

UMA REPORTAGEM DE
SODRÉ VIANNA



Caderno de
Xangô

LIVRARIA EDITORA BAHIANA



LIVRARIA
EDITORA
BAHIANA

RUA CHILE 23

FONE 5068

SALVADOR - BAHIA



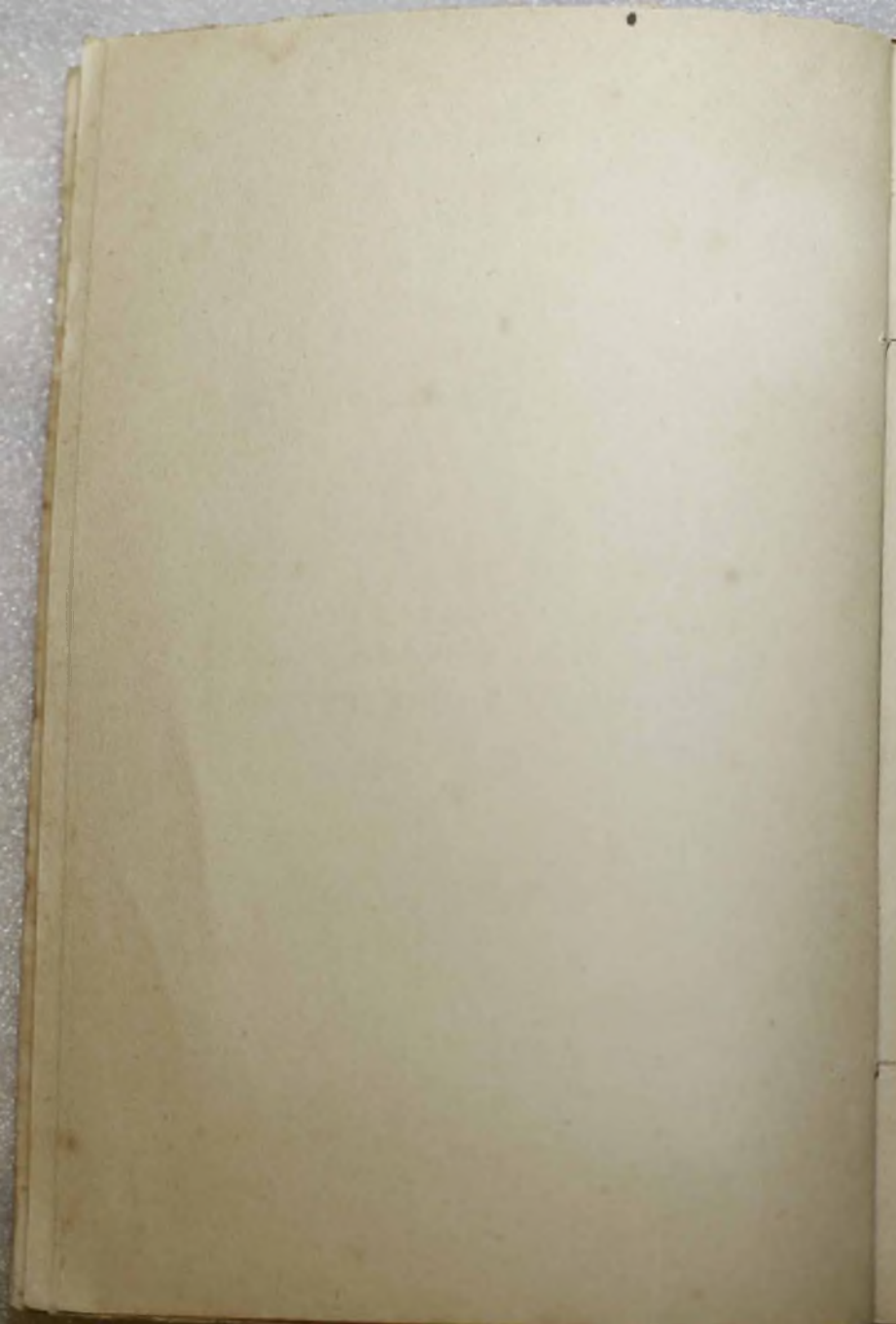
UMA REPORTAGEM DE
SODRÉ VIANNA

Caderno de Xangô

50 receitas da
COSINHA BAHIANA
do litoral e do nordeste



Livraria Editora Bahiana
Rua Cons. Dantas, 23
BAHIA



A Arthur Ramos e Aydano
do Couto Ferraz,

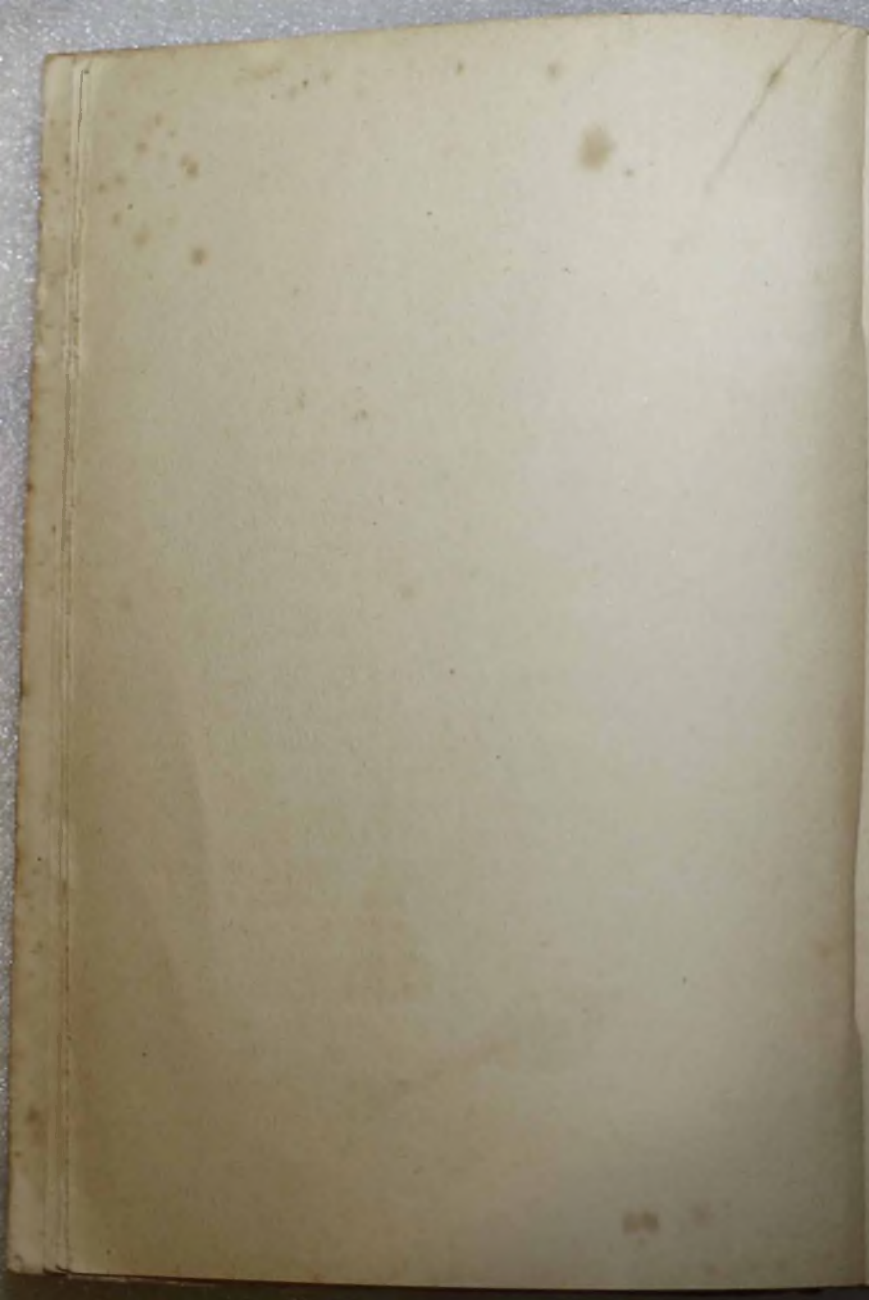
dois estudiosos honestos
do negro brasileiro.





