares transportam estudantes por cerca de meia hora para a escola pública na margem parnaibana das águas.

Curiosamente, caranguejos e peixes deixaram de ser a alimentação preferencial da ilha. “A gente só come mais peixe assim quando enjoa de frango”, diz dona Rosa Silva, uma mulher de 42 anos, pescadora, catadora de caranguejos e cozinheira. Há cerca de quatro anos, quando a energia elétrica chegou à ilha, o consumo de pescados frescos praticamente despencou. Uma volta rápida pelas bodegas e vendas da ilha nos indica, com muita facilidade, a quase total ausência de pescados à venda. Só há frango industrializado e congelado. “Nem galinha a gente come mais. Só de vez em quando”, diz ela, explicando a diferença de termos no vocabulário local: galinha é a ave criada no quintal; frango é o animal criado e abatido industrialmente. A chegada da geladeira mudou por completo a alimentação. Nem mesmo um dos ícones turísticos da culinária local tem frequência: omelete de forno, a chamada

torta de caranguejo, é artigo mais para festas do que para as refeições cotidianas. “Dá muito trabalho tirar a *carneira* toda do caranguejo. A gente faz mais para o turista mesmo, que encomenda”, diz ela.

Numa das portas do mangue, Paulo completa a indumentária para o trabalho. Nos pés, bota sete léguas de borracha. Cada um dos dedos é vestido por dedeiras presas na base por ligas elásticas. Uma lata com pedaços de mangue queimado é carregada. O fumacê espanta os mosquitos. Ele caminha com velocidade pelo mangue. Não se pode deixar o pé parado muito tempo, ou ele afundará na lama.

À minha frente, o homem se retorce como as raízes suspensas até fazer a mão chegar ao bicho dentro de uma loca. Com um instrumento de ferro chamado cambito, um gancho de ferro, puxa o bicho até a superfície. “Cedo me dei conta desse estranho mimetismo: os homens se assemelhando em tudo aos caranguejos. Arrastando-se, acachapando-se como caranguejos para poderem sobreviver” (CASTRO, 2005, p. 40).

Os bichos são amarrados em grupos de quatro, com palha seca de carnaúba. Cada grupo desses é chamado de corda. “Se for pego de mão, ele vive mais. Vive até três dias bem, fora do mangue. Se for com cambito, ele morre logo, porque se machuca na pesca”, diz Odorico Barros, 38 anos, o maior fornecedor de caranguejos do Parnaíba para o mercado cearense.

Dono de uma confortável e moderna lancha com capacidade para até seis pessoas, Odorico, tanto quanto Paulo com seu barco de madeira, não tem qualquer intenção de se afastar do mangue. “No mangue, tudo é, foi ou será caranguejo, inclusive o homem e a lama” (CASTRO, 2005, p. 27).



TORTA DE CARANGUEJO

Ingredientes

2 colheres (sopa), rasas, de manteiga
1 cebola grande picada
1 tomate grande picado
2 pimentas-de-cheiro picadas
1 kg de carne de caranguejo limpa e catada
Sal a gosto
Colorau a gosto
Suco de 1 limão
4 ovos
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 xícara (chá) de cheiro-verde
Azeitonas, alface e tomate para decorar

Preparo

Aqueça a frigideira com a manteiga e refogue a cebola com o tomate e as pimentas-de-cheiro até amolecer. Junte a carne de caranguejo, o sal, o colorau, o suco de limão e refogue. Bata as claras em neve, junte as gemas e o amido de milho. Divida em três partes. Coloque a primeira no fundo da assadeira. Misture a segunda parte com a carne refogada e cubra com a terceira. Leve-a ao forno para assar por 10 minutos.

CARANGUEJO

Ingredientes

12 caranguejos vivos
2 cebolas médias
½ pimentão verde
1 tomate grande
Coentro a gosto
Sal a gosto

Preparo

Limpe os caranguejos com uma escova pequena. Pique as verduras e ponha tudo para cozinhar em água e sal até que fiquem vermelhos. Com o caldo, pode ser feito um pirão.



A ASCENSÃO DA CACHAÇA OU O OCASO DA RAPADURA

NA PARAÍBA DE ENGENHOS SECULARES, O DESTILADO DE CANA OCUPA O LUGAR DOS ANTIGOS TIJOLOS DE AÇÚCAR. EMPRESÁRIAS COMO MARIA JÚLIA FAZEM DO ANTIGO PRECONCEITO EM RELAÇÃO À BEBIDA, LITERALMENTE, UM TRIUNFO

Quando a estudante de sociologia Maria Júlia chamava atenção nos bares da cidade histórica de Areia, um conjunto de prédios centenários e diversamente coloridos no topo de uma serra na região do Brejo Paraibano, não era apenas pelas opiniões firmes, mas porque umedecia a conversa com os amigos bebendo algo que, mesmo os homens evitavam (embora apreciassem) beber em público ou em lugares que não fossem francas biroskas. “Lembro que até os homens, quando pediam uma cachaça, deixavam a garrafa embaixo da mesa. Bebiam com discrição”, diz. “Imagina, há vinte ou trinta anos, uma mulher tomando cachaça na frente dos outros?!”. Aos 47 anos, apreciadora convertida em produtora, Maria Júlia é testemunha e também protagonista do processo de ressignificação social pelo qual passa a mais brasileira das bebidas. “Cachaça deixou de ser uma coisa de pobre, feita de qualquer jeito, para ser uma bebida que se usa até nos casamentos”, diz ela, comandante de alambiques ao lado do marido, Antônio de Albuquerque Baracho.

O gosto pela cachaça, diz, foi herdado do pai, não um ex-senhor feudal da cana-de-açúcar, mas um “humanista que se dizia comunista”, nas palavras da filha, alguém capaz de falar em direitos trabalhistas durante a ditadura militar brasileira. Do pai, ela aprendeu a apreciar, com inteligência e parcimônia, os tragos fortes da cachaça.

“Não somos uma família tradicional de senhores de engenho, mas meu marido tinha o sonho de, um dia, ser dono de um engenho de cachaça”, resume. “E eu acompanhei esse sonho”. A identificação cultural entre a mulher, ou melhor, o casal e a bebida não é caso isolado. É infinitamente o contrário: a cachaça faz parte da vida social da região e do país.

Os brasileiros são filhos diretos da cachaça. Ainda que por vias sociologicamente perversas: “Aguardente da terra, a futura cachaça era indispensável

para a compra do negro africano, e ao lado do tabaco em rolo, uma verdadeira moeda de extensa circulação” (CASCUDO, 1968, p. 99).

Muito mais potentes que os fermentados, mais resistentes, de validade superior e mais fáceis de transportar, os destilados alimentaram o mundo escravagista em várias latitudes. “Beber álcool importado tornou-se uma marca de distinção pelos traficantes africanos de escravos”, aponta o inglês Tom Standage, autor de *A história do mundo em seis copos*, no qual analisa como cada ciclo histórico tem a preponderância e até mesmo influência de um tipo de bebida. Os destilados, diz ele, foram a bebida do momento histórico decorrente das grandes navegações e contribuíram em sua configuração.

Logo tornou-se um hábito para os europeus apresentar grandes quantidades de álcool, como um presente antes de iniciar as transações com os negociantes africanos (...) os africanos de diferentes regiões já tomavam bebidas alcoólicas como vinho de palmas, hidromel e vários tipos de cerveja, todos os quais já existiam na Antiguidade. Mas o álcool importado da Europa era, nas palavras de um comerciante, “procurado em todos os lugares” (STANDAGE, 2005, p. 256).

Do Brasil, a cachaça se espalhou pela África.

Ela começou a fazer parte dos cerimoniais religiosos, principalmente africanos. Em Moçambique, por exemplo, a garrafa de cachaça despejada no chão é a suprema oferta aos Muzimos temerosos, antepassados, propiciadores de êxitos (...). No Congo e Guiné, não havia homenagem aos mortos sem aguardente derramada, pois aplaca a fúria das almas ciumentas e inquietas (CASCUDO, 1968, p. 99).

A cachaça, enfim, não apenas embebia o espírito das entidades nos terreiros do Brasil. Entre os anos de 1816 e 1822, o viajante e cronista francês Auguste de Saint-Hilaire apontava ser “a cachaça a aguardente do país”. Tão popular estava a cachaça na vida já mais que insipiente da grande colônia portuguesa do outro lado do Atlântico em 1649 que uma carta assinada pelo então rei de Portugal, Dom João IV, mandava interromper o fabrico da bebida no Brasil. A coroa via no destilado da cana-de-açúcar uma ameaça ao vinho português — e, portanto, à lógica econômica de que a colônia deveria fornecer matéria-prima e comprar os manufaturados, via de regra, da metrópole. Naquele momento histórico, a cachaça não era apenas a bebida mais popular do Brasil, mas também da costa atlântica da África.

A interdição foi solenemente ignorada. A cachaça não era importante apenas para financiar a compra de escravos, mas também para mantê-los em “funcionamento”, como peças produtivas na economia açucareira. Além





de rapadura, farinha e açúcar, a cachaça fez parte da ração básica diária dos escravos, uma forma de incentivar, garantir e amenizar a labuta pesada na lavoura. Na segunda década do século XIX, em passagem pelo Recife, viajantes e cronistas constataram que a cachaça era o incentivo pelo qual os escravos faziam qualquer coisa.

Ainda no século XVI, provavelmente por acidente, se descobre o “vinho” de cana nos engenhos. O caldo impuro e impróprio para a produção do melaço, uma das etapas do açúcar, desprezado, fermenta em grandes cochos usados para a alimentação dos animais. Leveduras naturais transformam em álcool o açúcar da cana. Destilada, essa garapa azeda dá origem à cachaça. Na produção do melaço, a espuma borbulhante resultante da fermentação não induzida era removida. O nome cachaça provavelmente deriva do espanhol *cachaza* — literalmente, em espanhol, borbulha.

Por sua importância econômica na “alimentação” e aquisição de escravos, a cachaça passa a dividir os esforços produtivos do açúcar. Eleita símbolo de nacionalidade, a bebida foi evocada em momentos de afirmação pátria. Chegou a ser usada em substituição ao vinho durante missas na Confederação do Equador, em Pernambuco, e serviu de tragos para os inconfidentes mineiros. Nordestina de nascimento, a cachaça migra para Minas Gerais com a transferência do eixo econômico do açúcar para os metais das minas.

Os negros conheciam o vinho de palma. Os nativos brasileiros, fermentados de mandioca conhecidos como cauim, que deram origem ao destilado conhecido como tiquira. Tão logo a conheceram, esses nativos adotaram a acessível cachaça — também usada, com mais parcimônia, pelas camadas de elite da sociedade.

Popular, democrática e, pecado dos pecados num país colonizado, tacanhamente nacional diante da nobreza embutida nos mais valorizados produtos importados, a cachaça, no dizer de Luís da Câmara Cascudo (1968, p. 99), permaneceu como “revelação gostosa e catastrófica para negros africanos e amerabas brasileiros. Dissolvente dinástico, dispersador étnico, perturbador cultural”. Menos suscetíveis a seus efeitos, os portugueses há muito se encontravam acostumados a destilados.

O poeta Carlos Drummond de Andrade lhe teceu grandes elogios: “Queiram ou não seus adversários, a cachaça é uma utilidade pública brasileira, dado histórico nacional, remédio que não se compra nas farmácias e costuma produzir muito mais afeito que as drogas sofisticadas, com suas bulas herméticas”, escreveu no *Jornal do Brasil*, em 1976, quando do lançamento do *Dicionário folclórico da cachaça*, uma compilação feita por Mário Souto Maior do vocabulário e expressões associadas a cachaça na vida popular brasileira.

A cachaça vivia entre o elogio e o desprezo até o fim da primeira metade da década de 1990. Em 1994, o então presidente e sociólogo Fernando Henrique

Cardoso publicou uma lei regulamentando a produção da cachaça e pleiteando aos órgãos competentes internacionais o reconhecimento do termo como denominador exclusivo do destilado brasileiro de cana. Entraram assim em cartaz, pela primeira vez, critérios oficiais para a produção da bebida. Entre outros, o controle de metais pesados e o veto à tradição do consumo da cana-de-cabeça, que é a primeira parte da destilação, fortemente alcoólica e tóxica. Foi quando, na Paraíba de engenhos seculares, a graduação alcoólica caiu até que a cachaça se tornasse uma bebida mais palatável.