X A N G Ô:

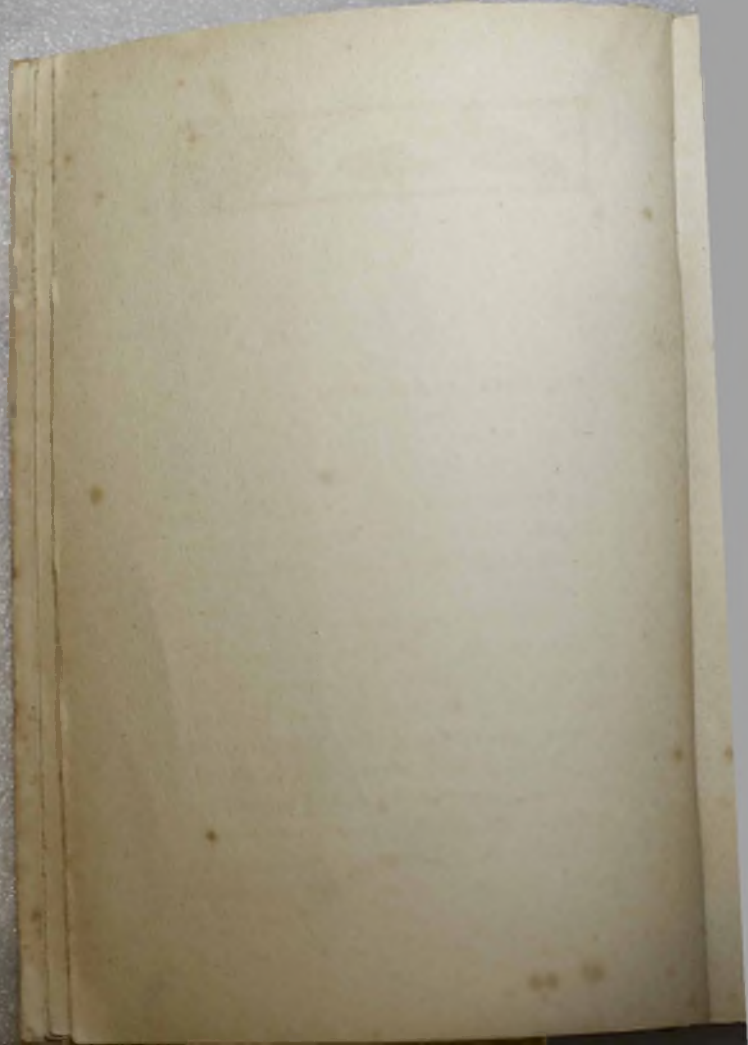
"*Xangô* é um *orixá* dos mais poderosos. Na Africa é também conhecido sob o nome de *Xangô-Dzakuta* ou *Jakuta* (o lançador de pedras), pela supposição que fazem os negros de que elle arroje do céu as pedras meteóricas ou coriscos. Xangô tem um culto popularissimo entre os negros e mestiços do Brasil, a ponto de o seu nome se estender, em algumas regiões do Norte, como em Alagóas e Pernambuco, ás proprias cerimoniaes feticistas, como synonimo de *candomblé* ou *macumba*". — Arthur Ramos, "O NEGRO BRASILEIRO".



Y A N S A N:

“Saídos das aguas são tambem *Yanson* (tambem chamada na Bahia *Oyá*, se bem que, na Africa Occidental, *Oyá* seja a deusa do rio Niger) *orixá* dos ventos e das tempestades, mulher de Xangô...” — *Arthur Ramos*, “O NEGRO BRASILEIRO”.







Este livro é por isto :

Os bahianos que vão ao Rio ficam off-side com as comidas que os restaurantes apresentam como sendo da sua terra.

Não são coisa nenhuma.

Saem da phantazia dos cosinheiros. E, com um punhado de pimenta mal ralada e um fio de máo azeite de dendê, intromettem-se, tranquillás e impudentes, no cardapio mais tradicional do Brasil.

Perto do Theatro João Caetano, por exemplo, existia, ahí pelo anno da graça de 1930 e da Alliança Liberal, uma chamada "Gruta Bahiana". Era procuradis-

sima pelos amadores dos quitutes afro-brasileiros. E servia, sob o título convidativo de "angú bahiano", uma pavorosa mixórdia de tripas, farinha de mandioca, malaguêtas e bambá.

Na verdade, na Bahia nunca ninguém viu aquillo.

Chegamos, pois, á conclusão de que é preciso pôr um termo, pela vulgarisação intensiva, ás contrafacções e astucias desses cucas que até offendem Nosso Senhor do Bomfim.

Não será provavel, depois do CADERNO DE XANGÔ, que as familias não-bahianas, residentes no Sul e no Norte do paiz, sáiam de casa, rumo ás petisqueiras, na saborosa convicção de que vão comer pitéus da "bôa terra", para, afinal, serem esfoladas nas contas e nas gorjetas e ganharem apenas — além das noções falsas — tremendas dispepsias.

Todas as receitas que enfeixamos nesta collectanea foram rigorosamente controladas. Entre as quituteiras que para ellas concorreram, devemos citar a vasta e famosa Fortuna, fada do dendê,

vendedeira de efó estabelecida com barraca no Mercado Modelo.

As de quibêbe, frito, passóca e outras comidas do sertão têm como fiador um sertanejo de optima cêpa, acostumado a cosinhar no socego da fazenda ou ao léo das jornadas nas caatingas e varzeas de Lampeão e Maria Bonita...

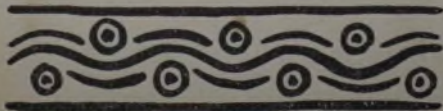
Creemos que com isto prestamos um serviço cujos efeitos se reflectirão na saúde dos nossos "gourmets" e na propria educação da nossa gente: porque ha uma cansada phrasede que ensina ser a arte de comer uma das mais difficeis — e das de mais profunda repercussão na attitude do homem perante a comunidade.

E,

"si non e vero...

Bahia, 1939

S. V.





Tempeiros e Balangandans

Tempeiros e Balangandans





Tempeiros e Balangandans

Entregue aos editores um livro
de cosinha bahiana, controlado
por famosas quituteiras

SODRÉ VIANNA, AUTOR DA INTERES-
SANTE REPORTAGEM, RELEMBRA A
EVA, ZÉCA DO PATROCÍNIO, SEU CAM-
BANRANGUANGÊ—AS FADAS DO DENDÊ
VÃO DESAPARECENDO — FORTUNA,
FILHA DE OMOLÚ E HEROINA DO ÉFÓ
—SANTO DE CASA

Um telegramma da Bahia trouxe-nos
a novidade.

Sodré Vianna entregára aos prélos
um livro de receitas authenticas da cosi-

nha da “bõa terra”. Nestes tempos de “féeries”, até parecia uma continuação de “Joujoux e Balangandaus”.

Fomos perguntar ao confrade como havia acontecido o seu livro. E elle aproveitando o verbo:

— Este livro aconteceu como o Brasil: por acaso. Houve um tempo em que a minha pessoa interessava muito ao dr. Leoncio de Azevedo, grande enxadrista e cavalheiro estimadissimo na Bahia. Era uma anciedade vulcanica, a que tomára conta do meu “fan”. Elle me procurava por toda a parte. Queria a pulso ver o meu par de oculos. Fugindo ás suas pesquizas — como Tyrone Power, Lindbergh, Corisco e outras notabilidades — recolhi-me a um terreiro de macumba. Terreiro de dona Maria Coquejo Sampaio, tambem chamada Maria Sant’Anna, neta de pretos congos, filha de Caiáia e esposa espiritual de seu Cambanrangungê Gentí de Cacurucaia, que é Xangô, na linha de caboclo.

Sodré Vianna fita apprehensivo o réporter:

— Está sentido alguma coisa?

E o reporter, com um risinho espremido:

— Não. Foi uma especie de vertigem. Passou.

— Fume um cigarro. Isto é da vida. Eu tambem, a principio, quando ouvia tanto nome extranho ficava desconfiado. Depois acostumei e já sabia avisar aos negros de que um visitante era indiscreto. Aprendi a dizer-lhes:

— Indáka zavúlo. Significa: é linguarudo.

Elles sorriam com os dentes magnificos e lisonjeavam-se da minha adhesão ás cubatas.

BEZINHA FEZ COISA FEIA

— Um dia houve um “malêmbé” no terreiro. Bezinha, rapariga de temperatura variavel com tendencias para calor, enjoára o amigo. Bezinha era “filha de santo”, era de Janaína, senhora das aguas. Não podia portanto abandonar aquelle

nha da "bôa terra". Nestes tempos de "féeries", até parecia uma continuação de "Joujoux e Balangandaus".

Fomos perguntar ao confrade como havia acontecido o seu livro. E elle aproveitando o verbo:

— Este livro aconteceu como o Brasil: por acaso. Houve um tempo em que a minha pessoa interessava muito ao dr. Leoncio de Azevedo, grande enxadrista e cavalheiro estimadissimo na Bahia. Era uma anciedade vulcanica, a que tomára conta do meu "fan". Elle me procurava por toda a parte. Queria a pulso ver o meu par de olhos. Fugindo ás suas pesquisas — como Tyrone Power, Lindbergh, Corisco e outras notabilidades — recolhi-me a um terreiro de macumba. Terreiro de dona Maria Coquejo Sampaio, tambem chamada Maria Sant'Anna, neta de pretos congos, filha de Caiáia e esposa espiritual de seu Cambanranguangê Gentí de Cacurucaia, que é Xangô, na linha de caboclo.

Sodré Vianna fita apprehensivo o reporter:

— Está sentido alguma coisa?

E o reporter, com um risinho espremido:

— Não. Foi uma especie de vertigem. Passou.

— Fume um cigarro. Isto é da vida. Eu tambem, a principio, quando ouvia tanto nome extranho ficava desconfiado. Depois acostumei e já sabia avisar aos negros de que um visitante era indiscreto. Aprendi a dizer-lhes:

— Indáka zavúlo. Significa: é linguarudo.

Elles sorriam com os dentes magnificos e lisonjeavam-se da minha adhesão ás cubatas.

BEZINHA FEZ COISA FEIA

— Um dia houve um “malêmbé” no terreiro. Bezinha, rapariga de temperatura variavel com tendencias para calor, enjoára o amigo. Bezinha era “filha de santo”, era de Janaína, senhora das aguas. Não podia portanto abandonar aquelle

que lhe havia dado o enxoval para a cerimonia da iniciação e que tinha pago o seu resgate na camarinha dos “yaôs”. Segundo a crença do candomblé, si Bezinha deixasse elle, nunca mais teria socego. Ficaria, coitadinha, para toda a vida, inquieta como as ondas do mar... Aconteceu porém que Bezinha, inteiramente por conta do amor, não meditou bem este perigo e fez com o companheiro uma coisa feia que a índole cristã do nosso povo não consente que se diga em letra de fôrma. Mãe Preta (dona Maria Sant’Anna) chamou á sua presença a infiel e bradou-lhe cobras e lagartos em lingua d’Africa. Ella se arrependeu, diz que sinceramente. E dahi, a necessidade do “malêmbé”, que é um complicado e solemne pedido de perdão.

M A L Ê M B E

— Você já viu um “malêmbé”?

O reporter pulou da cadeira:

— Está doido?

E Sodré Vianna, tranquillamente:

— Pois é muito interessante. Gente deitada de bruços, vellas ardendo, a terrina da “pedra”, orações a meia voz. Você bebe uma deliciosa mistura de mel de abelhas, vinho branco, sangue de pombo já “faisandé” e um pózinho muito fino e amarello a que elles chamam “pemba”. E ouve cantigas:

“Ô na Aruanda não é terra do samba
Ô na Aruanda se pisa devagar...”

Depois da cerimonia vêm os quitutes. Carúrú, vatapá, arroz de haussá, efó, acarajé, fóra o gallo de Exú, ou Senhor Leba, ou simplesmente o Diabo, que os mais ousados comem no quintal entre defumações e exorcismos.

“CADERNO DE XANGÔ”

- Foi ahi que nasceu a idéa do livro.
- Ah, sim. O livro...
- Homem de Deus, você veio para

saber do livro! Pois foi ahí que nasceu a idéa delle. Comparei os pratos que eu estava comendo com o que se comia lá fóra rotulado de afro-brasileiro. Os do candomblé, muito mais saborosos, muito mais "exquises". Desculpe o francez. Decidi então, logo que amainasse a curiosidade do meu citado "fan" dr. Leoncio, reunir, uma por uma, as receitas da cozinha das pretas. Consegui isto. Entreguei aos Irmãos Pongetti, em nome do meu editor sr. Pedro Ghignone, os originaes de cincoenta fórmulas rigorosamente controladas por quituteiras da minha terra e algumas notinhas da minha autoria. E dei ao volume o título de "Caderno de Xangô".

— Caderno de que?

— De Xangô. É o santo da minha predileção. Governa o raio, seus symbolos são contas brancas e vermelhas, elle gosta de gallo, bóde e cabra. E é um sujeito não conformista, que traz sempre a familia em sobresalto por causa das suas aventuras. Meu santo.

EVA MORREU. JOANNINHA
MORREU

Sodré Vianna diz:

— Considero o “Caderno de Xangô” uma contribuição ao estudo das coisas do Brasil. E foi uma felicidade não termos chegado tarde, porque as fadas do dendê estão velhas e vão morrendo todas. Morreu Eva, a quem o Zéca do Patrocínio, aquelle saudoso bohemio de genio, depois de devorar um almoço, fez questão de beijar os dedos ainda besuntados de azeite. Morreu Joanninha, magnifica creoula que vendia acarajés na porta do Elevador Lacerda. Morreu Mãe Preta, cuja vista, apagada aos noventa annos, era substituida por um faro canino.

— “Ó Jovita, menina! Bota mais um dente de gengibre nesta panella!”

Parece que estou escutando.

Sobram poucas das grandes cosinheiras que fizeram o encanto e a sensação da mesa bahiana. E os pratos, á medida que vae rareando a velha guarda, deformam-se, perdem o “it”, nas mãos des-

sas moeinhas negras de agora, que são mais “joujoux” que “balangandans”. Dessas creoulinhas afrancezadas que copiam modelos de Chanel e usam baton nos desaforados beijos.

F O R T U N A

— Para o “Caderno de Xangô” — continua Sodré Vianna — contei com o apoio e a orientação de alguns dos últimos granadeiros da moquéca e do óchimchim. Principalmente de Fortuna, vendedora de refeições no Mercado Modelo, cavallo de Omolú, o temído, soturno deus da variola, companheiro do Demonio nas encruzilhadas cheias de sombras e interrogações temerosas. Fortuna, um anjo para fazer efó!

UM PROVERBIO DESMENTIDO

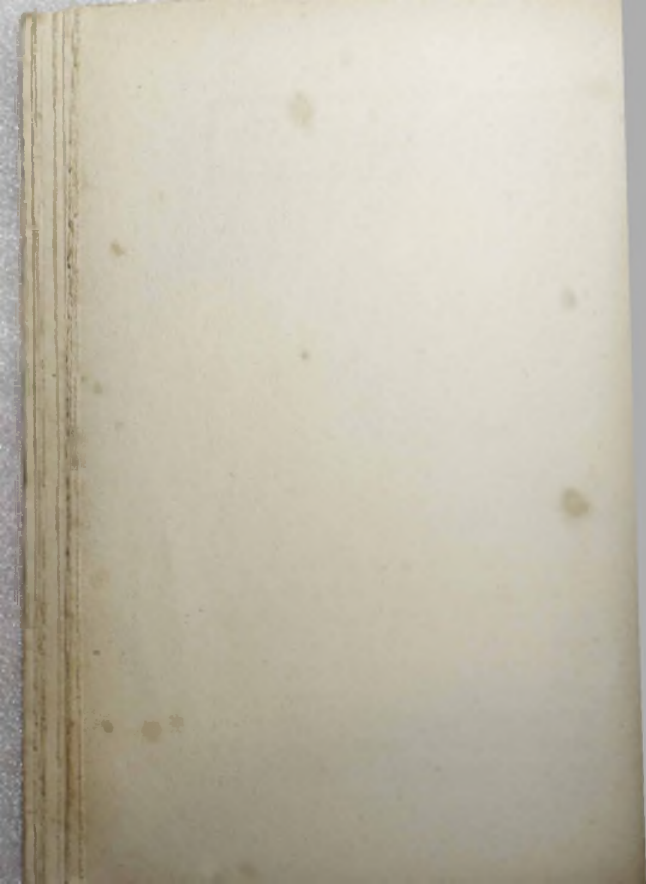
— E agora vamos concluir. “Caderno de Xangô” sahirá dentro em breve. E

começará logo desmentindo o provérbio de que "santo de casa não faz milagres". Porque a Livraria Editora Bahiana acaba de me escrever dizendo que a quantidade de pedidos, só na Bahia, já dá para pensarmos em segunda edição. Desejo attribuir isto ao poder de Xangô, que é orixá forte... Em todo o caso, olhe a carta.

E Sodré Vianna mostra ao reporter a boa noticia que lhe manda o seu editor.

(Do "*Diario da Noite*", de 1 de Setembro de 1939 — Rio)

Môlhos





M Ô L H O S

Para a regra geral do bahiano, todo “môlho” é de pimenta. Os succos de carne, os refogados, os “môlhos” chamados no Sul, aqui são “caldos”. Caldo de malassada, caldo de ensopado, caldo de moqueca. Seja ralo ou rico: é caldo. Assim, quando neste caderno se diz que tal comida se serve com “môlho tal”, já se sabe que este é de pimenta.

Ha varias espécies de pimenta: malagueta, cumarú, dêdo de moça, etc. A verdadeira pimenta do "môlho bahiano", porém, é a malagueta, que se destaca das demais por ser pequena e de ardor bem mais ativo.

Tambem não se usa pimenta madura, nem de conserva, nem secea, a não ser para o "môlho de acarajé", quando esta ultima é preferida.

Nos demais casos, *malagueta verde* é que é a materia prima do "môlho bahiano".



A seguir, daremos as receitas dos quatro môlhos fundamentaes da cosinha bahiana: *môlho de pimenta e limão*, o mais commum, para guizados, assados, etc.; *môlho de acarajé*, que se usa com os aca-

rajés, o arroz de Haussá e, em certas ocasiões, com o óxín-xín; *môlho de azeite e vinagre*, typico do Reconcavo e *môlho de nagô*, cujo character afro só tem similar no do *môlho de acarajé*.