“Se 1994 não tivesse existido, a cachaça não viveria o momento de aceitação que vive hoje”, analisa Maria Júlia. “Cana-de-cabeça mata. Mas, antes, ninguém se preocupava com isso. Cachaça era coisa só de pobre e pobre que se vire para beber o que quiser. Era assim que se acreditava”. Com o dinheiro de uma herança familiar, ela e o marido conseguiram comprar exatamente o primeiro alambique para converter a terra onde os pais dele se dedicavam à agricultura num engenho de cachaça. “Foi muita cachaça ruim até acertar a mão”, diz Antônio, depois de cursos de qualificação com alguns dos melhores técnicos em destilação no país até ser considerado por *rankings* especializados um dos melhores produtores artesanais em atuação nacional.

O engenho cresceu e hoje produz 250 mil garrafas por mês, com quase 10 alambiques. A produção envolve toda a família. Todos direcionaram os estudos em função da cachaça: o mais velho dos filhos é engenheiro químico e transforma a chamada cachaça de cabeça em álcool combustível. Tóxica, a primeira cachaça que sai do alambique tem mais de 70% de graduação alcoólica.

A cachaça da família foi batizada de Triunfo em função das experiências antropológicas de Maria Júlia. “Estudei algumas tribos brasileiras que colocavam nomes fortes, positivos, nos filhos, porque acreditavam que os filhos, assim, adquiririam traços de personalidade do nome. Então, disse a meu marido que não produziria cachaça, mas Triunfo”, diz ela. Sutilmente, eles introduziram mudanças no comportamento relativo à cachaça. Em vez de engarrafá-la nos vasilhames de 750 ml, adotaram garrafinhas pequenas de um quarto de litro. Não foi uma decisão aleatória. “Uma mulher tem vergonha de carregar no carrinho de compras uma garrafa grande de cachaça, mas pode levar, sem problemas, algumas garrafinhas pequenas”.

Vendida nos bares e restaurantes, consumida gelada e servida em balde com gelo, a cachaça, enfim, ganha novos códigos de consumo. Depois da Triunfo, a quase totalidade das quase dez marcas de cachaça dos engenhos da região do Brejo Paraibano comercializam seus produtos em pequenas garrafas.

Mudam as formas, permanece a essência: apesar do uso de tratores para transporte da cana e condução do líquido por tubulação moderna, o processo da cachaça ainda é artesanal como nos velhos tempos. Com maior controle de resíduos





48

49

50

53

54

55

59

57

60

e presença de compostos secundários, e ao contrário da industrial produzida em coluna de destilação, a cachaça feita em alambique é controlada para ser “cortada” em três frações: cabeça com 15% do volume destilado, coração com 60% e cauda com 15%.

O meio ou a cabeça vai resultar numa cachaça final de cerca de 49% de álcool. Coisa, aliás, bem moderna. Nos engenhos antigos, quando não havia proibição legal do consumo da chamada cana-de-cabeça, a bebida podia ter até quase 60% de graduação. “Hoje, no comércio, não tem mais espaço para a cachaça antiga de engenho não”, diz Aurélio Leal Freire, proprietário de um engenho centenário nas vizinhanças onde mantém, como amuleto, uma antiga e grande garrafa bojuda transparente com a cachaça dos velhos tempos. A cachaça contemporânea descansa pelo menos por três meses para perder elementos voláteis indesejados; e pode ser “branca” ou aromatizada pelo contato com madeiras locais como jequitibá e umburana. Não mais alvo de constrangimento, a cachaça é servida gelada nos bares de Areia, deitada em baldes de gelo à semelhança do serviço de vinhos espumantes.

O familiar engenho Triunfo é especialmente exemplar da produção da cachaça no século XXI pela relação que estabelece com seus funcionários. São 54, todos são alfabetizados. Eles passam por tratamento entomológico regular, e pouco lembram os homens precocemente envelhecidos de outros tempos e canaviais, gente que vira palha cedo como a cana. Não sofrem com o desemprego da entressafra. “Para nós, é melhor manter a cana plantada na época da chuva do que parar a produção. Moemos o ano todo”. Ou seja, eles não colhem e moem tudo antes das chuvas, preferem manter o canavial ativo mesmo na época em que, encharcada, a cana perde concentração de açúcar e consequente produtividade.

Quando abriram o engenho Triunfo, Maria Júlia e Antônio Augusto encontraram Areia sob uma verdadeira hecatombe econômica. A grande Usina Santa Maria estava falida, a economia da cidade paralisada e os poucos bancos fechando as portas. Colonos foram assentados na antiga propriedade fundiária. Foi quando o casal, apostando no sucesso da cachaça que ainda não sabiam produzir, passou a comprar a produção de cana dos colonos — e também dos antigos donos de engenho, então falidos — por cerca de 20% a mais do que o preço antes praticado. Recriou um mercado consumidor, reabilitou o poder aquisitivo para seu produto e, de quebra, reavivou a cultura da cachaça numa área secularmente encharcada pela bebida.

A cachaça renascia —, enterrando o produto do qual dependia: a rapadura, sinônimo de Nordeste açucareiro, mostrava sinais de cansaço na região. Saía de cena a cachaça vendida meio a granel, em garrafas pet, e entrava em cartaz a bebida engarrafada, com nome e sobrenome. Antes, quando se chegava a um

bar, era preciso perguntar ao dono de que engenho tinha vindo a bebida disponível para saber se tratava de algo bebível.

Neste lugar, a cana segue o mesmo percurso secular. Cortada à faca, sem fogo, carregada nos banguês ou carro de boi, é espremida numa grande moenda a vapor, provavelmente a última em funcionamento no Brasil, uma máquina francesa importada em 1880. Quatro gigantescas roldanas de metal articuladas, metade dos círculos escondidos em fendas enormes dentro do chão, o pé-direito alto protegido por antigas telhas inglesas. De um lado, sai o bagaço da cana. Do outro, o caldo escorre por canaletas. Quase sempre vai para as dornas onde, por 24 horas, as bolhas na superfície indicam o trabalho das leveduras convertendo açúcar em álcool para a destilação nos alambiques até a cachaça final. Quase nunca o caldo vai para os tachos onde cozinhar para virar, por fim, tijolos grossos de açúcar. No século XXI, a rapadura está obsoleta.

“O comércio não quer mais saber de rapadura. Não tem mais espaço no comércio para rapadura não”, diz Aurélio Leal Freire, que teve 65 de seus 82 anos dedicados à destilação e à rapadura. Ele é proprietário do antigo engenho Vaca Brava, ainda em funcionamento, embora de vida irregular. “A gente come em qualquer hora que der fome”, diz ele, que, hoje, observa cada vez menos cenas outrora frequentes no engenho: o caldo de cana fervendo em grandes tachos para, derramado em tabuleiros, se transformar nos tijolos doces. “Só faço se alguém me encomendar”, diz. No centro de Areia, uma única venda se detém sobre o comércio da rapadura tradicional. Nos supermercados e padarias, há versões do doce, feitas com leite para amolecer a massa. Um flerte com uma expressão mais contemporânea da rapadura.

Ao sair das moendas, o caldo será cozido até pontos diferentes para ser transformado em açúcar, rapadura ou mel de engenho. “O mel fica menos no fogo do que a rapadura. O segredo é coar bem, fazer um caldo bem limpinho”, diz Aurélio, orgulhoso do caramelo cristalino de seu melaço. Conhecida como jacuba, a mistura de farinha e mel de engenho era ração primordial na alimentação dos escravos e que migrou para o gosto da casa-grande. O mel, melado ou melaço, é ingerido puro, com farinha, macaxeira, goiaba ou queijo.

É a temperatura, principalmente, que vai determinar se o produto final vai ser rapadura, melado ou açúcar mascavo. O ponto deve ser atingido com baixo aquecimento para evitar a queima do caldo. Para a rapadura, o caldo vai virando xarope até engrossar como melado borbulhante. É um caldo quente esticado, carameloso, capaz de virar uma bola se moldado em água fria. Para açúcar mascavo, os fios devem estar quebradiços, se subitamente esfriados.

Depois de obter o ponto de cozimento, a massa da rapadura deve, de imediato, ser transferida para coxos de madeira até esfriar. Sob o calor açucarado, o mestre rapadureiro transfere o caldo fumegante em grandes pás de madeira.

Então, a massa é mexida constantemente até esfriar. O ponto da moldagem se dá quando a massa estiver brilhante, mais clara e espessa. Nas fôrmas de madeira, a rapadura endurece em até 60 minutos. Mais 24 horas em local arejado serão suficientes para completar o endurecimento. O nome rapadura provavelmente vem de raspadura: o produto primitivo era feito da raspa endurecida do açúcar no tacho.

Da varanda de sua casa-grande, Leal Freire enxerga o trabalho no engenho. É uma casa antiga, cuja arquitetura conta muito dos valores sociais e morais da sociedade da cana-de-açúcar. Há quartos sem janela, reservados, no passado, para a preservação da integridade e virgindade das filhas moças, dadas a fugir de casa. São os chamados quartos do caritó, diante dos quais os irmãos mais velhos dormiam em redes. Há mesas de refeições equipadas com gavetas, em que se guardam utensílios ou mesmo escondem um prato de comida em caso de visita inesperada. Há móveis tubulares e baratos, comprados no varejo popular de Areia. Na cozinha, o queijo de coalho é feito diariamente com o leite das vacas do engenho, e o almoço preparado pode constar apenas de rubação.

O produtor adoça seu café com um naco quebrado do tijolo doce. E, quando tem fome, na sobremesa ou na merenda, ele não dispensa um pedaço de rapadura puro ou com farinha. A mesma rapadura que, nutritiva, compacta e resistente, tem sido guarnição histórica de sertanejos, inclusive provisão para os que estão em lombo de cavalo. Gosta de comer mel de engenho com farinha, uma mistura chamada jacuba que, desde cedo, fez parte da dieta básica dos escravos e que, por opção ou ausência de outros itens dietéticos, se incluiu no paladar das casas-grandes. Gilberto Freyre, em *Casa-grande & senzala* (2003), em vários momentos lembrou a pobreza dos antigos engenhos isolados e esmagados pela onipotência restritiva da monocultura.

Seu Aurélio nem imagina quando o engenho Vaca Brava vai fazer rapadura outra vez. A cana continua sendo vendida para outros engenhos e para a destilação de duas cachaças comandadas pelos filhos. “A vida do brasileiro melhorou, ele não precisa mais substituir o açúcar por rapadura. Os engenhos não produzem mais. Preferem fornecer a cana para quem produz cachaça”, diz Maria Júlia, sua vizinha de engenho. Na sala da casa do patriarca, um pesado e secular marquês de madeira, móvel distintivo da velha aristocracia do açúcar, ainda define o cômodo. Mas, apesar de decorado com almofadas, tem a palha de seu assento destruída, desfiada, nunca refeita. Dois grandes buracos impedem que alguém ali tome assento. O móvel é um símbolo não intencional dos novos tempos: mais evocação que realidade. A fleuma aristocrática dos antigos engenhos não encontra mais a mesma capacidade de materialização.



UMA MANEIRA ALAGOANA DE ESTAR NO MUNDO

HERDEIRAS DAS TRADIÇÕES CULINÁRIAS DO ANTIGO ENGENHO, AS SENHORAS DA FAMÍLIA ROCHA SÃO SINÔNIMO DE MANUTENÇÃO DOS COSTUMES DE MESA GESTADOS NA CULTURA PATRIARCAL CANAVIEIRA DE ALAGOAS

Personagens quase públicas, rostos conhecidos das colunas sociais de Maceió, de programas de TV e seções de gastronomia de jornais, banqueteiras requisitadas pela elegância aristocrática à mesa dos ritos sociais, as irmãs Rocha reafirmam, neste começo de século XXI, a antiga afirmação de Gilberto Freyre (2000) sobre as “maçonarias” femininas que se formaram desde o século XVI em torno de receitas transmitidas como herança.

O clã familiar transformou seus cadernos de receitas particulares numa compilação independente, publicada em 1997. É a ele que muitos culinaristas recorrem quando precisam materializar as antigas tradições alagoanas. De doces e bebidas alcoólicas fermentadas em casa, como licor de maracujá, a pratos do mar. Área privilegiada e restritiva do papel social submisso da mulher na formação da sociedade patriarcal do Nordeste, a cozinha balizou confrarias de sociabilidade hereditárias femininas.

Houve, no Brasil, uma maçonaria do doce. Isto é, um poder coeso de mulheres sobre o sigilo de bolos de família. O caderno de receitas — período em que as mulheres já escreviam — foi repassado de geração em geração. Através de um inventário sentimental. Não se banalizou o inventário sentimental em mãos à toa (QUINTAS, 2010, p. 11).