Ao *môlho de nagô*, pela quantidade de elementos que exige, os pretos chamam tambem “môlho de guloso” ou de “lambão”.

Assim, por exemplo, o chamava Dona Maria Coquejo Sampaio (Maria Santana), neta de Congos, Mãe do terreiro de “seu” Canbanranguangê Gentí de Cacurucaia, no Lobato...

MÔLHO DE PIMENTA E LIMÃO

Numa vasilha de barro, põe-se um pouco de sal e pimenta. Cortam-se rodellas de cebolla e, quando se góste, um dente de alho. Rala-se tudo, até ficar transformado em pasta. Espremem-se limões sobre a pasta. Mexe-se até que ella se dissolva completamente no succo. Cortam-

se outras rodellas de cebolla, que são postas inteiras dentro da mistura.

Este mólho deve ser feito uma hora antes de ser servido. De um dia para outro não serve: fermenta com muita facilidade.

MÓLHO DE AZEITE E VINAGRE

Sal, pimenta e cebolla, tudo bem ralado como ficou dito acima. Um bouquet de coentro bem verde, macerado. Põe-se depois azeite e vinagre, na proporção de 2 de vinagre para 1 de azeite. Juntam-se rodellas de cebolla, galhos de coentro inteiros para enfeitar.

MÓLHO DE NAGÔ

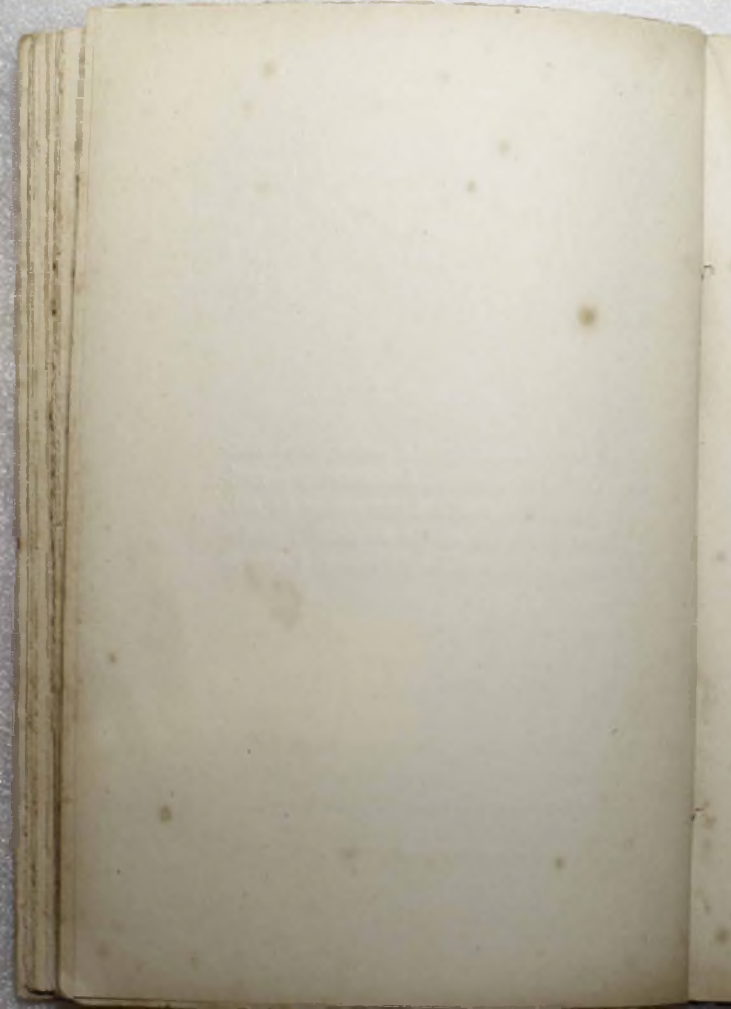
Rala-se pimenta, *com pouco sal*. Junta-se á pimenta um punhado de camarões seccos descascados e bem moídos. Depois, o succo de meio limão, quiabos e gilós cosidos. Esmaga-se tudo com o ma-

chucador, mexendo-se até que o pó de camarão se misture uniformemente á massa.

Quando é para *cosido* (em que é mais usado) pode-se juntar a este mólho um pouco do caldo da panella, para que elle diminúa de consistencia e possa ser melhor misturado ao pirão.

MÔLHO DE ACARAJÉ

Pimenta malaguêta secca, bem moída. Camarões seccos, descascados e moídos. Cebollas picadas, um pouco de sal. Frita-se tudo no azeite de dendê, preferentemente em vasilha de barro. Serve-se frio.





A T T E N Ç Ã O

Todas as comidas de azeite levam pimenta. Como, porém, nem todos gostarão da mesma quantidade deste tempero, pôde-se servir o mólho á parte.

Para o carúrú, o efó, o óxím-xím, o mólho próprio é o mólho de acarajé.

Para as moquecas, o mólho á parte é o mólho de pimenta e limão, a que se deve juntar um pouco do caldo da moqueca.

(Ver capítulo MÓLHOS, no início deste livro).





A C A Ç Á

Põe-se qualquer quantidade de milho pilado (branco ou vermelho) em agua fria, para amollecer. Quando está inchado passa-se na machina, ao mais fino. Tempera-se a massa com pouco sal e vae á panella para cosinhar com agua. Depois de cosida, a massa recebe o “ponto”, que é o mesmo da cangiquinha (para o Sul) ou cangica (para o Norte). Embrulha-se ás pequenas quantidades (pouco mais de uma chicara média) em folhas

verdes de bananeira e deixa-se esfriar. Serve-se nos proprios embrulhos.

NOTA — O acaçá acompanha o carurú e o efó. E' tambem usado como refresco, bem batido com assucar num copo ou numa tijella, a que se adiciona agua ou leite. Gelado, esse refresco é magnifico e de alto poder nutritivo.

A C A R A J É

Põe-se de molho o feijão fradinho, até inchar. Descasca-se, grão por grão, ralando-se depois numa pedra áspera, ou, em falta desta, passando-se na machina ao mais fino. Obtida a pasta, é ella temperada com sal, cebolla machucada e camarões seccos descascados e bem moídos. Bate-se bem a massa, como para pão-de-lot. Põe-se numa frigideira azeite de dendê e leva-se ao fogo. Com uma colher de sopa vae se tirando a massa e depositando no azeite, para fritar. A forma do acarajé se approxima da dos bo-

linhos de bacalhão, o que é facil de se conseguir, pois a colher serve de molde. Uma vez fritos, os bolinhos são tirados do fogo e postos de lado. Servem-se frios, com *môlho de acarajé*. (Ver capitulo MÔLHOS, no principio do livro).

A B A L Á

Á mesma massa, preparada da mesma maneira que para o acarajé, junta-se um pouco de azeite de dendê, e pimenta á vontade. Com uma colher de sopa, vae se tirando a massa, em pequenas quantidades (uma chicara pequena, mais ou menos) e embrulhando-se em folhas verdes de bananeira. Cada porção de massa leva um camarão secco bem cosido, inteiro. Os embrulhinhos são postos a cosinhar em banho-maria, até que a massa esteja bem cosida. Serve-se frio, na propria folha.

A B E R É M

Põe-se de mólho milho pilado, branco ou vermelho. Rala-se na pedra ou passa-se na machina, ao mais fino, depois de aferventado em pouca agua. Com a colher de sopa vão se tirando pequenas porções da massa e embrulhando em *folhas seccas* de bananeira. Cosinham-se os embrulhinhos em banho-maria. E servem-se acompanhando carurú, efó ou vatapá.

NOTA — Quando se quer para sobremeza, junta-se á massa do milho um pouco de assucar refinado e bate-se bem, até dissolver todo o assucar.

ALMOÇO FRESCO

Tempera-se a carne fresca como para ensopado, com bastante tomate fresco. Põe-se a cosinhar com um pedaço de linguiça de porco fresca e outro bom pedaço de toucinho tambem fresco. Depois de

tudo cosido, faz-se o pirão no caldo, deramando-se lenta e continuamente a farinha e mexendo-se num movimento circular.

Serve-se com *môlho de pimenta e limão*. (Ver capítulo MÔLHOS, no principio do livro).

ARROZ DE HAUSSÁ

Faz-se o arroz branco e ligado, sem outro tempero que não sal. Com cebollas picadas, frita-se xarque gordo, depois de escaldado e cortado em pedacinhos. Uma vez estando o xarque bem tostado, dispõe-se o arroz na órla de uma travessa e, na cavidade central, despeja-se o xarque frito com a respectiva gordura. Serve-se com *môlho de acarajé*.

Sobremesa indispensavel: banana.

NOTA — Uma recordação da infancia. Ruy Barbosa estava na Bahia. Vinha, pregoeiro do voto popular, fazer a propaganda da sua candidatura á Presidencia

da Republica. Na bella vivenda da familia Augusto Vianna, na Graça, um almoço intimo, bem bahiano, reuniu numerosos amigos do senador.

E surgiu um prato de "arroz de Haussá"

Naquelle tempo negro era negro, não entrava nas cogitações de brasileiro fino. Só o velho Nina Rodrigues — um scien-
tista, coitado!... — tivera a pachorra de andar cheirando os mulambos da "raça de serviço"...

Arroz de haussá...

— Donde viria aquillo, aquelle nome nome esquesito?

E o conselheiro, interpellado, teve um brilho erudito na immensa testa.

Explicou: era uma corruptella de "arroz de agua e sal". Os pretos, na sua maneira de engulir letras, diziam "arroz de áua e sá", donde "arroz de aussá".

Correu pela mesa um murmurio apaixonado.

Aquelle talento!

Aquella cultura!

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

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

— Homem, não sei.

... tanta pena!

BACALHÃO ASSADO

Põe-se o bacalhão de mólho, durante duas ou tres horas. Enxuga-se bem e leva-se á grelha, para assar em fogo brando. Enfeita-se com galhos de coentro. Serve-se com farofia molhada, a que se junta um pouco de azeite de dendê.

Mólho de azeite e vinagre. (Ver capitulo MÓLHOS, no principio do livro).

NOTA — Antigamente bacalhão era alimento de gente pobre na Bahia. Com

a alta vertiginosa dos seus preços entrou nos hábitos do pessoal abastado. Os carroceiros, que em outros tempos almoçavam com 250 grs. "do de barrica", crú, com farofia de dendê feita ali mesmo, no balcão da venda, não mais puderam se dar este prazer. Hoje appellam para outros recursos. Os pretos, que têm um dito chistoso mesmo para as suas proprias desventuras, resumem desta maneira o caso: "Bacalhão já foi meu escravo. Hoje é meu senhor..."

BÓBÓ DE INHAME

Cosinha-se o inhame em agua e sal, depois de cuidadosamente descascado. Vae-se esmigalhando quando amollece e deixando a agua seccar. Quando a agua está muito pouca, junta-se á panella um punhado de camarões seccos descascados e bem moídos. Em seguida, pimenta bem ralada e azeite de dendê. Mexe-se bem a massa, até que fique uma mistura uniforme. Deixa-se seccar, devendo ficar

com a consistencia de um puré de batatas.

Enfeita-se com galhos de coentro. Serve-se quente ou frio.

BACALHÃO COM LEITE DE CÔCO

Põe-se de môlho durante duas horas meio kilo de bacalhão de caixão. Depois desfía-se com os dedos o bacalhão, que é temperado com: dez galhos de coentro, cebollas, tomates, um dente de alho, tudo muito bem ralado. Vae ao fogo brando, com pouca agua. Juntam-se á panella cinco ou seis batatas inglezas, algumas azeitonas, rodellas de maxixe, uma chicara média de leite de côco e azeite doce á vontade. Enfeita-se com rodellas de tomates e folhas de coentro.

Serve-se com arroz branco, farinha ou farofia molhada. *Môlho de azeite e vinagre.*

CARNE DE PORCO EM ARIBÉ

(frigideira de barro)

Tempera-se a carne de porco com sal, cominho, pimenta do reino, um dente de cravo bem moído, alho, cebolla, hortelã, salsa e vinagre. Deixa-se a carne de môlho neste tempeiro, virando-a de vez em quando. Em seguida põe-se tudo no aribé, que é levado ao fogo brando. Desde que sequem o vinagre e os tempeiros húmidos, a carne começa a fritar na propria gordura (se fôr pouca, pode-se ajudar com alguma banha). Depois de bem tostada, tira-se a carne e, na gordura que ficou no aribé, cujo fundo deve ser bem rapado com a colher de páo, faz-se a farofia. Arruma-se a carne numa travessa, com a farofia em redór. Enfeita-se o prato com folhas de hortelã e rodellas de limão com casca.

C A R Ú R Ú

Quiabos bem cortados, depois de lavados e enxutos com uma toalha, para

evitar a baba. Os mesmos tempeiros e o mesmo processo do efó (vide Efó). Apenas, para cortar ainda mais a viscosidade dos quiabos, espreme-se meio limão na panella, ao iniciar-se a fervura.

Serve-se quente, com arroz branco, acaçá ou aberém.

C O S I D O

Meio kilo de carne de vacca (peito), 250 grs. de xarque, 250 grs. de linguiça de porco fresca, 150 grs. de toucinho fresco. Tempera-se tudo com sal, depois de bem escaldados o xarque e o toucinho. Junta-se á panella um pedaço de abobora, alguns quiabos, maxixes e gilós. Põe-se tudo a ferver á noite, para o dia seguinte. Duas horas de fervura bastam. Pela manhã, adicionam-se as “verduras”: couves, mais quiabos, gilós e maxixes, bananas da terra, batatas doces, aipim, abobora, xúxú. Faz-se pirão do caldo.

Servem-se as carnes separadas, numa travessa. As “verduras” e mais o tou-

cinho em outra travessa. Pirão em terrina.

Mólho de nagô. (Ver capitulo MÔLHOS, no principio do livro).

NOTA — Não se sabe porquê. E' habito: o toucinho vem sempre na travessa das verduras. Conta-se até que um ex-deputado dizia muito convictamente: "Eu, das verduras, a minha preferida é o toucinho..."

E F Ó

Cortam-se em pedacinhos folhas de língua de vacca ou de taióba, depois de bem aferventadas. Escorre-se a agua, espremendo as folhas contra uma peneira de trama grossa. Tempera-se com camarões seccos descascados e bem moidos, cebolla ralada, coentro, pimenta e sal. Adiciona-se um pedaço de peixe secco (garrupa) ou bacalháo, dando-se preferencia aos pedaços da cabeça, com os respectivos ossos. Cosinha-se tudo em pouca agua, até ficar a pasta bem cosida e bem

enxuta. Põe-se azeite de dendê, mexe-se bem. Serve-se em terrina, na qual, antes de ir para a mesa, põe-se um pouco de azeite de dendê quente.

Arroz branco, acaçá ou aberém acompanhando.

ESCALDADO DE PEIXE FRESCO

Para um kilo de peixe (de preferencia peixe de postas, como sejam vermelho grande, cavalla, cióba, etc.) tomam-se 10 galhos de coentro bem verde, 1 cebolla grande, tomates. Machuca-se tudo na panela em que se vae cosinhar, com sal. Em seguida adicionam-se todas as verduras, não esquecendo quiabos, maxixes, gilós. Leva-se ao fogo. Dez minutos de fervura, e junta-se á panella 1 chicara média de azeite doce. Uma vez cosidas as verduras, põem-se os peixes a cosinhar com ellas, depois de bem limpos. Meia hora depois, tira-se tudo e faz-se o pirão do caldo.

Servem-se: peixes e verduras na mes-

ma travessa. Pirão em terrina. *Môlho de azeite e vinagre.*

ESCALDADO DE PEIXE ASSADO

Tratado e salgado o peixe, assa-se na grelha, em fogo brando de brazas. Deixa-se guardado para o dia seguinte. Faz-se então como para o escaldado de peixe fresco, devendo porém a fervura do peixe assado ser muito rápida (dez minutos mais ou menos), para que elle não se desfaça quando fôr tirado da panella. Ao caldo, com o qual se fará o pirão, junta-se um pouco de azeite de dendê (meia chicara, só para corar).

Serve-se como o escaldado de peixe fresco. *Môlho de azeite e vinagre.*

ESCALDADO DE CARANGUEJOS

Com uma vassourinha de piassava lavam-se os caranguejos, até que se tenha tirado toda a lama de mangue. Em

seguida mergulham-se os caranguejos, ainda amarrados na fieira e ainda vivos (na Bahia se chama na "córda", isto é: fieira de 10 carangueijos) em agua fervente, deixando-se que fiquem bem aferventados. Escorre-se a agua, que contém impurezas. Raspam-se as pennugens das pernas de caranguejos e tiram-se-lhes a linguêta movel que elles têm na parte inferior e que é a séde do aparelho digestivo. Feito isto, e ainda uma vez lavados em agua fervente, os caranguejos são postos a cosinhar durante uma hora. Faz-se o pirão com a ultima agua, a que se adiciona um pouco de azeite de dendê.

Mólho de azeite e vinagre.

NOTA — Do caranguejo, as partes mais saborosas são: o catúto (carapaça) com as suas gorduras e a "bocca" maior (pinça). Para se apreciar o catúto é mistér destacal-o do "peito" do caranguejo o que se consegue facilmente abrindo o bicho pela "cintura", depois de cosido. O crê-me amarello que se encontra no interior do catúto é a gordura. Nem sempre, po-

rém, elles estão em condições de fornecer esse precioso manjar. A experiencia dos mariscadores estabeleceu que o carangue-mariscadores estabeleceu que o caranguejo está gordo nos mezes de maio, junho, julho e agosto. E as cosinheiras resumem tudo nesta fórmula mais facil de se decorar: "Caranguejo só presta em mez que não tem "r" (rrê)...