Já falecidas, dona Bartyra Rocha Cavalcanti Nogueira e Maria Rocha Cavalcanti têm suas receitas hoje perpetradas pelas irmãs Jacy Rocha Medeiros e Yeda Rocha Cavalcanti. “Todas as mulheres da nossa família tiram cópias de nossos cadernos de receita”, diz dona Yeda, cujo caderno caprichosamente caligrafado traz informações sobre a origem de cada prato e de quem o ensinou.

Quando cita o rubacão com pirão das beiras do Rio São Francisco, na cidade de Piranhas, por exemplo, diz que era uma das prediletas de seu pai, Pedro Rocha.

Aos 89 anos, dona Jacy vive na companhia de duas funcionárias, uma delas enfermeira, num apartamento amplo e elegante à beira-mar da Praia de Ponta Verde. Anda com certa dificuldade e passa a maior parte do tempo sobre a cadeira de rodas, mas, dona de memória e raciocínio notáveis, fiscaliza diariamente o trabalho das empregadas, sobretudo na cozinha, principalmente às terças e quartas, dias em que todos os quatro netos e cinco bisnetos almoçam, no intervalo de seus trabalhos, na casa de dona Yeda.

As empregadas acordaram cedo para ir ao trabalho na casa de dona Jacy. A sala é ampla, com móveis barrocos de madeira, louças antigas, tudo herdado do antigo engenho da família. Grandes porcelanas exibem os pratos do dia, opulentos como se numa festa: um farto arroz de Braga, em que o pato foi substituído por frango, mas com linguiça vinda especialmente de Minas Gerais. Mais um filé ao molho madeira e peixada de cavala. “Olhe como o filé está macio”, jacta-se para os descendentes. Todos provam de todos os pratos, às vezes até simultaneamente. Os homens conversam num canto. As mulheres se reúnem com seus filhos num dos grandes sofás, encostado a uma parede com muitas fotos antigas num quadro. “Dessa parede aí, só quem está viva sou eu”, diz dona Jacy. Crianças são permutadas entre os colos das netas diante da bisavó.

Como todos os anos, este Carnaval terá filhoses na casa de dona Jacy. Cada vez mais raros nos carnavais nordestinos, os outrora onipresentes bolinhos doces fritos de massa com ovos são tradicionalmente preparados em seu apartamento. “Quem chegar aqui, vai encontrar sempre filhós”, diz ela, reclamando de uma empregada que não soube peneirar bem o fermento. “Eu ensino tanto a botar pó Royal e ela não aprende. Tem que botar quase peneirando, como se fosse uma neve. A massa ficou muito grudenta, quase não sai da colher”. Então, para consertar o arranjo, ela pede para botar mais um ovo. “Quando a massa tá boa, ela fica oca dentro depois que frita. Quando a massa não tá boa, muito grudenta, ela não fica oca. Fica pesada”, diz ela, lembrando que a massa deve sempre ser escaldada em água quente antes do preparo.

Na batedeira, três ovos entram, um por um, rigorosamente. “Quando um ovo desaparece, a gente bota o outro, aí, bate bem”. Se forem pequenos, são adicionados quatro ovos. Os filhoses são feitos diariamente. “Tem que comer no mesmo dia. No outro dia, já não é tão gostoso, porque ele murcha”. Cuidado é necessário também no controle das chamas. Se o fogo for muito alto, os filhoses ficam crus por dentro. Quando menor a chama, mais ele cresce.

Impaciente com a empregada que insiste em fazer as bolinhas grandes demais, dona Yeda assume o tacho de fritura dos filhoses na casa da irmã mais velha. “Já vi de tudo nessa vida”, diz ela, 79 anos, nove filhos (dos quais seis são homens e três, mulheres) e dezenove netos. Seu último filho nasceu quando ela tinha 45 anos, lembra, manipulando duas colheres para moldar os bolinhos

diminutos. Recorda também, por exemplo, de quando viu as cabeças expostas de Lampião e seu bando nas ruas de Maceió.

Dona Yeda diz que a cozinha tradicional alagoana não difere substancialmente das outras cozinhas nordestinas, mas possui uma abundância maior de pescados por conta do litoral e da grande quantidade de lagoas que deram nome ao estado e oferecem siris, moluscos e camarões de tipos distintos. “Camarão espigão, eu não quero nem de graça, aquilo tem uma nhaca horrível”, diz ela, sobre o camarão de mar pequeno e de cabeça comprida cujo preço do quilo, na época de abundância, pode ser o mesmo do de uma cerveja num botequim popular. “O melhor camarão de sabor é o barba-roxa, que é criado na lagoa, na água salobra, tem que ter influência dela. A gente pega ele assim, pela barba, que é uma barba grande e roxa”, explica ela. Os camarões gigantes, brancos, diz, são mais belos que saborosos. “Mas também são nobres. Só não se pode esquecer de tirar a tripinha ao longo do corpo, porque tem gosto ruim”, diz.

Há na cidade quem defenda que a caldeirada com mingau pititinga, um ensopado coletivo de frutos do mar guarnecido com pirão de massa puba, feita de mandioca, um dos pratos mais emblemático da cozinha local. “A massa puba é cozida no leite de coco com cebola refogada. Nós costumamos levar este prato para o almoço na casa de um casal amigo no Rio de Janeiro, que reúne muitos parentes e amigos. Os mariscos são ensopados, um a um, com pouco de caldo, e depois congelados para a viagem. Depois de descongelar, nós os misturamos na frigideira e acrescentamos mais leite de coco, cheiro verde, tomate e cebola em pétalas, pimentão, ervilha e azeitonas”, diz dona Yeda.

“Gosto de dizer que a especialidade da gente é viajar levando comida. Nós fomos à Suíça, eu e Maria (já falecida), descemos em Genebra, com uma mala grande, mala mesmo, toda cheia de comida. Faço assim: pego umas caixas, boto a comida toda pronta, congelo, boto saco plástico, papel filme, e, por cima, na hora de arrumar a mala, jornal, muito jornal. Forro o fundo da mala com jornal. Levamos siri, maçunim, massa puba, camarão, mingau de massa puba pronto. Roupas, eram pouquíssimas. Foram 53 quilos de comida. Chegou tudo enxutinho em Genebra. Nunca topei com cachorro para cheirar. Levamos para a casa de um produtor de açúcar, um homem muito rico. Chegamos em Genebra e estava tudo pedrado. Demos um jantar e um almoço, tudo com gente de lá. Foram mais de vinte garrafas de vinho”, lembra. “Viajo muito a São Paulo para fazer jantares e almoços”.

Na família, batizados, aniversários ou quaisquer outros ritos de passagem são motivos permanentes para banquetes, mesmo quando na ausência dos homenageados. Dona Yeda ficou viúva um ano antes de completar 50 anos de casamento. Seu marido morreu no ano 2000, mas a festa já estava com os preparativos em andamento. “O que eu podia fazer? Ele morreu, mas eu estava viva. Fizemos a festa, nem lembro mais onde foi. E não faltou camarão, lagosta,

bacalhau. Gosto muito de lagosta só sal e água. Mas lagosta a gente fez ao termidor. O bacalhau foi de camadas”, diz.

Não foi a mãe quem ensinou as filhas a cozinhar. “Perdi minha mãe com 7 anos. Uma irmã foi criando a outra. Aí, tinha uma irmã minha que cozinhava muito e ensinava para outra”, diz dona Yeda. Ela não pestaneja em apontar um sururu de capote como o mais emblemático prato alagoano, uma especialidade antes restrita aos ambientes domésticos, que já é encontrada com certa reserva em estabelecimentos comerciais. Com exceção de uma ou outra localidade no Recôncavo baiano, o sururu de capote só é apreciado em Alagoas.

Consiste no molusco ensopado em suas próprias conchas, servidas em caldo generoso de leite de coco, de onde são retiradas com a mão e conduzidas à boca. “A gente compra ele fechado, arranca umas tripinhas. Antes, eu botava os temperos e ele abria no fogo. Hoje, faço diferente. Boto ele sem nada na panela e ele abre com a água dele mesmo. Tiro essa aguinha e boto os temperos, coloco tomate, pimentão, cebola, coentro, um pouquinho de extrato de tomate, e o leite de coco. Cozinho e acrescento os sururus. Fica uma delícia”.

Falecida em 2009, de um ataque cardíaco enquanto dormia, a irmã Maria Rocha era a mais preocupada com o registro literário das tradições culinárias da família. Deixou, por escrito, um texto usado hoje como prefácio do livro *Delícias da cozinha alagoana — as melhores receitas das irmãs Rocha*, em que discorre sobre a formação histórica da culinária representada por ela e suas irmãs.

Freyreanamente, Maria da Rocha fala do equilíbrio étnico da cozinha do Nordeste:

O Nordeste brasileiro conseguiu manter um equilíbrio maravilhoso entre a comida europeia, a africana e a indígena. Só a Bahia guardou uma culinária acentuadamente africana. No início de nossa colonização, aportavam no Nordeste navios que traziam de Portugal e das ilhas, azeite, vinhos, bacalhau e muito mais. Esses ingredientes permitiram que os portugueses mantivessem a cozinha de sua terra natal nos engenhos de açúcar e nas casas-grandes. Com o passar do tempo, as comidas africanas e indígenas foram se impondo (ROCHA, 1997, p. 11).

Apontou também uma hipótese sobre como os subprodutos da mandioca indígena se impuseram nas mesas urbanas:

No século XIX, um forte sentimento nativista varreu o Nordeste. Muitos senhores de engenho trocaram seus sobrenomes portugueses por palavras regionais usadas para designar árvores nativas ou mesmo pelos nomes indígenas de suas propriedades. Respirava-se brasilidade! No

despertar para tudo que fosse genuinamente da terra, a comida do povo foi sendo assimilada pelas casas-grandes. A tapioca, o mel de engenho com inhame, macaxeira e fruta-pão, os bolos de mandioca e de milho, os pés-de-moleque... Todos esses sabores foram ganhando espaço na mesa patriarcal. Os sequilhos, queijadinhas, papos-de-anjos e toucinhos do céu, passaram a ter concorrentes (ROCHA,1997, p. 11).

E, por fim, explicou a forte influência das águas na cozinha alagoana:

A culinária alagoana não difere da culinária do Nordeste em geral. Torna-se, porém, muito mais variada em função da riqueza de nossas lagoas costeiras, que deram o nome ao Estado das Alagoas — o antigo Sul da Província de Pernambuco (até 1817). Cercada de mar e lagoa por três lados, Maceió é uma cidade restinga, segundo classificação do geógrafo Ivan Fernandes Lima. À sombra dos coqueirais de Maceió, o forte são as comidas à base de coco. É um verdadeiro festival de comidas do mar, dos rios e das lagoas. Há peixes nobres das águas mornas, como a cavala perna-de-moça, sirigado, arabaiana e cioba. Os pitus e camarões de água doce (...) As carapebas, camurins (robalo) e curimãs da lagoa Mundaú são de um sabor inigualável, o camarão barba-roxa e suas deliciosas fritadas e até o camarão de cueca (deixa-se a metade da casca). Também das lagoas e manguezais, os guaiamuns com pirão mexido, caranguejo-uçá e suas deliciosas patinhas como tira-gosto. Agulha frita, casquinha de siri de coral, siri capado (serrado ao meio e ensopado com leite de coco); polvo, lagosta e ostra. Taioba e maçunim (vôngole), moluscos deliciosos, são apanhados com facilidade na coroa de areias. O mais alagoano dos pratos é mesmo o sururu. Sua mais tradicional forma de preparo é o sururu de capote, servido na casca. Lavado em muitas águas, é levado ao fogo, onde junta seu próprio caldo, rico em fosfato. Há ainda o sururu ensopado e a fritada de sururu. Prato de sucesso é a caldeirada de frutos do mar: camarão, siri, sururu, lagosta, polvo, patinha de uçá, ostra e maçunim são ensopados juntos no leite de coco. A iguaria é acompanhada de Mingaupitinga, massa de mandioca no leite de coco (ROCHA, 1997, p. 11).

Dona Maria Rocha era um ano mais velha que dona Yeda. “Maria tinha um dom de escrever, um dom de falar. A despedida dela foi um sururu com pimenta e farinha”, diz, sobre a última refeição da irmã. Ainda hoje as receitas são compiladas com esmero pelas irmãs e outros descendentes.

É como bem disse Gilberto Freyre: “Numa antiga receita de doce ou bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas”.