ESCALDADO DE PERÚ

Põem-se a cosinhar pedaços de xarque, peito de vacca, linguiça e toucinho, até começarem a amollecer. Em seguida, juntam-se á panella as sobras de um Perú assado e mais as "verduras": couves, quiabos, maxixes, folhas de mostarda, gílós, abobora, banana da terra, xúxú, batatas inglezas e repolho. Deixa-se cosinhar tudo durante duas horas, em fogo forte. Faz-se pirão do caldo. *Mólho de pimenta e limão* ou *mólho de nugô*.

NOTA — Como se vê, é um prato de intimidade, para aproveitar a carcassa do

perú assado da vespera. Na Bahia, as visitas mais "chegadas á casa" ficariam resentidas se, ao fim de um jantar de cerimonia, em que houvesse Perú, a dona da casa não dissesse a ellas: "Vocês já sabem: amanhã estou esperando para o escaldado..."

F E I J O A D A

Depois de bem lavado, o feijão *mulatinho* (só serve *mulatinho*) fica de mólho, enquanto se aprestam os outros ingredientes: carne de vacca (peito), linguiça de porco, xarque com a gordura dosada ao sabor de cada um, toucinho, orelhas de porco bem limpas dos cabellos que costumam trazer. Tempera-se de sal, não esquecendo que a linguiça e o xarque são, por si mesmos, bastante salgados. Põe-se tudo a ferver, á noite, durante tres horas. Na manhã seguinte a panella vae novamente ao fogo até á hora do almoço, tendo-se accrescentado duas ou tres folhas de louro.

Para servir, separám-se as carnes,

escorre-se todo o caldo do feijão e, com o fundo de uma garrafa de *fundo chato* esmagam-se os carços até que fiquem transformados em pasta. Junta-se-lhes novamente o caldo e mexe-se bem, para que toda a pasta se dissolva nelle. Feijão na terrina. Carnes, em travessa. *Môlho de pimenta e limão*, a que se ajuntam um pouco do caldo da feijoada e grandes rodellas de cebolla.

NOTA — Os sertanejos da Bahia têm uma medida que não falha para calcular a quantidade de feijão em relação ao numero de pessoas convidadas. Juntam-se as duas mãos em cuia e enchem-se de grão. Para cada pessoa, essa quantidade. E como somos muito hospitaleiros — sempre se bota uma ração a mais na panella...

FRIGIDEIRA DE CAMARÕES

Passam-se os camarões na machina, tempera-se a massa assim obtida com coentro, sal, cebolas, tomates, tudo bem

ralado. Leva-se a cosinhar, com algumas azeitonas, em fogo brando e pouca agua, juntando-se, em porções iguaes, azeite de dendê, azeite doce e leite de côco. (Para um kilo de camarão uma chicara pequena de cada). Deixa-se cosinhar bastante, até que a massa fique apenas no azeite, livre de toda humidade. Batem-se então 10 ovos (para 1 kilo de camarão) e estende-se o batido por cima da massa, em camada uniforme. Tira-se do fogo, leva-se a forno brando. Assada a crôsta de ovos, enfeita-se a superficie com rodellas de cebolla e azeitonas inteiras. Serve-se com arroz branco. *Mólho de pimenta e limão.*

NOTA — O camarão fresco deve ser aferventado antes de ir á machina. O camarão secco é descascado e molhado. Pode-se, por economia, moer com os camarões um pouco de bacalháo molhado.

MAL ASSADA DE FERRUGEM

Toma-se um peso molle e massiço de carne de vacca, lava-se ligeiramente e en-

xuga-se bastante, com uma toalha. Salga-se por fóra. Dão-se algumas facadas na carne e nella se introduz sal, ás pitadas. Deixa-se que o sal se entranhe, o que acontece em meia hora, no maximo. Leva-se então uma frigidreira de ferro ao fogo bem forte e nella vae se rolando o lombo. Quando toda a parte externa da carne está bem tostada, atira-se na frigideira bastante banha (cuidado com os olhos!). Em seguida, um pouco de vinagre, rodellas de cebolla, pimentão, tomates e um pouco de salsa ralada. Esses tempeiros não devem refogar muito. Tira-se o lombo e, com uma colher de sopa, raspam-se as adherencias da carne ao fundo da frigideira — a “ferrugem”.

Serve-se a malassada em travessa, enfeitada com folhas de hortelã. Sobre o lombo são despejados os tempeiros e a gordura. Arroz, farofia molhada, *Môlho de pimenta e limão*.

M O C O T Ó

Unhas de vacca, tripas (tripas gros-

sas são as mais gordas e mais saborosas) dobradinhas (na Bahia se chamam "livro") coalheira, buxo, beijo, um pedaço de bófe bem tratado. Machucam-se hortelã, tomate, bastante cebolla, alho, pimenta do reino, cominho e sal. Depois de cortados em pedaços, os miúdos, lavados com limão e escaldados, são postos na panella e, sobre elles, os tempeiros acima, com vinagre e bem ralados. Mexe-se bem. Tampa-se a panella. Uma ou duas horas depois põe-se agua e começa-se a cosinhar em fogo brando. Tres horas de fervura á noite são sufficientes. Na manhã seguinte juntam-se á panella um pedaço de xarque, outro de linguiça e um bom pedaço de toucinho. Leva-se novamente ao fogo (agora forte). Quando a unha estiver esmigalhando, o mocotó está prompto. Faz-se pirão do caldo que ficou na panella: farinha posta continuamente e bem mexida, num movimento circular, até que fique da consistencia de papa. Á medida que esfria, o pirão endurece. *Serve-se bem quente. Mólho de pimenta e*

limão, bastante limão. Folhas de hortelã no mólho.

MOQUECA DE PEIXE

Para 1 kilo de peixe tomam-se cinco ou seis galhos de coentro, uma cebolla, um pouco de pimenta, dois tomates. Rala-se tudo com sal, até tomar a consistencia de uma pasta. Em seguida espreme-se na vasilha um limão, tendo-se antes o cuidado de machucal-o bem, afim de que seja extraída toda a calda que elle contivér. Limpam-se os peixes, que deverão ser lavados em agua fria e com bastante limão. Os peixes são postos no tempeiro por uma hora e collocados em logar bem fresco. Antes de irem ao fogo, junta-se á panella uma chicara de agua e põe-se sobre os peixes uma chicara de azeite de dendê. Panella bem tampada, para que não se desprenda o aroma dos tempeiros.

Cosinha-se em fogo forte, podendo-se, quando abre a fervura, augmentar a quantidade de azeite. Serve-se com ar-

roz branco e ligado, ou com pirão bem molle e bem escaldado.

NOTA — Os peixes pequenos, de pouco mais de um palmo, são os mais proprios para moqueca. Tomam muito gosto e cosinham depressa. Os peixes carnudos (cavalla, garoupa, cióba, alvacóra, etc.) são mais empregados para escaldado.

MOQUECAS DE CAMARÕES FRES- COS E OSTRAS

Procede-se exactamente como para a moqueca de peixe. A esses dois pratos, porém, ha quem junte um pouco de leite de côco. (Uma chicara pequena para um kilo.

MOQUECA DE OVOS

Para meia duzia de ovos, dez galhos de coentro, cebolla, pimenta á vontade, tomates, tudo machucado no sal, como

para moqueca de peixe. Uma chicara média de agua, outra de azeite de dendê, meio limão. Vae ao fogo, até esses temperos cosinharem bem. Depois juntam-se-lhes os ovos, um a um, com cuidado para não quebrarem as gemmas. Vae se banhando a parte superior dos ovos com o caldo fervente.

NOTA — Sendo este prato de digestão difficil, é hábito usar-se nelle o azeite doce como correctivo Poderá entrar na mesma quantidade que o de dendê.

MOQUECA DE CARNE

Para 250 grs. de xarque ou carne fresca, ralam-se dez galhos de coentro, pimenta, uma cebolla, tomates. Moe-se em seguida bastante camarão secco (uma chicara média) e põe-se a carne, cortada em pequenos pedaços, a ferver com esses tempeiros. Junta-se uma chicara média de azeite de dendê e deixa-se no fogo, dosando-se a agua á medida que a carne

fôr amollecendo. Não deve ter muito caldo a moqueca de carne. Serve-se com arroz branco ou farinha de mandiôca.

MUNGUNZÁ DE COLHÉR

Meio kilo de milho branco pilado (isto é: tirados a casca e o "ôlho"). Põe-se de môlho e, depois de duas horas, cosinha-se bem cosido. Ralam-se dois côcos e espreme-se o leite do bagaço. Molha-se novamente o bagaço com agua fria e torna-se a espremer, afim de que seja aproveitado todo o leite. Junta-se o leite de côco ao caldeirão do milho e mais: tres dentes de cravo, um páo de canella, uma colherinha de agua de flôr, assucar á vontade, meia colherinha de sal e duas colheres de manteiga. Quando tudo está bem fervido, accrescenta-se "pó de arroz" (flôr de arroz) em quantidade sufficiente para engrossar o caldo, que deve ter a consistencia de uma sopa de batatas.

Serve-se em pratos fundos, e é toma-

do com colheres de sopa. Frio é mais saboroso.

MUNGUNZÁ DE CORTAR

Os mesmos ingredientes, nas mesmas proporções. Cosinha-se o milho e põe-se no caldeirão a flôr de arroz e os temperos. Vae-se mexendo até que o caldo seque e fique numa consistencia de papa. Despeja-se então num prato travessa e deixa-se esfriar. Cortam-se ás talhadas e serve-se. Optimo para a primeira refeição: café com leite, etc.

OCHÍM-CHÍM DE GALLINHA

Depois de tratada e cortada como para mólho-pardo, põe-se a gallinha para cosinhar em pouca agua, com sal, meio litro de camarões seccos descascados e bem moídos, salsa, coentro, cebolla e pimenta ralados. Junta-se uma chicara, das médias, de azeite de dendê. Vae-se pondo

mais agua, á medida que fôr necessario, até que a gallinha fique cosida. Deixa-se então seccar a agua, juntando-se á panela mais duas chiearas médias de azeite de dendê. Refoga-se ligeiramente e serve-se quente, em travessa, com arroz branco.

NOTA — A disposição do arroz e da gallinha na travessa é igual á do “arroz de Haussá”. (Ver “Arroz de Haussá”).

PAULISTA (lagarto) DE FERRUGEM

Toma-se todo um lagarto de vacca, lardea-se com toucinho ou chouriço. Faz-se depois o tempeiro com: salsa, hortelã, cebolla, alho, pimenta do reino, sal, tudo muito bem ralado, e vinagre. Deita-se o lombo neste tempeiro e vae-se furando, como para malassada, e despejando-se nos buracos colheradas do tempeiro. Deixa-se que fique de mólho durante uma hora. Em seguida leva-se a cosinhar em bastante agua, com todos os ingredientes acima.

Quando está molle (experimenta-se com um garfo) deixa-se que a agua séque. O lombo começa a pegar no fundo da panella. Faz-se então como se faz com a malassada: róla-se o lombo de um lado para outro, até ficar dourado. Põe-se depois banha na panella e, para refogar, cebollas, pimentões, tomates, salsa, hortelã, e um dente de alho bem ralado. Logo após, um pouco de vinagre.

Serve-se com arroz, puré de batatas, farofia molhada ou torrada.

Q U I A B A D A

Corta-se a carne de vacca como para guizado commum. E' conveniente que haja um osso gorduroso. Machuca-se no sal uma cebolla, um dente de alho, um pouco de salsa e pimenta do reino. Refogam-se esses temperos e a carne, mas sem deixar que tóstem. Em seguida cortam-se os quiabos em rodellas de um dedo de altura, approximadamente, põe-se tudo a cosinhar em fogo brando e pouca agua,

com um bom pedaço de toucinho. Móem-se alguns camarões seccos e descascados (que darão o gosto typico á “quiabada bahiana”) e despeja-se o farello dos camarões na panella. Tampa-se, e aviva-se o fogo, até a carne estar com a consistencia que convém. Serve-se com angú de farinha de mandioca, bem escaldada.

S A R A P A T E L

Tripas e miúdos de porco bem limpos, lavados com limão e bem aferventados. Córta-se tudo como para picadinho: tripas, figado, coração, etc. Faz-se o tempeiro, que consta de coentro, salsa, cebolla, alho, sal, folha de louro, pimenta do reino, cominho, cravo moído (dois dentes, no maximo) tudo muito bem ralado. Juntam-se esses tempeiros aos miúdos já picados, e deixa-se tomar gosto. Em seguida aferventa-se o sangue do porco, que é depois esfarellado com os dêdos dentro da panella. Cosinha-se de um dia para outro. Pouco antes de se tirar a panella

de fogo põem-se nella algumas pimentas de cheiro. *Môlho de pimenta e limão.*

SUBIU E DESCEU (*aferventado*

de xarque)

Lava-se o xarque em agua morna, para tirar a camada grossa de sal. Corta-se aos pedaços, como para cosido. Põe-se em fogo forte. Depois de estar a carne bem aferventada, juntam-se quiabos e gilós. Faz-se pirão do caldo e serve-se com *môlho de nagô.*

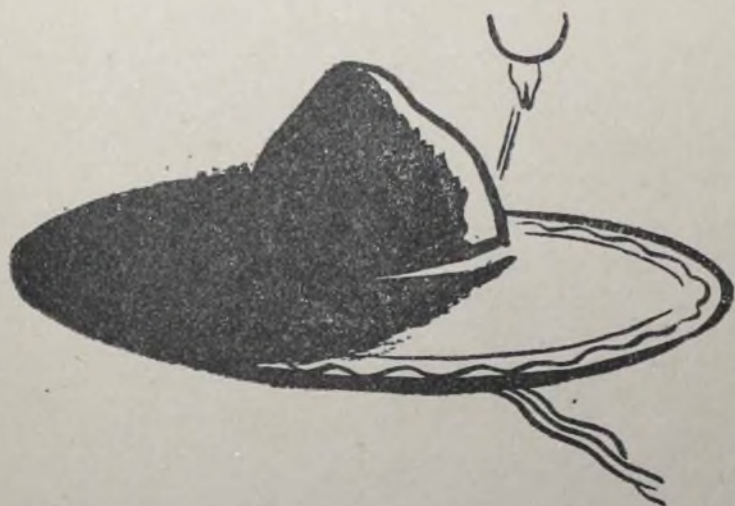
V A T A P Á

Meio kilo de fubá de arroz (ou pó de arroz, ou flôr de arroz) ou miolo de pão dormido macerado, em agua fria. Faz-se o tempeiro que consta de um bouquet de coentro, uma cabeça de gengibre, sal, o necessario, pimenta á vontade, e uma cebolla das grandes, tudo bem ralado. Põe-se em pouca agua, onde se despeja a flôr de arroz ou o miolo de pão. Leva-se

a fogo brando e vae-se mexendo de vagar e continuamente, para não embolar. Á medida que ferve, vae se juntando mais um pouco de agua, até que a farinha ou o miolo de pão esteja bem cosido. Junta-se o azeite de dendê (tres chicaras médias) e meia chicara de leite de côco. Deixa-se ferver mais. Tira-se quando está em ponto de angú. Serve-se frio ou quente, em terrina. Acompanha: arroz branco ou acaçá.

XARQUE FRITO COM MÔLHO DE AZEITE E VINAGRE

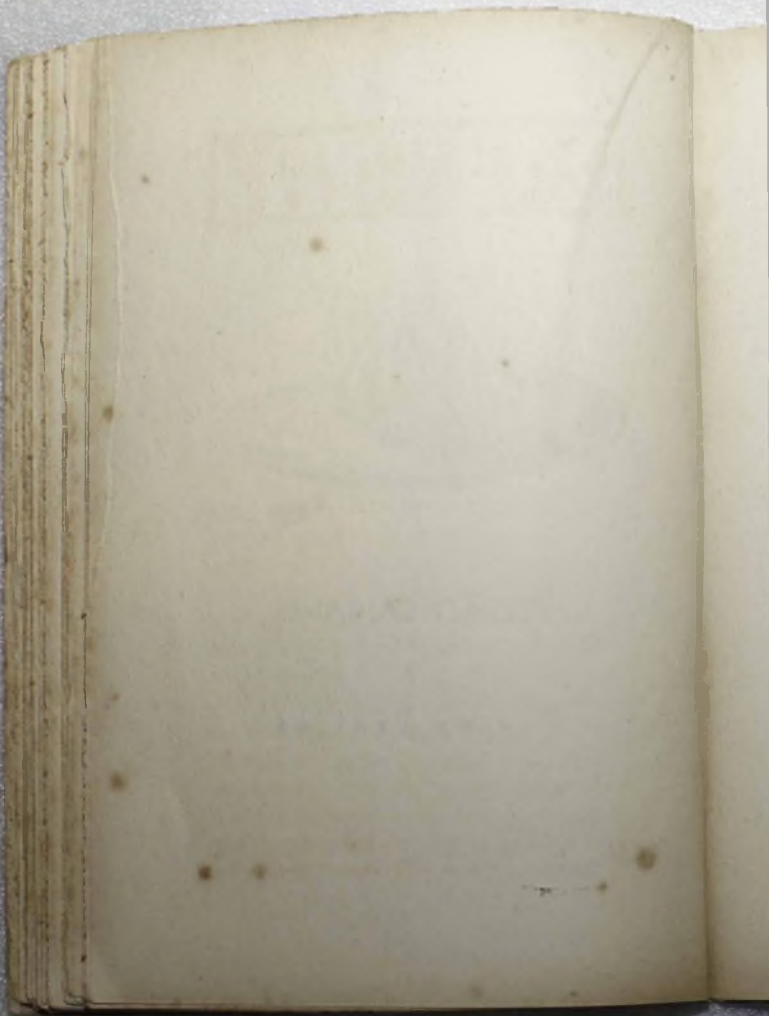
Depois de bem escaldado, frita-se um pedaço de xarque gordo. Na propria gordura do xarque, refoga-se bastante cebolla, cortada em rodellas. Enfeita-se o prato com rodellas de cebolla crúa e folhas de hortelã. Serve-se bem quente, com angú de farinha de mandioca. *Môlho de azeite e vinagre.*