CAMARÃO DE CUECA

Ingredientes

200 g de camarão vila franca (já aferventado e descascado)
½ xícara (café) de requeijão
1 xícara (café) de leite de coco
1 xícara (café) de creme de leite
½ xícara (café) de conhaque
1 colher (sopa) de ketchup
1 colher (chá) rasa de sal
1 colher (chá) rasa de páprica picante
1 colher (sopa) de manteiga
1 dente de alho ralado
Pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Afervente o camarão sem sal e descasque deixando o último anel e a cauda. Tempere o camarão com sal, páprica e pimenta-do-reino. Coloque na frigideira manteiga e alho para dourar, acrescente o camarão e deixe ficar dourado, derrame o conhaque sobre o camarão e flambe. Misture o creme de leite, leite de coco, requeijão, ketchup e junte ao camarão. Deixe ferver.

FILHOSES DE CARNAVAL

Ingredientes

3 ovos grandes (ou 4 pequenos)
200 ml de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 colher de manteiga
1 colher de margarina
200 ml de água fervente

Preparo

Ferva a água com a margarina, a manteiga e o sal. Acrescente a farinha de trigo e bata vigorosamente. Acenda o fogo sob uma panela com óleo para ir esquentando. Despeje a massa sobre uma superfície para ela esfriar.

Adicione os ovos, um a um; só coloque o próximo quando o primeiro for agregado à massa. Bata bem até a massa ficar uniforme. Faça pequenos bolinhos usando duas colheres e leve-os a fritar.

BACALHAU EM CALDAS

Ingredientes

2 kg de bacalhau
200 ml de azeite de oliva
1 kg de cebolas cortadas em rodela
1 kg de batatas cortadas em rodela
1 cabeça de alho (cerca de 10 dentes cortados fininhos)

Preparo

Retire a pele do bacalhau e deixe-o de molho em bastante água durante um dia inteiro, na geladeira. Troque a água várias vezes, para reduzir o sal. No dia seguinte, escorra bem a água, corte o bacalhau em pedaços grandes e retire as espinhas. Leve ao fogo para refogar ligeiramente, em um pouco de azeite de oliva. Enquanto isso, coloque a cebola e a batata de molho em água fria, em vasilhas separadas. Só retire-as da água na hora de arrumá-las na panela. Unte com um pouco de azeite uma panela bonita, com alças, que possa ir à mesa. Forre o fundo da panela com as rodelinhas de alho. Por cima do alho, arrume uma camada de bacalhau, em seguida uma de cebola e, por último, de batata. Por cima de tudo, regue o restante do azeite de oliva. Se quiser aumentar a receita, repita as camadas. Leve a panela ao fogo brando e deixe cozinhar por 30 minutos. Mantenha a panela tampada durante o cozimento. Esta receita é muito simples e deliciosa. Só depende da boa qualidade do bacalhau. Na hora de servir, leve o bacalhau na própria panela, envolta de dois guardanapos amarrados nas suas alças. Sirva com arroz branco.



POR UMA MAÇONARIA DO DOCE DA MANDIOCA

DISCÍPULAS DE ANTIGAS PRÁTICAS INDÍGENAS, COZINHEIRAS COMO DONA PERCINA ASSIS DOS SANTOS ERGUEM UM IMAGINÁRIO ASSENTADO NA MISTURA DE AÇÚCAR, COCO E MANDIOCA

A maçonaria feminina do doce, termo cunhado por Gilberto Freyre para designar a sociabilidade feminina na formação do Brasil patriarcal em torno das receitas de família, não se firmou apenas em meio aos doces aristocráticos de influência portuguesa retemperados pelas mãos africanas das iaiás. No Nordeste, mulheres de diversas gerações se reúnem em torno de guloseimas de notada ascendência indígena pela presença massiva da mandioca. Receitas que são portuguesas na técnica e ameríndias no conteúdo predominante da mandioca.

Bolos e quitutes miscigenados, assentados sobre o tripé açúcar, coco e mandioca. Simbolicamente representantes das três etnias do mito da formação brasileira: o açúcar introduzido pelo colonizador, o coco de larga intimidade africana e a mandioca cabocla das aldeias. É assim ainda no bairro de Riacho Doce, um dos primeiros na porção litorânea norte de Maceió. Dezenas de barraquinhas vendendo guloseimas à beira da estrada indicam a presença dos fornos na maioria das casas.

Estamos na residência de dona Percina Assis dos Santos. Uma senhora negra e robusta, matriarca de 82 anos que passa os dias na cozinha adaptada no quintal da residência, na companhia das seis filhas, transformando massa e goma de mandioca em bolos e outras guloseimas. Angelina e Anabel, a primeira e mais velha, 63 anos, a segunda e mais nova, 44, são as mais frequentes companhias. Onde havia um quintal, ergueram o forno de barro dentro do qual toras de madeira ardem para transformar as massas. Cada uma delas se dedica preferencialmente a alguns dos doces ensinados por dona Percina.

A matriarca aprendeu com quem se aprende as receitas que contaminam uma comunidade ao ponto de com ela se confundir. “Aprendi com ninguém e com todo mundo, com o povo”, diz, lembrando que nenhum dos vizinhos compra seus produtos. “Aqui todo mundo sabe fazer e faz para comer”. O forno é aceso aos sábados, bem cedo, às 5 horas da manhã. É quando o fluxo

de automóveis nas pistas justifica a labuta. Mas o trabalho começa na sexta, com a ralação dos cocos.

Dona Percina quase não chega perto do forno. Trabalha sentada numa cadeira encostada numa das paredes do quintal-cozinha de onde vê todo o movimento da casa. Anda com dificuldade. “Depois que eu levei uma queda de cavalo, fiquei toda desmantelada, do fêmur, da bacia, das costas. Tenho chapa e não posso usar. Tenho nojo, uso esses dentinhos que ainda tenho aqui”, diz ela, exibindo seu sorriso sempre repentino e generoso. “Gosto de tudo, de carne, feijão com manga e farinha. Chupo a manga e venha cá o feijão!”, diz ela, que trabalhou plantando muito arroz para fazer a casa onde vive. “Eu e meu marido fizemos a casa em 1964. Jesus Cristo preparou logo a morada dele. Não casei de novo. Deus me livre! Eu já sei que tempo é o mundo. E agora então com esses homens e essas mulheres por aí... Riacho Doce não tá muito doce por aí”, diz, grunhindo uma risada. “Tem até gente matando gente, isso nunca teve por aqui”.

Com a goma de mandioca e coco em proporções iguais, dona Percina prepara a massa do primeiro doce que irá para o forno; chamado de grude. A filha Angelina desdenha dos grudes feitos pelos outros: “Esse pessoal completa com água, aí fica com aquele gosto meio aguado”.

Dona Percina reclama, evocando certa ética no trato com a vizinhança: “Ei, não fale dos outros, nem tudo que se vê se fala”. Ela joga os bocados moldados na mão como se fossem hóstias gigantescas sobre pedaços de folha de bananeira. Passa as folhas antes no fogo, para amolecerem. “O próprio fogo se encarrega delas. Elas têm que ficar escaldadinhas”, diz. Catembas dos cocos ralados são usadas para alimentar o fogo. “O coco já dá o açúcar e a água desse bolo”, explica.

Em seguida, uma bacia é depositada no seu colo. Ali, ela vai passar quase uma hora trabalhando, com a dedicação sensual de uma artesã de barro. A massa dos pés de moleque e dos bolos cilíndricos de massa puba, que em outros estados recebe também o nome de manê. A massa recebe um terço de sua quantidade em açúcar. Depois, com as mãos já enfarinhadas, dona Percina vai acrescentando manteiga, mais margarina (“uma dá gosto e a outra dá consistência”), um pouquinho de sal, metade da massa em coco, meio litro de leite de coco. Suas mãos vão acariciar aquela mistura pela meia hora seguinte.

“Tem que alisar bem a massa. Alisar muito, se não, não fica bom. Mexe muito, alisa muito com a mão”, diz ela, até obter uma mistura lisa e homogênea. Aos bocados, quantidades grandes da massa entram nas folhas de bananeira, grandes guardanapos vegetais de um palmo e meio. As folhas são compradas dos vizinhos, já que elas não têm mais plantas no quintal, suplantado para dar lugar à cozinha e a uma casinha para a família aumentada. Angelina tira os grudes do forno; precisa dar espaço aos pés de moleque. Elas comem os bolos quentinhos, tão logo saem do fogo. “Só dá dor de barriga se tomar água por cima. Acho que é

o frio e o quente misturados”, explica a filha. Um balde de plástico com água fica do lado da cadeira da mãe, sobre tamboretos também de plástico. Ali, ela lava as mãos. No outro, tamborete, uma touceira de palha de banana.

“O povo chama também o grude de mal casado, é o povo que bota o nome, eu não gosto não, não gosto de mal-casado”, diz, soltando uma de suas súbitas gargalhadas. “As folhas de bananeira ajudam a conservar os doces. Duram só dois dias, por causa do coco. Se deixar mais tempo, mofa”, diz Anabel.

A caçula faz a massa das brasileiras, nome do bolo híbrido em que o trigo volta a tomar o lugar da mandioca, também assado na folha de bananeira, o que denota, aliás, a irreversível herança da técnica africana do uso desse suporte vegetal na cozinha brasileira. É uma técnica, naturalmente, pós-cabralina. Mas ela já não amassa a massa das brasileiras. Quebrou uma articulação. “Tem que ter muita força para fazer isso”. É Argelina quem assume a bacia.

Dona Percina gosta mais do pé de moleque de massa puba. Massa, aliás, que molhada com pouca água e algum sal vai à cuscuzeira e vira um cuscuz seco, indicado para se comer com carnes ensopadas.

Críteriosa, a matriarca não confia nas massas puba que encontra nas feiras. Diz que tem muita massa estragada, mal feita, por aí. Faz ela própria sua puba: “Pega a mandioca e descasca ela, tira a casca grossa. Lava bem lavada por causa da areia. Um pé de moleque com areia, olhe só, que não vai prestar”, diz, emitindo mais uma de suas gargalhadas. “Aí, deixa ela. Espreme numa prensa e peneira numa urupema, só peneira uma vez para o pé de moleque, peneira só uma vez. Para fazer o bolo, tem que peneirar na massa fina. Aí coloca na geladeira por dois dias, três... Fechada, para não ficar azeda. Se eu botar a massa no domingo e não lavar na quinta, ela fica azeda, não presta não. Antes, a gente lavava no rio, mas o rio tá imundo. Botaram um poço no rio e ele ficou imundo. Para lavar, bota ela na urupema e coloca na torneira, fica muito tempo até tirar toda a goma. Quando parar de descer a goma branca, a massa tá boa”, explica.

Além dos doces de mandioca, a família gosta de frutos do mar pouco comuns em outras praias, extraídos do litoral a menos de 100 metros da residência. “Gosto muito de ouriço. Antes, a gente fazia uma fogueira com catemba de coco e assava dentro. Mas pode ser também só cozinhado na água e sal”, diz. Angelina usa grandes pás de ferro para colocar as brasileiras, também grandes discos redondos de massa, não na superfície, mas dentro dos fornos. Numa forma de alumínio, assarão ao lado das chamas. A palha bem torradinha anuncia que os pés de moleque ficaram prontos.

As brasileiras levaram um pouco de leite de gado na massa. “Só um pouquinho, para dar o ponto. Por causa do açúcar, se botar muito açúcar, não dá o ponto. Mas eu não gosto de leite de gado mais não, já tomei muito, agora não tomo mais não, enjoei”, diz dona Persina. Mais 10 minutos em fôrma untada,

saem do forno. Anabel mistura coco ralado ao açúcar, quantidades iguais, e leva ao fogão. Em pouco tempo, o cheiro de cocada fresca toma conta do ambiente.

Dona Percina come uma brasileira. Diz que está boa. Sentada na cadeira, só lamenta a falta de mobilidade por uma razão: devota de Padre Cícero, todos os anos, ia para Juazeiro, no Ceará. “Fui em 2000 e pouco, nem lembro. Tive uma graça muito grande dele, eu tinha uma dor na cabeça que vinha aqui para o ombro. Aí, eu fiz uma promessa para ele e fiquei boa da dor do pescoço, o médico fazia exame e não dizia nada, só era dor. Acho que foi porque eu levei muito sol”, diz ela, contando sorridente o dinheiro da venda de uns doces. “Adoro um dinheirinho. Dinheirinho é comigo mesmo”, gargalha. Logo, duas netas estão brigando para raspar a panela em que a cocada cozinhou.

PÉ DE MOLEQUE ALAGOANO

Ingredientes

1 kg de massa puba
300 g de açúcar
250 g de manteiga
100 g de margarina
1 pitada de sal
Metade da massa em coco
½ l de leite de coco



Preparo

Alise bem a massa puba e, aos bocados, enrole-a em folhas grandes de bananeira até formar bastões.