SERTÃO BAHIANO

9

Pratos Típicos





B U X A D A

Bem limpo o fato do carneiro ou do cabrito, leva-se ao fogo a aferventar bastante. Escorre-se a agua e lava-se novamente com limão e sal. Em seguida cortam-se bem miúdas as tripas, o figado, o sangue coalhado e aferventado á parte, só se deixando inteiro o buxo propriamente dito. Faz-se o tempeiro dos miúdos com hortelã, bastante pimenta do reino, cominho, alho, sal, salsa, cebolla rôxa, tudo bem ralado, e um pouco de vinagre. Misturam-se bem esses tempeiros aos miúdos. Colloca-se tudo no buxo, depois deste aberto e estendido sobre uma mesa,

e junta-se a cabeça do carneiro ou do cabrito, depois de cosida á parte, nos mesmos tempeiros. Costura-se o buxo como se fosse uma trouxa, ensaccando tudo. Bastante agua na panella, á qual se junta uma colher de sal e um bom pedaço de toucinho. No minimo, cinco horas de fervura em fogo brando. Faz-se o pirão do caldo, esmagando-se o toucinho sobre elle, com as costas da colher de páo.

F R I T O

Corta-se em pequenos pedaços carne de porco ou de carneiro, pondo-se a fritar num bom refogado de cebolla, pimenta do reino, alho e coentro pilados. Salga-se convenientemente a mistura. Mexe-se com farinha, na propria panella.

NOTA — O “frito” e a “passoca” são as comidas de guerra e de jornada dos sertanejos. Vaqueiros, tropeiros, cangaceiros, viajantes, não as dispensam nos bornaes e alforges. Duram muitos dias

e, mesmo frias, são saborosíssimas. E' costume comel-as com pedaços de rapadura.

GALLINHA DE CUCA

Limpa-se e tempera-se a gallinha, como para assar em forno. Com os miúdos, depois de bem cosidos, faz-se um recheio a que se juntam dois ovos cosidos, cortados em rodellas, tudo temperado com salsa e bastante pimenta do reino. Enche-se a gallinha, costura-se. Cosinha-se em banho-maria (fogo bem forte). Conhece-se quando está bôa de tirar experimentando-se com a ponta de um garfo a carne do peito. Esta estando molle, a gallinha está em condições de ser servida. Acompanha: farofia de toucinho ou de manteiga.

MAXIXADA COM NATA

Corta-se em pequenos pedaços carne do Ceará (carne do sol) depois de escal-

dada para tirar o grosso do sal. Faz-se um tempeiro de cebolla rôxa, coentro, alho, salsa e vinagre. Cortam-se os maxixes em rodellas finas, depois de raspados, e põe-se tudo a cosinhar em pouca agua. Quando está cosido tempera-se de sal, toma-se uma chicara de *nata de coalhada*, despeja-se na panella e mexe-se até que fique uma mistura uniforme. Serve-se com farinha de mandioca.

OVOS ESCALFADOS

Ralam-se coentro, cebolla, alho e sal e põe-se tudo a ferver em pouca agua, a que se adiciona um pouco de gordura de toucinho derretido. Quebram-se os ovos na agua fervente, deixando cosinhar pouco. As gemmas não devem endurecer. Serve-se com angú bem mexido, do proprio caldo. Enfeita-se o prato com folhas de coentro.

PASSÓCA

Frita-se na banha, ou no toucinho,

com um refogado de cebolla, pimenta do reino e alho, um pedaço magro de carne do sol (carne do Ceará). Quando está bem tostado, leva-se a carne ao pilão (de madeira), e pila-se, até esfiapal-a. Vac-se juntando farinha de mandioca e pilando sempre, até que toda a carne se desfaça na farinha, transformada em farofia grossa.

PEDRA E CAL

Depois de escaldada, corta-se a carne do sol (carne do Ceará) em pedacinhos miúdos. Tempera-se com alho, hortelã, pimenta do reino, cebolla rôxa, sal, tudo bem machucado. Junta-se gordura de toucinho derretido com os torresmos. Leva-se ao fogo com bastante agua. Quando a carne amollece, junta-se á pannela o arroz, bem lavado. Mexe-se, deixando-se cosinhar o arroz, até que séque. Serve-se bem quente.

NOTA — Com pimenta de cheiro é um prato optimo.

P I N T A D O

Tomam-se quantidades iguaes de milho pilado (sem casca e "ólho") e feijão, bem lavados. Faz-se o tempeiro com sal, pimenta do reino, cominho, alho esmagado, cebolla esmagada. Põe-se a cosinhar de um dia para o outro, com toucinho, carne do sol (carne do Ceará), carne de porco e um osso de canella (corredor) convenientemente fracturado para que todo o tutáno seja aproveitado. Come-se com a colher.

NOTA — O "pintado" é a comida dos eitos da lavoura. Fortissima e economica, constitúe o almoço classico dos trabalhadores de roça nas grandes fazendas do Nordéste.

Q U I B Ê B E

Toma-se um pedaço de abobora (de preferencia gerimún) e corta-se em pequenos cubos. Faz-se o mesmo a um peda-

ço de carne de sol (carne do Ceará), depois de bem escaldada. Em seguida machucam-se: alho, cebolla roxa, salsa, pondo tudo para cosinhar. Junta-se pimenta do reino. Conforme a quantidade de gordura desprendida pela carne do Ceará, junta-se um pouco de banha. Cosinha-se até o caldo engrossar muito.



Tres Aperitivos



MELADINHA

Aguardente de Santo Amaro misturada com m el de abelhas, "manda aia", de preferencia. Proporção de 3 de aguardente para 1 de mel. Bem sacudida na propria garrafa. Quando se serve acrescenta-se a cada calice uma gota de limão.

FANTOCHES

  uma homenagem de um velho e tradicional "bar" da Bahia, o "Azevedo",   rua Santos Dumont, ao CLUB CAR-

NAVALESCO FANTOCHES DA EUTERPE. Prepara-se com $\frac{2}{3}$ de gin secco e $\frac{1}{3}$ de vermouth francez e italiano, em partes iguaes e algumas gottas de angustura bitter. Engarrafa-se, põe-se na geladeira. Serve-se aos calices, que ha menos risco.

JANUARIA EM CALDA

Januaria é uma aguardente fortissima, do norte de Minas, fabricada na cidade do mesmo nome. Todo o sertão da Bahia e a propria Capital dão-lhe a preferencia sobre a de Santo Amaro, Catú, etc. Num copo de Januaria (a "Claudio-nor" é a melhor) espreme-se um limão. Junta-se meia chicara de calda de abacaxi. Gela-se. Fica optimo. Mas pura tambem é bom — segundo dizem.

Indice



INDICE

Este livro é por isto	13
Tempeiros e balangandaus .. .	17
Mólhos	31
Mólho de pimenta e limão	35
Mólho de azeite e vinagre	36
Mólho de nagô	36
Mólho de acarajé	37

A

Acaçá	41
Acarajé	42
Abalá	43
Aberém	44
Almoço fresco	44
Arroz de haussá	45

B

Bacalhão assado	47
Bóbó de inhame	48
Bacalhão com leite de côco	49

C

Carne de porco em aribé	50
Carurú	50
Cosido	51

E

Efó	52
Escaldado de peixe fresco	53
Escaldado de peixe assado	54
Escaldado de carangueijo	54
Escaldado de Perú	56

F

Feijoada	57
Frigideira de camarões	58

M

Malassada de ferrugem	59
Mocotó	60
Moqueca de peixe	62
Moqueca de camarões frescos e ostras	63
Moqueca de ovos	63
Moqueca de carne	64
Mungunzá de colhér	65
Mungunzá de cortar	66

COSINHA BAHIANA 91

O

Óchim-chim de gallinha 66

P

Paulista (lagarto) de ferrugem 67

Q

Quiabada 68

S

Sarapatel 69

Subiu e desceu 70

V

Vatapá 70

X

Xarque frito com mólho de azeite e vinagre . . . 71

SERTÃO BAHIANO — 9 pratos typicos 73

Euchada 75

Frito 76

Gallinha de cuca 77

Maxxada com nata	77
Ovos escalfados	78
Passóca	78
Pedra e cal	79
Pintado	80
Qibêbe	80
TRES APERITIVOS	83
Meladinha	85
Fantoques	85
Januaria em calda	86

IRMAOS PONGETTI, *imprimam.*



Sodré Vianna - CADERNO DE XANGO