Disponha as folhas e asse sobre o forno de barro.

BRASILEIRA

Ingredientes

1 kg de trigo com fermento
250 g de manteiga
750 g de coco ralado
1 copo de leite de gado
½ kg de açúcar

Preparo

Misture bem a massa, faça bolos em forma de círculos achatados e leve para assar em forno.







UMA INSTITUIÇÃO DO PALADAR ALAGOANO

“DOMINGO É DIA DE TOMAR CACHAÇA. SE NÃO BEBER NO DOMINGO, NÃO É PESCADOR”, AVISA O PESCADOR APOSENTADO BAHIA, QUE TAMBÉM SABE DA IMPORTÂNCIA DO SIRI DE CORAL PARA A SEGUIR O COSTUME

Num dos pontos da feira ao redor do mercado, negociantes oferecem guaiamus e siris de coral. Todos vivos para serem mortos em casa, no cozimento. Inexistente em qualquer outro ponto do litoral nordestino, o siri de coral é uma instituição do paladar alagoano. No livro *Delícias da cozinha alagoana — as melhores receitas das irmãs Rocha* (1997), a autora diz que o siri de coral aparece nos meses que têm a letra “R” (setembro a abril).

Formação esponjosa que nasce dentro da cabeça do siri de lagoa, o chamado coral é um conjunto de ovas coaguladas e tem um sabor de maresia adocicada. Alcançá-lo é um dos esportes praiheiros de Alagoas: arranca-se a carapaça e nela estará colada a esponja alaranjada. Uma colherinha ajudará a levá-lo à boca. Os siris são cozidos apenas em água e sal.

Como os siris de coral não podem ser guardados na geladeira, Bahia, um mulato de 58 anos, apelido herdado pela semelhança com um antigo jogador homônimo de futebol, precisa mantê-los vivos. São guardados em gaiolas de fibra natural trançada na beira da lagoa Manguaba, onde vive, cresceu e criou os filhos. Ele identifica a presença do coral nos siris trazidos vivos aos montes no chão das canoas retilíneas pela coloração avermelhada nas extremidades inferiores dos cascos. Depois de largar a pesca e trabalhar como garçom na praia vizinha, a do Francês, ele abriu, no começo dos anos 1980, o bar com seu nome. Nos finais de semana, chega a vender quinhentos siris de coral por dia.

O artigo está na cozinha diariamente, menos às segundas. “Domingo é dia de pescador tomar cachaça. Se não beber no domingo, não é pescador. Então, não existe pesca na segunda”, explica. Vivos, os bichos são condicionados entre folhas de mangue nas gaiolas. Elas ajudam a manter os crustáceos com tranquilidade. “Siri de coral não se guarda em geladeira porque o coral fica duro. O siri tem que sair da lagoa direto para a panela com água e sal”.

Assim como os sete irmãos, todos pescadores, seu Bahia nasceu numa ilha em frente à beira de lagoa onde está sua casa contígua ao bar. É uma habitação

simples, meias paredes caiadas, imagens de santo e objetos alusivos ao futebol, suas devoções, pelas paredes. “Quando minha mãe morreu, eu tinha 10 anos. Era um deserto esse povoado. Não tinha energia nem aqui, nem (na Praia do) no Francês, era tudo no tempo do candeeiro”, diz ele, que já levou muito peixe para Maceió de barco. “Três horas de relógio, remando. Duvido que algum filho meu faça isso”.

Ao hábito diário de nadar até a ilha e ao condicionamento físico da juventude, seu Bahia soma a dieta à base do que a lagoa oferece como receita da boa forma. “Pescava uçá, peixe, guaiamum. Cada siri grande. É isso que a gente come todo dia. Por isso, tô aqui, assim, com esse corpinho de jandaia”, gargalha. Das restrições alimentares, apenas três elementos da lagoa não entram na sua mesa: aruá, cari e mussum. O primeiro, pelo risco de vermes no caramujo. Os dois últimos, demasiadamente ordinários para seu paladar.

FRITADA DE SIRI

Ingredientes

1 kg de catado de siri
1 cebola
2 tomates
3 pimentas-de-cheiro
1 maço de cheiro-verde
250 ml de leite de coco fresco
2 colheres (sopa) de azeite ou óleo
1 colher (chá) de corante
Sal a gosto
6 ovos batidos



Preparo

Pique a cebola, a pimenta-de-cheiro, os tomates e doure-os no azeite. Acrescente o corante e o leite de coco. Deixe ferver e encorpar. Adicione o catado, o sal e deixe cozinhar mexendo de vez em quando. Pique o cheiro-verde e acrescente os ovos batidos. Leve para assar ao forno ou na chama no fogão com uma panela própria para fritada.





“NINGUÉM VENDE CUSCUZ PELO INTERFONE DO PRÉDIO, NÉ?”

SEU BENEDITO É O ÚLTIMO REPRESENTANTE DO PREGÃO DE CUSCUZ SOBRE
DUAS RODAS NA HOJE VERTICALIZADA CAPITAL ALAGOANA

O antigo pregão praticamente desapareceu das cidades nordestinas. Mas sobrevive, ainda que raro, em Maceió. Precisamente em Jaraguá. Nos fundos de sua casa, localizada atrás do mercado antigo do bairro, Benedito Conrado de Lima, 62 anos, vive há mais de quarenta a dar ponto à massa dos diminutos cuscuzes — de milho e arroz —, que pela manhã e ao final da tarde são vendidos pelas ruas da capital alagoana. “Olha o cuscuz!”, gritam, como mascates do sabor, seis homens que saem montados em bicicletas especiais para vender a iguaria de seu Benedito.

Os pregões são ouvidos há dezoito anos, desde que seu Benedito comprou a fabriqueta do antigo patrão. Ele é o único remanescente do outrora popularíssimo cuscuz de rua da capital de Alagoas. “Comecei no início dos anos 1990 neste mesmo lugar, era vendedor. Na época, era muito rojão com carrinho na mão, nem pegava transporte. Fazia a região do mercado e tinha fregueses certos, não sobrava um cuscuz”, lembra. “Eu sou o terceiro dono e já tentei ensinar, mas ninguém acerta o ponto da massa porque o cuscuz não pode quebrar e nem ficar muito molhado”. Sua esposa, Genilda Silva de Lima, administra as vendas na própria porta.

A produção começa no mercado, com a compra de milho e arroz branco. O arroz fica por uma hora e meia de molho e depois passa por três lavagens antes de ser triturado e peneirado. O milho obedece ao mesmo método, mas fica três horas de molho em água. Também triturada, a farinha de milho, como a de arroz, recebe um pouco de água para inchar e é peneirada para ficar soltinha. E, com a destreza de manipulador de dados em bingo de seu Benedito, vai para pequenas forminhas, enroladas com tecido branco para cozinhar ao vapor num fogão composto de uma chapa com dezenas de minúsculos buracos sobre um tanque de água em ebulição. Em 1 minuto, coloca mais de dez cuscuzes para cozinhar.

Mal conseguimos acompanhar os movimentos das suas mãos. Cada cuscuz é banhado rapidamente em leite de coco e, em seguida, distribuído sobre tabuleiros de alumínio com vários andares internos nas partes posterior e inferior das bicicletas.

Diferentemente do — hoje mais raro — cuscuz de milho em miniatura dos tabuleiros pernambucanos, sempre muito doces envoltos em leite de coco, tanto o cuscuz de milho como o de arroz de seu Benedito são quase aguados. Assim, são muito requisitados para serem comidos com guisados, ou puros, servidos com manteiga em abundância.

Há dez anos, 23 bicicletas eram recrutadas para dar conta dos 4 mil cuscuzes diários. Hoje, o acepipe não alcança a marca de quinhentas unidades ao final do dia de trabalho. A própria transformação das cidades inibe o comércio dos mascates de cuscuz. Verticalizados com grandes prédios, alguns bairros se ressentem as antigas casas de muro e portão baixos sobre o qual os moradores tinham contato direto com os vendedores. “Ninguém vende cuscuz pelo interfone do prédio, né?”, diz. Quando seu Benedito resolver se aposentar, a tradição pode com ele desaparecer.



MUSEU TAMBÉM COME

Não, não é plágio. É empréstimo.

O título original pertence a um velho amigo do Museu, Raul Lody, autor do conhecidíssimo *Santo também come*. Aconteceu que o projeto desse livro surgiu coincidentemente no dia 21 de julho de 2009, quando Lody e Bruno Albertim, convidados pelo Museu, estiveram juntos no antigo auditório Benício Dias — hoje Cinema da Fundaj/Museu — discutindo a importância da comida como ritual das religiões de matriz africana.

Ao final da mesa redonda, a então coordenadora de Museologia, Maria Fernanda Pinheiro de Oliveira, e eu fomos procurar Bruno, e tivemos a conversa que daria origem a uma longa e previsivelmente acidentada pesquisa agora transformada neste livro.

Mas, além da presença auspiciosa do Lody no dia em que iniciamos o projeto, não haveria como dar um desfecho razoável ao livro sem tomar de empréstimo a eloquência do seu título, porque o Museu realmente “come”.

Culturalista convicto, mas não obstante, leitor assíduo de Lévi-Strauss há longo tempo, o Museu acalentava a ideia de organizar uma pesquisa de longo alcance sobre os padrões alimentares regionais estimulado pela aliciante frase do antropólogo francês enunciada no seu clássico trabalho sobre totemismo: “os alimentos não são bons para comer, são bons para pensar”.

Comer é um ato social e pode ser — no caso é — um ato de prospecção social. Para o Museu, o Nordeste não existe — existem, isso sim, “oS NordesteS”. Ou, não seria um absurdo, afirmar que o Nordeste instalado no Maranhão é uma cópia do Nordeste instalado na Bahia?

Vai de si, por oposição aos brasileiros de outras regiões, que os nordestinos possuem características comuns que os tornam reconhecíveis no amplo panorama de nacionalidade. Contudo, suas semelhanças não autorizam supor a figura de um nordestino genérico cuja existência suprimiria artificialmente a diferença entre os estados. Em que pesem as semelhanças, os NordesteS são autônomos, visto todos possuírem capital equivalente de singularidades, — ou, pelo menos, essa é a convicção do Museu.

Quando empreendemos a pesquisa, nossa hipótese era a de que a identidade regional varia. Comer é um exercício identitário e nós comprovamos que os Nordesteiros não comem iguais. Há, naturalmente, recorrência, hibridações, misturas, porém, por exemplo, dificilmente se encontrará vestígio de culinária baiana no interior da Paraíba, ou da culinária maranhense em Sergipe.

Em síntese, o trabalho rendeu ao Museu novos elementos para emancipar os Nordesteiros do conceito de região excessivamente abrangente, diríamos, quase totalitário, a ponto de esvaziar a originalidade que naturalmente distingue os nove estados entre si.

UM MUSEU NÔMADE

Como foi tão bem dito por Silvana Araújo no prefácio, o Museu do Homem do Nordeste (Muhne) é um museu singular, destaca-se por não viver comodamente instalado no passado, mas sim por viver intensamente no presente imbuído do propósito de representar com a maior fidelidade possível o desafiante mosaico socio-antropológico a que chamamos de Nordeste: 53.081.950 pessoas distribuídas em um território de 1.544.257 km².

Consciente do universo que lhe cabe representar, a equipe do Museu não vive reclusa, sedentária, confinada em sua sede, exclusivamente preocupada com a classificação e a conservação de objetos e indiferente ao que acontece do outro lado da rua.

O Museu tem vida social intensa: sai com frequência, é benquisto em casas de artistas populares, escolas, universidades, feiras, mercados e até casas de detenção.

Em contrapartida, através da interlocução com seus representados, consegue manter-se abastecido de atualidade e multiplicar sua capacidade de extrair causalidades do passado no exato sentido em que Lévi-Strauss adverte, no livro *Estruturas elementares do parentesco*, que “os caracteres do passado só tem valor explicativo na medida em que coincidem com os do futuro e do presente”.

Nunca será demais repetir que, para o Museu, interessa o Nordeste vivido, o Nordeste real que se vê nas ruas, encarnado em pessoas e, em circunstância alguma, redutível a um conceito. Sob essa ótica, a pesquisa foi montada com a expectativa de que seus resultados contribuiriam substantivamente para avaliar o impacto do processo de globalização em curso sobre a estrutura identitária de região. E, com efeito, produtores de insumo primários que hoje preferem consumir produtos industrializados demonstram o ritmo e a intensidade da atual disputa entre tradição e mudança. Por outro lado, a verdadeira epidemia

dos *petit-gâteaux* e o crescente sucesso da cozinha japonesa e dos “mac-bodes” comprovam a bem-sucedida inserção do Nordeste no mundo planetário!

Nas capitais, já é notável o consumo de temperos e condimentos asiáticos, e, no interior, maionese, ketchup e mostarda se tornaram tão triviais quanto eram, no passado recente, o colorau e o açafraão-da-terra, preteridos em favor das fórmulas estrangeiras consideradas mais atraentes. Merece nota o fato de que esses três molhos tenham se vulgarizado a ponto de terem sido incorporados à comida de tabuleiro e, hoje, presentes em todas as carrocinhas, aniquilam o sabor do cachorro-quente nordestino, antes apenas recheado com a clássica — vernacular — carne moída. Uma lástima os cachorros-quentes de agora! Transbordando de molho e, ainda, de ervilha enlatada! O pior é que agradam.

Nem sempre a tradição ganha da mudança. E nem sempre a mudança representa melhora ou progresso.

Mas, por outro lado, há resistências admiráveis. E misteriosas. Na Semana Santa, as feiras são subitamente inundadas pelas montanhas verdes e úmidas do brejo que aparece — só aparece — para comemorar a Ressurreição do Senhor. Na semana seguinte à Páscoa, já há não vestígio de brejo nas feiras ou nos mercados. Dir-se-ia que é um vegetal cristão!

Ou durante as festas juninas, pois ainda há quem faça comida de milho em casa. A canjica fina, coada três vezes como manda o preceito e mexida no tacho no sentido do relógio, no fogo baixo, até engelhar: sai fininha e perfumada. Tem cheiro de festa e de fartura.

Sempre que pode, a mesa Nordestina é farta e generosa. A índole do povo é avessa a mesquinhez. Nada é contado, na mesa do pobre ou na mesa do rico, está prevista a sobra. Comem todos à saciedade, não obstante ser comum a inquietação da dona de casa nordestina, antes da festa, indagando diante de suas panelas transbordantes —: será que a comida vai dar?

O LÉXICO DA ESCASSEZ

Farinha pouca, meu pirão primeiro.

Bife de olhão (ovo).

Comer seco (comer sem carne).

Comer molhado (comer com carne).

Seria impossível encerrar este trabalho sem mencionar a desigualdade social que infelizmente ainda afeta os Nordestes brasileiros e comparece — nítida, indisfarçável — à sua mesa.

De fato, a pobreza não consegue usar disfarces. Enquanto alguns ostentam, desperdiçam, outros ainda padecem da angústia de não saber se vão comer no dia seguinte, ou saber que não terão direito a mais do que um prato de cuscuz seco.

É duro e injusto, mas é verdade.

A opulência de uns em contraste com a modéstia e a miséria de outros foi descrita por Bruno nos textos dedicados à ceia de Natal. O Museu não faz proselitismo político, todavia, sinceramente, almeja mudanças que promovam o fim da desigualdade social e que tornem o provérbio escolhido como epígrafe “farinha pouca, meu pirão primeiro” uma frase esvaziada de sentido porque, doravante, pronunciada em uma terra abençoada pela fartura, haja vista a uniforme disposição para o trabalho dos seus habitantes.

UMA CONCLUSÃO INCONCLUSIVA

Pois é. É mesmo.

O Museu não é assertivo. É cauteloso.

Pergunta muito mais do que responde e, definitivamente, não se enquadra no perfil dos museus legisladores — alguns quase oraculares —, cujas narrativas ignoram os conflitos e as disputas da realidade em benefício de “PAX” expográfica.

Em certas circunstâncias, perguntar é muitíssimo mais esclarecedor e proveitoso do que responder. No caminho sempre íngreme e sempre incerto da construção de conhecimento, é da pergunta que surge a possibilidade de resposta. Escrito pode parecer uma platitude, porém o óbvio também possui sua grandeza: a pergunta é a condição *sine qua non* de resposta.

O Muhne existe como um espaço de construção de conhecimento sobre o Nordeste, e como uma instituição desde a origem comprometida com o radical da palavra Antropologia: ANTROPOS. Em grego, HOMEM.

Cada segunda-feira, ao iniciarmos a semana limpando o chão da exposição de tempo prolongado, e arejando as salas da reserva técnica, não realizamos atos mecânicos. Para nós, são atos rituais pelos quais reafirmamos o pacto com a finalidade da nossa ciência, tão nobre e poeticamente, descrita por Lévi-Strauss no último parágrafo de *Estruturas elementares do parentesco*:

Mas o clima ardente e patético no qual brotaram o pensamento simbólico e a vida social, que constitui a forma coletiva do primeiro, aquece ainda nossos sonhos com uma miragem. Até nossos dias a humanidade sonhou apreender e fixar este instante fugitivo em que foi permitido acreditar ser possível enganar a lei da troca, ganhar sem perder, gozar sem partilhar.

Em todo o mundo, nas duas extremidades do tempo, o mito sumério da idade de ouro e o mito andaman da vida futura correspondem um ao outro. O primeiro colocando o fim da felicidade primitiva no momento em que a confusão das línguas tornou as palavras propriedade de todos, e o segundo descrevendo a beatitude do Além como um céu no qual as mulheres não serão mais trocadas, isto é, lançando num futuro ou num passado igualmente inatingíveis a doçura, eternamente negada ao homem social, de um mundo no qual se poderia viver entre si.

Sem a sensação de pertencimento o *Homo Sapiens* sucumbiria. O Museu do Homem do Nordeste trabalha para que os nordestinos creiam que um dia será possível viver entre si.

Caruru, cuscuz, charque, canjica. Cabidela.
São fórmulas de pertencimento.
São “Identidade Comestível”.

Todos os dias nos pratos dos nordestinos que tornam o Brasil mais irresistivelmente brasileiro.

Ciema Mello

ANEXO



Total de 11.560 km percorridos

BIBLIOGRAFIA UTILIZADA E SUGERIDA

LIVROS, ARTIGOS & PERIÓDICOS:

- ABDALA, M. C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.
- ALBERTIM B. *Recife – Guia prático histórico e sentimental da cozinha de tradição*. Recife: Edições da Prefeitura do Recife, 2008.
- _____. *Ervas e temperos da cozinha pernambucana*. Recife: Sebrae, 2009.
- ALBUQUERQUE, D. M. *A invenção do Nordeste e outras artes*. São Paulo: Editora Cortez, 1999.
- ALENCASTRO, L. F. de. “Vida Privada e ordem no império”. In: *História da vida privada no Brasil* (v.2) São Paulo: Cia. das Letras, 1997.
- ALMEIDA, J. A. de. *A bagaceira*. São Paulo: José Olympio, 1997.
- ALVES F. I.; GIOVANNI, R. di. *Cozinha brasileira com recheio de História*. Rio de Janeiro: Revan, 2000.
- ALVES., M. V. B.; DÓRIA, C. A.; SOUZA, G. G. (org.). *Cozinheiro nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias para a preparação de sopas, molhos, carnes*. São Paulo: Atêlier Editorial- Editora Senac, 2008.
- AMADO, J. *Dona Flor e seus dois maridos*. São Paulo: Cia. das Letras, 2008.
- _____. *Tocaia grande*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
- _____. *Gabriela – cravo e canela*. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.
- AMADO, P. J. *O livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor*. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- APPADURAI, A. *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1996.
- ARMESTO, F. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- ASSUNÇÃO, V. K. “Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero”. In: *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 01, jan./jul. 2008.
- ATALA, A.; DÓRIA, C. A. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Senac, 2008.
- BALZAC H. “Traité des excitants modernes, dans: Anthelme Brillat-Savarin”. In: *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*. Paris: Charpentier, 1839.

- BARROS, L.; LEÃO, C. *Crônicas do cotidiano – a vida cultural de Pernambuco nos artigos de Gilberto Freyre*. Recife: Edições Diário de Pernambuco, 2009.
- BASTIDE, R. “A cozinha dos deuses”. In: *Cultura e Alimentação*, n. 1, p. 30-31. Rio de Janeiro, 1952.
- BAUDRILLARD, J. *A sociedade de consumo*. Lisboa: Edições 70, 1981.
- BAUMAN, Z. *Modernidade líquida*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- _____. *Comunidade: a busca por segurança no mundo atual*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.
- _____. *Arte da vida*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.
- BITEER, D; BITAR, N. “Comida, trabalho e patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras”. In: *Horizontes Antropológicos*. [online], vol. 18, n. 38, pp. 213-236, 2012.
- BLEGNY. *Le bon usage du thé, du caffè et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des maladies*. Paris, 1687.
- BLEIL, Susana Inez. “O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil”. In: *Cadernos de Debate*, v. 6, nº 1, p. 1-25, 1998.
- BONIN, A. A.; ROLIM, M. do C. “Hábitos alimentares: tradição e inovação”. In: *Boletim de Antropologia*, v. 4, n. 1, p. 75-90, 1991.
- BOURDAIN, Anthony. *Em busca do prato perfeito*. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- _____. *Maus bocados*. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.
- _____. *Maus bocados – cortes variados, guarnições, sobras e ossos aproveitáveis*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
- BOURDIEU, P. *Outline of a theory of practice*. Cambridge: Cambridge University Press, 1977.
- _____. *Pierre Bourdieu avec Lôic Wacquant; réponses*. Paris: Seuil, 1992.
- _____. *Pascalian meditations*. Stanford: Stanford University Press, 2000.
- _____. *A distinção*. São Paulo: Zouk, 2007.
- _____. *Estrutura, habituse prática*. Paris. 2007.
- BRANDÃO, D. *A cozinha bahiana*. Salvador: Livraria Universitária, 1948.
- BRILLAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- CALAZANS, R. “Ambivalências: O Nordeste nas obras de Gilberto Freyre e Celso Furtado”. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol. 22, nº. 64, São Paulo, junho, 2007.
- CAMPORESI, P. “Bread of dreams: food and fantasy in early modern Europe”. In: *History Today*, v. 39, n. 4, p. 14-21, Apr. 1989.
- CANDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação*. São Paulo: Editora 34, 2001.
- CANESQUI, A. M. (org.) *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
- CARDIM, F. *Tratados da terra e gente do Brasil*. Lisboa: CCDP, 1997.
- CARDOSO, M. S. D. *Só vivo da pesca: estratégias de reprodução de famílias camponesas no meio urbano – entre Alcântara e São Luís*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Centro de Ciências Humanas, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2008.
- CARNEIRO, H. S. “Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação”. In: *História: Questões & Debates*. Curitiba: Editora UFRP, n. 42, p. 71-80, 2005.

- _____. *Bebida, abstinência e temperança na História Antiga e Moderna*. São Paulo: Editora Senac, 2010.
- CASCUDO, L. da C. *A cozinha africana no Brasil*. Luanda, 1964.
- _____. “Prelúdio da Cachaça”. *Etnografia, História e Sociologia da aguardente no Brasil*. Rio de Janeiro: IAA, 1968.
- _____. *Sociologia do açúcar*. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1971.
- _____. *Dicionário do folclore brasileiro*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.
- _____. *A história da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004a.
- _____. *Civilização e cultura*. São Paulo: Global, 2004b.
- CASTRO H.C.; Maciel. M. E. *Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia*. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2004.
- CASTRO, J. de. *Homens e caranguejos*. Porto, Brasília, 1967.
- _____. *Geografia da fome*. São Paulo: Civilização Brasileira, 2005.
- CAVALCANTI, M. L. M. *Obras de culinária brasileira do século XIX*. Disponível em: <<http://bndigital.bn.br/redememoria/culideze.html>>
- _____. *O negro açúcar*. Recife: Edições Bagaço, 2006.
- _____. *História dos sabores pernambucanos*. Recife: Fundação Gilberto Freyre/Sebrae, 2009.
- _____. *Gilberto Freyre e as aventuras do paladar*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013.
- CAVALCANTI, P. *A pátria nas panelas*. São Paulo: Editora Senac, 2007
- CERTEAU, M. de.; GIARD, L.; MAYOL, P. (org.). *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Rio de Janeiro: Vozes, 2000.
- CHARLES, J. C. *L'art de dîner en ville: à l'usage des gens de lettres: poème en IV chants*. Paris: Delauney-Colnet, 1810.
- CHARTIER, R. *A história cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro: Bertrand, 1990.
- CHAVETTEE, E. *Restaurateurs et restaurés*. Dessins par Cham. Paris: A. Le Chevalier, 1867.
- COLLAÇO, J. H. L. “Restaurantes de comida rápida: os fast-foods, em praças de alimentação”. In: *Estudos Históricos: alimentação*, n. 33, Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, p. 116-135, jan.-jun., 2004.
- CONTRERAS, J. (org.). *Alimentação e cultura: necessidades, gostos e costumes*. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995.
- CORALINA, C. *Doceira e poeta*. Global, São Paulo, 2009.
- CORÇÃO, M. *Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)*. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.
- CORNER, D. M. R. *A gastronomia como fator identitário: lembranças e silêncios dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo (1946-1965)*. Dissertação (Mestrado em História) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2005.
- COUTINHO, R. “O problema da desnutrição no livro de Gilberto Freyre”. In: OLIVEIRA, E. N. de. (org.). *Casa-grande & senzala e a crítica brasileira de 1933-1944*. Recife: Cepe, 1985.
- COZINHA MÁGICA. *Legumes e verduras*. São Paulo: Abril Cultural, 1973.
- CREHAN, K. *Gramsci, culture and anthropology*. Berkeley: University of California Press, 2002.
- CURNONSKY, M. “Prince des Gastronomes”. In: *Souvenirs littéraires et gastronomiques*. Paris, Albin Michel, 1958.

- DU VAL. *Le Foyer de campagne et de cabinet, nouvellement inventé par le Sr. Du Val, ingénieur et architecte des bâtiments du roi*. Paris: L'auteur, Estienne Michallet et Jean Cusson, 1685.
- D'ABBEVILLE, C. *História da missão dos padres capuchinhos na ilha do Maranhão e terras circunvizinhas*. Trad. Sérgio Milliet. Brasília: Edição do Senado Federal, 2008.
- DALA, M. C. "Do tabuleiro aos self-services". In: *Caderno Espaço Feminino*, v. 13, n.º. 16, p. 97-118, 2005.
- DAMATTA, R. *Relativizando, uma introdução à Antropologia Social*. Petrópolis: Vozes, 1984.
- _____. *A casa e a rua*. São Paulo: Brasiliense, 1985.
- _____. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- _____. "Sobre o simbolismo da comida no Brasil". In: *Correio da Unesco*. Rio de Janeiro, v. 15, n.º 7, jul. 1987.
- DANCHET, A. *Le Sacre de Louis XV, Roy de France et de Navarre dans l'Église de Reims, Le Dimanche XXV Octobre MDCCXXII*. Paris: L'autour, 1722.
- DANTAS, J. *A ceia dos cardeais*. São Paulo: Cia. das Letras, 2008.
- DANTAS, M. I. *O sabor do sangue: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional; Cultura e Representações) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2008.
- DE BERCHOUX, J. *La Gastronomie, ou l'homme des champs à table: poème didactique en IV chants*. Seconde édition, Paris, 1803.
- DIAS, J. C. *Uma longa e deliciosa viagem*. São Paulo: Barleus, 2010.
- DOMINGOS, R. *Arte de cozinha*. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2008.
- DÓRIA, C. A. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- _____. *A formação da culinária brasileira*. Ed. ampl. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DOUGLAS, M. *Les structures du culinaire in communications*. Paris: Seuil, 1979.
- DU BOIS, C.; TAN, C. B.; MINTZ, S. (ed.). *The world of soy*. Urbana: University of Illinois Press, 2008.
- DURAND, G. *As estruturas antropológicas do imaginário*. São Paulo: Martins Fontes, 2002.
- DUTRA, R. C. A. "Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na Serra da Mantiqueira, Minas Gerais". In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 18, n. 38, p. 237-253, 2012.
- ELIAS, N. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.
- ESCOFFIER, A. "Le guide culinaire". In: *Aide-mémoire de cuisine pratique*. 3. ed. Paris: L'Auteur, 1912.
- FERGUSON, P. P. *Word of mouth – what we talk about when we talk about food*. Califórnia, 2014.
- FERNANDES, C. *Viagem Gastronômica através do Brasil*. São Paulo: Estúdio Sonia Robatto, 2003.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- FERREIRA, M. L. M. et al. "O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação". In: *Métis: História & Cultura*. Caxias do Sul, v. 7, n. 13, p. 91-113, jan./jun. 2008.
- FISBERG, M.; WEHBA, J.; CAZZOLINI, S. M. F. (org.). *Um, dois, feijão com arroz*. São Paulo: Atheneu, 2002.
- FISCHLER, C. *L'(h)omnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.
- FLANDRIN, J. "A distinção pelo gosto". In: *História da Vida Privada: da Renascença ao Século das Luzes*. São Paulo: Cia. das Letras, 1991.

- _____.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FREYRE, G. “Mapa culinário do Brasil”. In: *O Cruzeiro*, n.º. 6, p. 10, 24 nov. 1951.
- _____. “Pão, bolacha e tradição”. In: *Revista comemorativa do Cinquentenário do Moinho Recife*. Recife: Gráfica Jornal do Commercio, 1964.
- _____. *Manifesto regionalista*. 4 ed. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1967.
- _____. *Açúcar: em torno da Etnografia, da História e da Sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil*. 2. ed. aum. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969.
- _____. *Sobrados e mucambos*. 6. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1981.
- _____. *Manifesto regionalista*. Organização de Fátima Quintas. Recife: Ed. Massagana, 1996.
- _____. *Casa-grande & senzala*. São Paulo: Global, 2003.
- _____. *Açúcar: uma sociologia do doce*. São Paulo: Cia das Letras, 2004. (Edição original: 1939).
- _____. *Açúcar*. São Paulo: Global, 2006.
- _____. *Nordeste – aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste*. São Paulo: Global, 2006.
- _____. *Açúcar, uma sociologia do doce*. São Paulo: Global, 2010.
- FRIERO, E. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.
- FRY, P. *Para inglês ver*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1982.
- GÂNDAVO, P. M. *História da província de Santa Cruz que vulgarmente chamamos de Brasil*. São Paulo: Jorge Zahar, 2004.
- GARCIA, R. W. D. “Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana”. In: *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.
- GEERTZ, C. *Person, time and conduct in Bali*. New York: Basic Books, 1973.
- _____. *Religion as cultural system*. New York: Basic Books, 1973.
- _____. *The growth of culture and the evolution of mind*. New York: Basic Books, 1973.
- _____. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- GIARD, L. “Cozinhar”. In: CERTEAU, M. (org.). *A invenção do cotidiano – morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2006.
- GIDDENS, A. *Central problem in social theory: action, structure and contradiction in social analysis*. Berkeley: University of California Press, 1979.
- _____. *Consequências da modernidade*. São Paulo: Editora Unesp, 1991.
- GINZBURG, C. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. São Paulo: Cia. das Letras, 1987.
- GONÇALES, J. R. S. *A Retórica da Perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ/Iphan, 1996.
- GUTHMAN, J. *Authorgrarian dreams – The paradox of organic farming in California*. Califórnia: Paperback, 2014.
- GONÇALVES, J. R. S. “A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica”. In: *Seminário Alimentação e Cultura*. Rio de Janeiro: CNFCP/Funarte, Ministério da Cultura, 2002.
- GOUDEAU, É. *Paris qui consomme*. Tableaux de Paris. Dessins de Pierre Vidal. Paris, imprimé pour: Henri Beraldi, 1893.
- GRIMOD DE LA REYNIERE, A. *Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur*. 3. éd. Paris: Maradan, 1804-1808.

- GUSMÃO, F. “O aniversariante é o bolo”. In: *Jornal do Commercio*, Recife, p. 1C, 23 fev. 1999.
- _____. “Doces que são tradição”. In: SILVA, L. D. *Açúcar – a civilização que a cana criou*. Recife: Instituto Cultural Bandepe, 2002.
- _____. “Sobre as mudanças na alimentação urbana”. In: *Revista de Nutrição*. Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez., 2003.
- HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
- HAMILTON, C. Y. *Os sabores da lusofonia*. Encontros de culturas. São Paulo: Senac, 2005.
- HANNERZ, U. *Transnational connections: culture, people, places*. New York: Routledge, 1996.
- HARVEY, D. *The condition of postmodernity: an enquiry into the origins of cultural change*. Oxford: Blackwell, 1989.
- HÉLIO, M. *O Brasil de Gilberto Freyre – uma introdução à leitura de sua obra*. Recife: Comunigraf, 2000.
- HOBSBAWM, E. *Tempos fraturados*. São Paulo: Cia. das Letras, 2013.
- _____.; RANGER, T. (org.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Imago, 1997.
- HORTA, N. *Não é sopa: crônicas e receitas de comida*. São Paulo: Cia. das Letras, 1996.
- HUE, S. M. *Delícias do descobrimento*. São Paulo: Jorge Zahar, 2008.
- JACOB, H. J. *Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento*. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.
- JAMESON, F. *Pós-modernismo: a lógica cultural do capitalismo tardio*. São Paulo: Ática, 1984.
- _____. *Espaço e imagem: teorias dos pós-modernos e outros ensaios*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 1994.
- KAPLAN, S. L. *Good bread is back: a contemporary history of French bread, the way it is made and the people who make it*. Durham: Duke University Press, 2006.
- LAUDAN, R. *Cuisine and empire – cooking in world history*. Califórnia: hardcover, 2013.
- LÉVI-STRAUSS, C. *A origem dos modos à mesa*. São Paulo: Cosac Naify, 2006.
- _____. *Antropologia estrutural*. São Paulo: Cosac Naify, 2008.
- LIMA, V. C.; OLIVEIRA, W. F. (org.). *Cartas de Arthur Ramos a Edson Carneiro*. Salvador: Corrupio, 1987.
- _____. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.
- LIMA, Z. M. .C. *Pecados da gula – comer e beberes do Maranhão*. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
- LODY, R. *Santo também come*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1979.
- _____. *Axé da Boca: temas de antropologia da alimentação*. Rio de Janeiro: Iser, 1992.
- _____. *Tem dendê, tem Axé: etnografia do dendezeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.
- _____. “No tabuleiro da baiana tem... pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro”. In: *Seminário Alimentação e Cultura*. Rio de Janeiro: CNFCP/Funarte: Ministério da Cultura, 2002.
- _____. (org.) *À mesa com Gilberto Freyre*. Rio de Janeiro: Senac/FGF, 2004.
- _____. *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- _____. *É do coco, é do coqueiro*. Recife: Relicário, 2010.
- LOUIS, L. *Le nouveau theatre d'agriculture et menage des champs: contenant la maniere de cultiver & faire valoir toutes sortes de biens à la campagne*. Paris: Damien Beugnie, 1723.
- LUCOCK, J. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808-1818)*. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1975.

- MACHADO, N. Z.; BRAGA, C. *Baianas de Acarajé: uma categoria ocupacional em redefinição*. Salvador: UFBA, 1977.
- MACIEL, M. E. “A culinária e a tradição”. In: Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (org.). *Seminário Alimentação e Cultura*. Rio de Janeiro: CNFCP/Funarte, Ministério da Cultura, 2002.
- _____. “Churrasco à gaúcha”. In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 34-48, jan./jun. 1996.
- _____. “Cultura e alimentação ou o que tem a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?”. In: *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 146-156, dez. 2001.
- _____. “Os tipos característicos. Região e estereótipos regionais”. In: *Humanas*. Porto Alegre: v. 18, nº 1/2, p. 171 - 191, jan./dez. 1995.
- _____. “Uma cozinha brasileira”. In: *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun./2004.
- MACIEL, R. A. “Alimentação, sociedade e cultura”. In: *Horizontes Antropológicos*, vol. 18, n. 38, pp. 403-406, 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_pdf&pid=S0104-71832-012000200018&lng=en&nrm=iso&tlng=pt>
- MAFFESOLI, M. *La conquête du présent*. Pour une sociologie de la vie quotidienne. Paris: PUF, 1979.
- _____. *O tempo das tribos: o declínio do individualismo nas sociedades de massa*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2006.
- _____. *O conhecimento comum: introdução à sociologia compreensiva*. Porto Alegre: Sulinas, 2010.
- MAGIRON. *Le Nouveau cuisinier universel ou l'art d'apprêter les viandes, légumes, laitages, et fruits*. Paris: Ledentu, 1812.
- MAGNÉE, H. M. *Manual do self-service*. São Paulo: Livraria Varela, 1996.
- MAIOR, M. S. *Comes e bebes no Nordeste*. Recife: Edições Bagaço, 1995.
- MALINOWSKI, B. *Argonautas do pacífico ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné*. São Paulo: Abril Cultural, 1976.
- MATOGROSSO, T. M. de. *A cozinha mato-grossense*. São Paulo, Melhoramentos, 1996.
- MAUÉS, R. H.; MOTTA-MAUÉS, M. A. “O modelo da reima: representações alimentares de uma comida amazônica”. In: *Anuário Antropológico*. São Paulo, v. 77, n. 1, 2007. Disponível em: <<https://www.yumpu.com/pt/document/view/13642838/comida-de-gente-preferencias-e-tabus-alimentares-entre-scielo/45>>
- MAUSS, M. “As técnicas corporais”. In: MAUSS, M. *Sociologia e antropologia*. São Paulo, EPU/Edusp, p. 209-234, 1974.
- MENEGALE, S. *Sabores da Terra Brasil: flavours of the land*. Brasília: Mapa, 2006.
- MENNEL, S. *All manners of food: eating and taste in England and France from Middle Age to present*. Oxford: Blackwell, 1985.
- MINTZ, S. “Cañamelar: the subculture of a rural sugar plantation proletariat (revision of doctoral thesis.)” In: STEWARD, J. H. et al. (ed.). *The people of Puerto Rico*. Urbana: University of Illinois Press, p. 314-417, 1956.
- _____. *Worker in the cane: a Puerto Rican life history*. New Haven: Yale University Press (Caribbean Series II), 1960.
- _____. *Caribbean transformations*. Chicago: Aldine Press, 1974.
- _____. “Encontrando Taso, me descobrindo”. In: *Revista de Ciências Sociais*. Rio de Janeiro, v. 27, n. 1, p. 45-58, 1984.

- _____. “Comida e antropologia: uma breve revisão”. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.
- _____. “Comida e antropologia: uma breve revisão”. In: *Revista Brasileira de Ciências*. São Paulo, Anpocs-Edusp, outubro de 2001.
- _____. *O poder amargo do açúcar*. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2008.
- MONSELET, C. *L'Almanach des gourmands pour 1870*. Paris: Librairie Pagnerre, 1869.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- MUNIZ, D. *A invenção do Nordeste e outras artes*. São Paulo: Editora Cortez, 2007.
- NAUDIGER. *La Maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres... avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essences, d'eaux et de liqueurs...* Paris: Nicolas Le Gras, 1700.
- NESTLE, M. *Food politics – How the food industry influences nutrition and health*. Revised and Expanded Tenth Anniversary Edition. California: University of California Press, 2013.
- NÓBREGA, C.; ECHEVERRIA, R. *Mãe Menininha do Gantois: uma biografia*. Salvador/Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.
- ORTIZ, R. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- _____. *Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.
- ORTNER, S. B. “Teoria na antropologia desde os anos 1960”. In: *Mana*. Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 419-466, ago. 2011.
- PANTOJA, S. “A dimensão atlântica das quitandeiras”. In: FURTADO, J. *Diálogos oceânicos: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do Império ultramarino português*. Belo Horizonte: UFMG, p. 45-67, 2001.
- PARMENTIER, A. A. *Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain*. Paris: Imprimerie Royale, 1777.
- _____. *Traité théorique et pratique sur le culture des grains suivide l'art de faire le pain*. Paris: Delalain fils, 1802.
- PAULA ANDRADE, M.; SOUZA FILHO, B. (org.). *Fome de farinha: deslocamento compulsório e insegurança alimentar em Alcântara*. São Luís: Edufma, 2006.
- PEIRANO, M. G. *A reima do peixe: proibições alimentares numa comunidade de pescadores*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade de Brasília: Brasília, 1975.
- PHILIPPE SYLVESTRE, D. *Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolate: ouvrage également nécessaire aux medecins, & à tous ceux qui aiment leur santé. A quoy on a adjouté dans cette edition, la meilleure de toutes les methodes, qui manquoit à celivre, pour composer l'excellent chocolate*. Suivant la copie de Lyon. La Haye: A. Moetjens, 1685.
- PINHO, P. *Reinvenções da África na Bahia*. São Paulo: Annablume, 2004.
- PINTO E SILVA, Paula. *Farinha, feijão e carne-seca – um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2005.
- PINTO, M. D. N. “Mandioca e farinha, subsistência e tradição cultural”. In: *Seminário Alimentação e Cultura*. Rio de Janeiro: CNFCP/Funarte, Ministério da Cultura, 2002.
- PLOEG, J. D. van der. “Sistemas de conocimiento, metáfora y campo de interacción: el caso del cultivo de la patata en el altiplano peruano”. In: VIOLA, A. (comp.). *Antropología del desarrollo: teorías y estudios etnográficos en América Latina*. Barcelona: Paidós, p. 361-383, 2000.

- PRADO, R. *Todo ano tem: as festas na estrutura social camponesa*. São Luís: Edufma, 2007.
- PRIORE, M. D. “História do cotidiano e da vida privada”. In: VAINFAS, R.; CARDOSO, C. F. (orgs). *Domínios da história*. São Paulo: Campus, 2011.
- PROST, A. “Fronteiras e espaços do privado”. In: PROST, A.; VINCENT, G. (org.). *História da vida privada 5: da Primeira Guerra a nossos dias*. São Paulo: Cia. das Letras, 1992.
- QUEIROZ, E. *As cidades e as serras*. São Paulo: Ática, 1998.
- QUEIROZ, R. *O não me deixes – suas histórias e sua cozinha*. São Paulo: Arx, 2004.
- QUERINO, M. *Costumes africanos no Brasil*. 2 ed. Recife: Massangana, 1988.
- QUINTAS, F. *A civilização do açúcar*. Recife: Fundação Gilberto Freyre/Sebrae, 2007.
- _____. *A saga do açúcar*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.
- RADEL, G. *A cozinha africana da Bahia*. Rio de Janeiro: Academia do Saber, 2006.
- REGO, J. L. do. *Fogo morto autor*. São Paulo: José Olympio. São Paulo, 2004.
- REVEL, J. *Um banquete de palavras – uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Cia. das Letras, 1996.
- REVEL, J. F. *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Paris: Plon, 1979.
- RIBEIRO, B. *O índio na cultura brasileira*. Rio de Janeiro: Revan, 1987.
- RIBEIRO, J. *Comidas de santos e oferendas*. Rio de Janeiro: Eco, [s.d.].
- RIBEIRO, J. U. “Os comedores de baiacu”. In: *A arte e a ciência de roubar galinhas*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1998.
- _____. *Amalás, a cozinha africana*. Rio de Janeiro: Editora Espiritualista, 1969.
- RICHARDS, A. *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge, 1932.
- RIETH, F. M. S. et al. “Inventário Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais”. In: *Reunião Brasileira de Antropologia*. Porto Seguro: ABA, p. 1-12, 2008.
- ROCHA, B. et el. *As melhores receitas das irmãs Rocha*. Maceió: EPS, 1997.
- RODRIGUES, A. G. *Comida típica – comida ritual*. Texto apresentado na Reunião Brasileira de Antropologia, 23. Gramado, 16-19 de junho de 2002.
- RODRIGUES, D. *Arte de cozinha*. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2008.
- SAHLINS, M. *Historical metaphors and mythical realities: structure in the early history of the Sandwich Islands Kingdom*. Michigan: University of Michigan Press, 1981.
- _____. “A tristeza da doçura: a antropologia nativa da cosmologia ocidental”. In: *Teoria e Sociedade*. Belo Horizonte, v. 11, n. 2, 2003.
- SAINT-HILAIRE, A. de. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1975.
- SANTOS, A. P.; CAVIGNAC, J. A.; DANTAS, M. I. *O chouriço: uma doce dádiva*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- SANTOS, C. R. A. “A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa”. In: *História Questões & Debates*. Curitiba, n. 42, jan.-jun. 2005.

- SANTOS, L. A. S. “Acarajé, dendê, modernidade e tradição no contexto soteropolitano”. In: LODY, Raul (Org.). *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: Editora SENAC, 2009.
- SERRA, A. *Guia histórico e sentimental de São Luís do Maranhão*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1965.
- SILVA, M. N. *Entre o pão e a farinha: viagens através da cultura europeia e da mesa brasileira no séc. XIX*. 2008. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Juiz de Fora: Juiz de Fora, 2008.
- SILVA, M. B. N. S. *História da família no Brasil Colonial*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1998.
- SILVA, P. P. *Farinha, feijão e carne seca – um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo, Editora Senac, 2005.
- SOBREIRA, C. *Nordeste semita – ensaio sobre um certo Nordeste que em Gilberto Freyre também é semita*. São Paulo: Global; Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009.
- SOBREIRA, C. *Nordeste semita*. São Paulo: Global, 2010.
- SOUTO MAIOR, M. *Em torno de uma possível etnografia do pão*. Recife, 1971.
- _____. *Alimentação e folclore*. Rio de Janeiro: Funarte/Instituto Nacional do Folclore, 1988.
- _____. *Riqueza, alimentação e folclore do coco*. Recife: 20-20 Comunicação, 1994.
- _____. *Folclore etc & tal*. Recife: 20-20 Comunicação, 1995.
- _____. *Os mistérios do faz-mal*. Recife: 20-20 Comunicação, 1996.
- _____. *Dicionário da cachaça*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2004.
- STANDAGE, T. *A história do mundo em 6 copos*. Rio de Janeiro: Zahar. 2005.
- _____. *Uma história comestível da humanidade*. São Paulo: Zahar, 2009.
- TEMPASS, M. C. *Os grupos indígenas e os doces brasileiros*. Porto Alegre: UFRS, 2008.
- VAINSENER, S. A. *Culinária brasileira*. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>
- VERDIER, Y. *Façons de dire, façons de faire: la laveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris: Gallimard, 1979.
- VIARD. *Le Cuisinier royal ou l'art de faire la cuisine, pâtisserie et tout ce qui concerne l'office*. Paris: J. N. Barba, 1820.
- VICTORA, C. G.; MACIEL, M. E. “Como é possível que você tenha um Ph.D. e ainda não saiba cortar uma costela em pé?” In: “Sidney Mintz e a antropologia da alimentação”. *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, v, 18, n. 38, p. 373-379, 2012.
- VICTORA, C. G. “Entrevista com Sidney Mintz”. *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, v. 18, n. 38, p. 381-395, 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v18n38/16.pdf>>
- WARDE, A. *Consumption, food & taste: culinary antinomies and commodity culture*. London: Sage Publications, 1997.
- WOORTMANN, K. “Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoa”. In: *Caderno Espaço Feminino*. Universidade Federal de Uberlândia, v. 19, n. 1, jan.-jul., 2008. Disponível em: <<http://pt.scribd.com/doc/206213456/Cadernos-Femininos-Olhar-Com-Carinho>>

SITES SUGERIDOS:

<http://www.folhape.com.br/cms/opencms/fohape/pt/cultura/col/beabagourmet/>

<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/comida>

<http://ninahorta.blogfolha.uol.com.br/>

<http://www.nytimes.com/pages/dining/>

<http://www.theguardian.com/lifeandstyle>

<http://www.jamieoliver.com/>

<http://nymag.com/tags/jeffrey-steingarten/>

http://bvfg.fgf.org.br/portugues/obra/livros/pref_brasil/nordeste.htm

<http://www.alimentares.com/gemm/nordeste.asp>

<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo005.htm>

<http://www.sbpccultural.ufba.br/identid/semana1/alberga.html>

<http://www.gastronomica.org/>

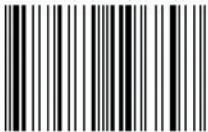
<http://www.cit.ufam.edu.br/prevencao/plantas/mandioca-brava.htm>

<http://www.embrapa.br>

[.http://religioesafroentrevistas.wordpress.com/2012/04/01/aprovada-a-lei-que-proibe-evangelicos-de-venderem-o-acaraje-como-bolinhos-de-jesus/](http://religioesafroentrevistas.wordpress.com/2012/04/01/aprovada-a-lei-que-proibe-evangelicos-de-venderem-o-acaraje-como-bolinhos-de-jesus/)

Este livro foi composto nas fontes
Chaparral Pro, Orator Std, Gotham Light e Calibri,
com miolo sobre Papel Couché Fosco 115 g/m²
e capa dura revestida com Papel Couché Fosco 150 g/m²,
impresso pela Coan Indústria Gráfica Ltda,
para a Editora Massangana, em 2020.

ISBN 978-85-7019-689-7



O Museu do Homem do Nordeste (Muhne) da Fundação Joaquim Nabuco, em parceria com o *Jornal do Commercio*, organizou uma expedição etnográfica para descobrir o que os Nordestes comem, a fim de representá-los com mais fidelidade e minúcia. Nordestes povoados por homens e mulheres, cujos hábitos alimentares – oscilantes entre a tradição e a mudança – constituem uma outra possibilidade de interpretação do conceito de região.

Silvana Araújo



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL