

As contribuições da cidade de Laje nas tradições e crenças da culinária baiana

The contributions of the city of Laje to the traditions and beliefs of Baiana cuisine

Ligia Mostazo, Rosemeire Cerqueira Martins

Centro Universitário SENAC

Pós Graduação em Cozinha Brasileira

ligiamostazo@gmail.com, rosemeire2y@gmail.com

Resumo. Considerando a relação entre alimentação, história e cultura, o presente artigo se propõe a investigar as origens da cozinha baiana na cidade de Laje, no Vale do Jiquiriçá, Bahia. Com base em pesquisas bibliográficas constatou-se que as peculiaridades da ocupação e povoamento desta região, tão próximo do litoral quanto do sertão, incidem sobre os hábitos alimentares dos moradores. A mistura de ingredientes e receitas que remetem às culturas sertaneja e litorânea confirmou-se na pesquisa de campo e nas entrevistas realizados com os moradores das áreas urbana e rural. Ao longo do artigo discorre-se sobre cardápios cotidianos, tradições e crenças que regem algumas normas culinárias locais. Destacam-se três ingredientes muito presentes nessa culinária: o leite de coco, a farinha de mandioca e o azeite de dendê, bem como suas formas de produção artesanal. Como resultado, notou-se que elementos aparentemente opostos são ao mesmo tempo congruentes, como a intersecção entre litoral e sertão, tradição e modernidade, procedimentos artesanais e industriais, hábitos urbanos e rurais.

Palavras-chave: tradição culinária; comida baiana; cidade de Laje/BA; produção artesanal

Abstract. *Considering the relation between food, history and culture, this article investigates the origins of Laje cuisine, in the Jiquiriçá Valley, State of Bahia. Based on bibliographical research, it was noted that the peculiarities of the occupation and settlement of this region, as close to the coast, as from the sertão, affects the eating habits of the residents. The mixture of ingredients and recipes that refer to the sertaneja and littoral cultures was confirmed by the field research and in interviews with residents in urban and rural areas. Throughout the article we reflect upon everyday menus, as well as traditions and beliefs that govern some culinary norms. We highlight three important ingredients to the local cuisine: the coconut milk, the manioc flour and the palm oil, as well as their forms of artisan production. As a result, it can be seen that elements that appear to be opposed can be at the same time convergent, as in the intersections between the coast and the sertão, tradition and modernity, artisanal and industrial processes, and urban and rural habits*

Key words: *culinary tradition; Baiana cuisine; city of Laje/BA; artisanal production*

Iniciação - Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística
Edição Temática em Cultura e Comportamento
Vol. 7 Nº 6 – (Novembro) de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2179-474X

Portal da revista: <http://www1.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistainiciacao/>
E-mail: revistaic@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional 

1.Introdução

A alimentação é para qualquer ser vivo uma questão de sobrevivência. A diferença é que nós, humanos, criamos relações com a comida que envolvem questões históricas, culturais, afetivas, de saúde e de gosto. Esse último como um “produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e excelências destacam-se não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica” (MONTANARI, 2013, p. 11).

Partindo do pressuposto de Montanari de que a alimentação está diretamente ligada à identidade de um povo, constatou-se que os ingredientes e as técnicas utilizadas na elaboração da comida do dia a dia de fato revelam traços históricos que incidem sobre as pessoas através do tempo e do espaço, como se vê nesse estudo na cidade de Laje, localizada no Vale do Jiquiriçá, que compreende 20 municípios baianos.

Pela região do rio Jiquiriçá, que se estende por 250 quilômetros, passaram índios, bandeirantes, tropeiros e africanos escravizados, fugidos ou libertos, deixando rastros culturais e de costumes identificáveis até os dias atuais, especialmente no que diz respeito à alimentação. “Um caldo étnico que determina a manutenção de modelos africanos do norte, do ocidente e da área austral; de presenças indígenas, com a cultura da mandioca; do lusitano mais “mundializado” e muçulmano do que propriamente europeu; de holandeses; de mascates do Oriente Próximo; de judeus...Todos formando acervos de sabores que foram aclimatados, “nordestinizados”, ganhando estética, conteúdo e significados peculiares (BOSISIO, 2001, p. 31).

O estudo teve como objetivos identificar os hábitos alimentares, o espaço culinário, os ingredientes locais, as técnicas e práticas utilizadas na elaboração de receitas, bem como as crenças e tradições culinárias preservadas pelos moradores da área pesquisada.

Como procedimento metodológico, foram realizadas pesquisas de campo com observação participante, registros fotográficos e vídeos e entrevistas qualitativas com os sujeitos locais (tanto na área urbana, quanto rural). No total foram 18 entrevistas, realizadas em fevereiro de 2018 durante visitas às casas ou locais de trabalho dos entrevistados. A partir da aproximação inicial das pesquisadoras com os residentes mais antigos da cidade, formou-se uma rede de contatos indicados pelos próprios moradores. A seleção dos entrevistados obedeceu aos seguintes critérios: pessoas nascidas em Laje ou cidades que pertencem ao Vale do Jiquiriçá e que mantêm vínculos com a culinária local, isso é, pessoas que são responsáveis pela alimentação da família ou que estão de alguma forma ligadas à produção de alimentos.

O instrumento de coleta reuniu algumas questões, divididas em cinco grupos temáticos: (a) alimentos mais consumidos; (b) práticas e técnicas utilizadas em receitas; (c) organização do espaço culinário; (d) impacto de eletrodomésticos e produtos industrializados na culinária local; e, por fim (e) crenças e tradições que se mantêm ao longo do tempo. Para complementar o grupo, buscou-se contato e coleta de informações a partir também de entrevistas com duas servidoras públicas das Secretarias de Educação e da Agricultura de Laje, questionadas sobre dados culturais, históricos, econômicos e demográficos relativos ao município.

Constatou-se que, por se tratar de uma cidade de pequeno porte, Laje mantém núcleos familiares que não foram dispersos pelo processo de urbanização e que preservam receitas, técnicas e artefatos culinários de seus antepassados, ainda que eletrodomésticos e ingredientes industrializados tenham sido introduzidos para facilitar o trabalho na elaboração de determinadas receitas. É o caso do liquidificador que substitui os raladores manuais na extração do leite de coco, da panela de pressão que agiliza o processo de cocção dos alimentos, do leite condensado trocado pelo açúcar em bolos e pudins e dos

óleos vegetais e do azeite de oliva usados no lugar da banha suína. Através das entrevistas pôde-se perceber que o fogão a gás está presente na maioria das casas, mas não eliminou por completo o uso do fogão a lenha, mantido por várias famílias para economizar gás e para agregar sabor aos alimentos. Observou-se que as casas que possuem fogão a lenha mantêm também outros utensílios tradicionais como um artefato trançado da palha do coco para abanar o fogo, ralador artesanal feito com latas furadas com pregos, filtro de barro para água, cuias de cabaça para substituir tigelas e baterias, como são chamadas as estruturas de metal para armazenar panelas e tampas.

O feijão e a farinha de mandioca foram os alimentos mais citados pelos entrevistados quando questionados sobre o cardápio cotidiano. O feijão é geralmente cozido com toucinho, carne do sertão, linguiça calabresa e mocotó. Quando cozido sem carne é chamado de feijão fraco, pois não alimenta, segundo os entrevistados. O arroz é acompanhamento comum, mas não chega a ser unanimidade. Já a farinha de mandioca foi apontada por todos os entrevistados como sendo indispensável para comer com feijão, frutas e misturada ao café coado na primeira refeição do dia.

As proteínas de consumo diário mais mencionadas foram peixe frito, galinha de quintal, ovos e carnes em geral. Do porco, da cabra e do boi aproveitam tudo: dos miolos às patas, como dizem os moradores mais antigos. Percebeu-se que o consumo de vegetais e frutas está associado à sazonalidade, já que a população da cidade tem pouco acesso à produção de outras regiões ou países. Comem o que colhem, ao contrário dos grandes centros urbanos onde quase todos os produtos estão disponíveis o ano todo, por conta de uma rede de fornecedores muito mais ampla.

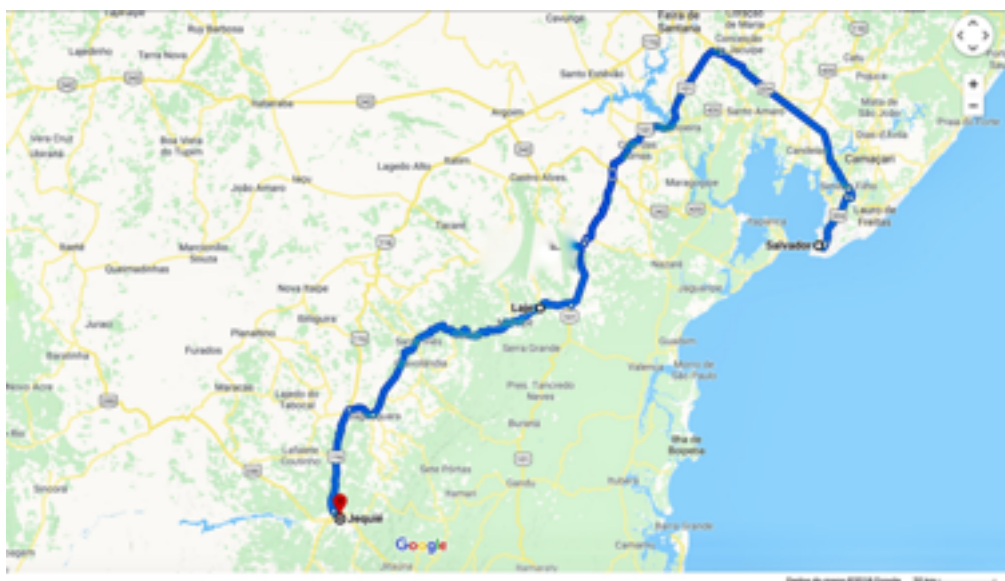
Notou-se ainda que as chamadas comidas típicas do Nordeste, como moquecas, vatapá, caruru, acarajé e xinxim de galinha não fazem parte do cardápio cotidiano, são pratos feitos aos finais de semana, para receber amigos e familiares ou para celebrar datas especiais.

2.A intersecção entre o mar e o sertão

Laje foi reconhecida como município em 1905, a partir do povoamento das margens do rio Jiquiriçá pelos tropeiros que abasteciam a região, anteriormente ocupada por aldeias de índios Tupiniquin e Tupinaé, de acordo com relato de 1757 do Vigário Felix Gonçalves da Silva, presente no livro comemorativo dos 100 anos da cidade, que fez um levantamento histórico de suas origens. O religioso pertencia ao Arcebispado da Bahia, conforme citação no Inventário dos Documentos Relativos ao Brasil existentes no Arquivo de Marinha e Ultramar de Lisboa.

O município está no caminho entre o litoral e o sertão, distante 153 quilômetros de Salvador, incluindo uma travessia de balsa entre a capital e Itaparica; e a 147 quilômetros de Jequié (Figura 1), município do sertão baiano que no século XIX estava no traçado da estrada das boiadas e que se constituiu como porta de entrada para aqueles que eram atraídos pelas oportunidades da lavoura cacaueteira na região (MENDES, 2009). Talvez devido à localização, a culinária local carrega influências da comida sertaneja, caracterizada pelo consumo de carnes, miúdos e vísceras de boi, cabra e porco; e da comida de Salvador e outras cidades litorâneas, onde prevalecem os peixes e frutos do mar, a pimenta e o azeite de dendê, esses últimos, condimentos típicos da cozinha de influência africana.

Figura 1: Mapa do Estado da Bahia com destaque para as cidades de Laje, Jequié e Salvador



Fonte: Google Maps (2018)

Na segunda metade do século XVII os bandeirantes partiam de São Paulo avançando pelo sertão do país em busca das riquezas minerais, levando o gado, trazido pelos portugueses das ilhas de Cabo Verde, entre outros animais de pequeno porte. Muitos passaram a se dedicar à criação bovina e não retornaram, “preferiram a vida de grandes proprietários nas terra adquiridas por suas armas: de bandeirantes, isto é, despovoadores, passaram a conquistadores, formando estabelecimentos fixos” (ABREU, 2000, p. 134). Sobre a alimentação dos primeiros ocupadores do sertão, Abreu relatou que passaram vida bem apertada.

Carne e leite havia em abundância, mas isto apenas. A farinha, único alimento em que o povo tem confiança, faltou-lhes a princípio por julgarem imprópria a terra à plantação da mandioca, não por defeito do solo, pela falta de chuva durante a maior parte do ano. O milho, a não ser verde, afugentava pelo penoso do preparo naqueles distritos estranhos ao uso do monjolo. As frutas mais silvestres, as qualidades de mel menos saborosas eram devoradas com avidez. (ABREU, 2000, p.153)

A criação de gado e a descoberta do ouro nas nascentes do rio das Velhas e rio de Contas são apontados como fatores que mais contribuíram para a exploração do interior da Bahia (PAES, 2001, p. 10) e o surgimento de núcleos populacionais pelos caminhos abertos para abastecimento e escoamento da produção nas fazendas de gado e nas minas de ouro. Os tropeiros, que comandavam esse transporte de suprimentos e produção, introduziram novos hábitos alimentares que permanecem até hoje no interior da Bahia. A começar pela rapadura, carne seca e farinha de mandioca, sempre presentes nos grandes deslocamentos por serem fáceis de transportar e conservar, passando pelo aproveitamento de todos os cortes, vísceras e miúdos dos animais e pela variedade de pratos, doces e salgados, à base de milho.

A comida baiana de inspiração africana, caracterizada pelo uso da pimenta e do azeite de dendê, começou a ser reconhecida como tal muito tempo depois que os primeiros navios negreiros aportaram no Brasil, na segunda metade do século XVI. “Parece que um

momento importante da afirmação de uma culinária com influências dos negros se deu especialmente após a transferência da sede do vice-reinado da Bahia para o Rio de Janeiro, em 1763” (DÓRIA, 2014, p. 73). É nessa época que escravos de ganho, sem serventia nas casas de funcionários públicos que perderam seus cargos com a transferência da burocracia estatal, passaram a vender quitutes nas ruas de Salvador. Pratos como acarajé, caruru, vatapá, canjica e angus, que remetiam ao cardápio sagrado dos terreiros de Candomblé na África, puderam ser então preparados com maior liberdade do que tinham as negras nas cozinhas coloniais sob a supervisão de uma senhora portuguesa.

Poderíamos dizer que o escravo é culinariamente estéril, ao passo que o negro livre, uma vez dedicado ao comércio de comida de rua, é instado a mostrar certa criatividade, manipulando os elementos disponíveis no comércio de Salvador, os modos de fazer aprendidos nas casas dos senhores, as memórias antigas e assim por diante. (DÓRIA, 2014 p. 77 - 78)

Com o passar do tempo, a comida de tabuleiro, como eram chamados os quitutes vendidos nas ruas de Salvador, passou a ser adaptada ao cardápio cotidiano e se espalhou para outras cidades, dando origem à culinária afro-baiana, que se tornaria referência em parte do Nordeste brasileiro.

Inspirada na técnica indígena de embrulhar o peixe em folhas de bananeira e cobrir com cinzas quentes para cozinhar, a moqueca passou por modificações e ganhou variações pelo país afora de acordo com as preferências e a disponibilidade de ingredientes. “A moqueca veio andando para a promoção dos nossos dias ganhando uns e perdendo outros atributos personalíssimos, inclusive o invólucro” (CASCUDO, 2011, p. 579). Entre os atributos ganhos nesta longa caminhada estão cebola, coentro, tomate, pimentão, azeite de dendê e leite de coco, que fazem o molho base para a maioria das moquecas. Nas cidades ao longo da costa brasileira, a moqueca é geralmente feita com peixes e frutos do mar e não dispensa o dendê que, como observou Câmara Cascudo, não atingiu incisivamente o sul e a zona central do país. Nem desconhecido nem indispensável. No sertão o dendê não competiu com a banha de porco e a manteiga-da-terra, líquida (CASCUDO, 2011, p. 556). A manteiga da terra a que se refere Cascudo é conhecida nos dias de hoje como manteiga de garrafa.

Nas zonas da mata e no agreste, a moqueca ganhou novas versões, agregando miúdos de boi, ovos, peixes de água doce e vegetais. Em Laje, os entrevistados citaram as moquecas de peixes de rio como traíra, piau e crumatá; de muturi, a castanha de caju verde; de jiló e a moqueca de miolo de boi com ovos, entre as mais apreciadas. Essa última exemplifica bem a intersecção entre o prato originalmente litorâneo e sua adaptação aos costumes alimentares sertanejos na culinária local. Apesar do nome e do preparo serem semelhantes, na moqueca de miolo de boi, o coentro é substituído pelo salsa e cebolinha, a pimenta dedo de moça pela pimenta do reino moída e o dendê pelo azeite de oliva, ou azeite doce, como é conhecido na Bahia.

3.As preparações como suporte das tradições e crenças da cozinha baiana

Entre 14 pessoas entrevistadas, cujo conteúdo coletado permeava referências sobre a organização e rotina da cozinha, oito declararam que possuem além do fogão a gás, um outro, a lenha, na área externa, mantendo a tradição portuguesa que introduziu o uso de duas cozinhas nas casas coloniais. A chamada cozinha suja ficava do lado de fora da casa onde trabalhavam os negros escravizados e era utilizada para o abate e corte de animais e para fazer os doces de tacho, ou compotas de frutas. A cozinha de dentro era comandada pela “Sinhá” portuguesa, que orientava as escravas na produção de comidas e doces mais

finos. Novais & Souza (1997) ressaltam que a manutenção de duas cozinhas pode ser entendida como uma forma de divisão de espaços entre senhores e seus escravos, que foi se transformando até os dias de hoje, em que as cozinhas externas são uma opção e não mais um marcador de território.

A professora Marilene Santos Brito Leal, de 52 anos, mora numa casa moderna e bem equipada na área urbana de Laje, onde mantém duas cozinhas. Na de dentro estão o fogão a gás e o forno de micro-ondas usados no preparo das refeições diárias. Já a cozinha de fora, onde fica o fogão a lenha, é mais utilizada nos finais de semana quando a família recebe convidados para almoços e o volume de preparações é maior. Geralmente cozinham ali o feijão, as carnes assadas, moquecas e refogados que ela aprendeu a fazer com a mãe. Ela acha importante preservar algumas tradições e principalmente receitas, já que a maioria se perde no decorrer do tempo. "Hoje em dia pouca gente se interessa por receitas de família. Quando a pessoa quer algo diferente vai direto na internet", ressaltou.

Olga Silva dos Santos (Figura 2), dona de casa de 50 anos, moradora da zona rural de Laje, relatou que no dia a dia usa a cozinha de dentro, onde fica o fogão a gás. A de fora ela usa quando não tem dinheiro para comprar o gás e quando recebe visitas no almoço porque "a turma gosta mesmo é de uma comidinha feita no fogo de lenha". Na foto observa-se a panela de feijão já cozido com linguiça, toucinho e carne do sertão. Atrás da panela, estão sendo assados filés de carne bovina e de frango que ela rega com salmoura usando um galho de coentro miúdo (no copo ao lado). Pendurados em cima do fogo estão sendo defumados pedaços de carne suína, um processo que dura cerca de uma semana. Rafaela de Jesus Santos (Figura 3), dona de casa, 25 anos, tem uma única cozinha com

Figura 2: Olga na cozinha de fora de sua casa



Fonte: As autoras (2018)

dois fogões em sua casa na zona central da cidade, um a gás e outro a lenha, que ela usa com mais frequência. "O fogão a lenha é econômico e deixa a comida muito mais gostosa", afirmou a entrevistada. Na foto Rafaela acende o fogo para o preparo de uma receita que aprendeu com a mãe, galinha de quintal com alfavaca, tomate, cebola, alho, pimentão e coentro.

Figura 3: Rafaela acende fogão a lenha em sua cozinha



Fonte: As autoras (2018)

Aurelina de Souza Almeida, de 89 anos (Figura 4), contou que a mudança do fogão a lenha para o fogão a gás não foi uma decisão fácil. Dinha Bileu, como é conhecida na cidade, comprou uma geladeira, mas não quis o fogão a gás porque tinha medo de acidentes domésticos com o novo equipamento. Manteve essa posição até a morte do marido, quando chegou à conclusão que não valia mais a pena lidar com a lenha para cozinhar para uma única pessoa. Ela disse que não sente saudades do fogão a lenha e também não vê mais sentido nesse tipo de esforço na cozinha. Na foto, ela prepara uma receita que aprendeu com o marido: a fritada de puta. Observou-se com esses relatos que abrangem

Figura 4: Dinha Bileu cozinhando em fogão a gás



Fonte: As autoras (2018)

três gerações de pessoas nascidas e criadas na cidade de Laje, que as mulheres mais jovens valorizam a manutenção da tradição de cozinhar no fogão a lenha pelo sabor que proporciona aos pratos e também por representar uma importante economia no orçamento familiar.

O café da manhã nas casas da periferia e da roça também remonta a tempos passados. É composto basicamente de banana e aipim cozidos, cuscuz de milho e carne frita. Dinha Bileu lembrou que quando era pequena os pais só compravam pão às sextas-feiras e sábados, por isso sonhava casar com padeiro para comer pão fresco todos os dias. Questionada sobre receitas que estão caindo no esquecimento com o passar do tempo, ela citou os pratos com pitu, espécie de camarão de água doce muito usado em moquecas e escaldados. Atualmente a espécie está praticamente extinta por causa do assoreamento do rio Jiquiriçá. Outra receita, Dinha Bileu disse ser feita exclusivamente por ela desde o tempo dos cabarés. É a "fritada de puta", um tipo de omelete temperado com alfavaca, hortelã e alho e finalizado com um punhado de farinha de mandioca, servido para as mulheres que não tinham tempo de comer uma refeição completa entre um cliente e outro. "Meu marido jura que depois de casado nunca mais visitou aquelas moças, mas continuava gostando da fritada, por isso me ensinou a receita", revelou Dinha Bileu.

Questionadas sobre receitas que carregam crenças e tradições da cultura baiana, algumas entrevistadas revelaram que para determinadas ocasiões existem preparações próprias, que passam de geração em geração. É o caso do nascimento de um filho, que preserva a tradição de receber a parida com a "meladinha", bebida preparada com cachaça, mel, ervas e cebola, servida aos visitantes que chegam para conhecer o novo membro da família. Estes podem consumir a bebida à vontade, já a parida só pode degustar uma pequena dose na hora do almoço. O ritual pós-parto tem a função de proteger a casa e o bebê de mau olhado, "fechar o corpo", e ajudar na recuperação devido ao poder medicinal atribuído à "meladinha". Outro costume antigo relacionado à maternidade é o preparo do "pirão de parida", uma mistura de alho, manteiga, farinha de mandioca e água, cozido como um mingau espesso e servido com frango assado em fogão a lenha. Eles acreditam que o prato serve para ajudar a mãe a produzir mais leite. Para os bebês que começam a se alimentar é servido "mingau de cachorro", feito com farinha de mandioca passada pela peneira fina, água e folhas de hortelã.

Algumas cozinheiras contaram que preservam além das tradições, superstições que perpassam gerações e são reconhecidas como patrimônio das crenças populares. Em seu livro *História da Alimentação no Brasil*, Câmara Cascudo reserva um capítulo inteiro para o folclore da alimentação, que inclui uma vasta lista de práticas que devem ser respeitadas para evitar que a comida desande e que o mal se aproxime.

Folclore da alimentação deve ser tão variado e complexo como sua própria história. Um tanto a florada nas superstições alimentares, a vastidão temática compreende toda a etiqueta tradicional da mesa, o respeito, que é um vestígio religioso impagável. (CASCUDO, 2011, p. 855)

A crença mais comum em Laje é evitar visitas na cozinha quando a panela de canjica está no fogo. "Se chega alguém com sangue quente a canjica fica mole, por isso vou logo tocando da minha cozinha, nem criança fica", contou Olga. Já a entrevistada Dinha Bileu desenvolveu técnica própria contra a superstição, "um punhado de sal no fogão ao lado da panela da canjica afasta o perigo de a receita desandar com gente de fora, mas não pode parar de mexer ou deixar outra pessoa mexer", disse ela. Rafaela lembrou de outras crenças: mais de uma pessoa mexendo o caruru, fica aguado; mulher menstruada não pode comer nada vermelho, como beterraba e tomate porque engrossa o sangue; repolho deixa o sangue com odor; quiabo, deixa o sangue gosmento e pão dá gases. "Mulher que tem cólica é porque não guarda resguardo na boca", completou Rafaela.

4. Processos de produção e hábitos alimentares

A alimentação humana envolve uma série de transformações e deslocamentos que vão desde o espaço natural de onde vêm os produtos até a mesa onde são consumidos. Poulain (2004), chama esse conjunto de ações de espaço social alimentar e o divide em quatro dimensões: a primeira corresponde às escolhas que um grupo humano faz no meio natural para selecionar, adquirir ou conservar alimentos; a segunda dimensão envolve os processos de produção e transformação que permitem ao alimento chegar até o consumidor e ser reconhecido como comestível; a terceira dimensão trata do espaço culinário, a cozinha, seja doméstica ou industrial, onde o alimento é processado; e por fim, a dimensão do espaço social alimentar que implica no conjunto de rituais acerca do ato de se alimentar, como número de refeições, horários, contexto social, localização das tomadas alimentares e formas de consumo, como comer com garfo e faca ou com as mãos, por exemplo.

Em Laje, pôde-se observar as quatro dimensões do espaço social alimentar a que se refere Poulain (2004) no processo de colheita, transformação, preparo e consumo de três ingredientes produzidos artesanalmente, e que estão na preparação da maioria das receitas que dão identidade à culinária baiana da região: o leite de coco, a farinha de mandioca e o azeite de dendê.

Trazido da Índia pelos portugueses, o coco é uma planta tropical que se adaptou muito bem ao solo brasileiro, especialmente no litoral. Em Laje, boa parte dos moradores tem pelo menos um coqueiro no quintal. Para comer a polpa do coco verde, após tomar a água, utiliza-se uma espécie de colher feita com a casca da própria fruta. O coco seco é consumido em cocadas, arroz doce, canjica, bolos, cuscuz, mingaus, balas e em uma receita típica da cidade: a tapioca granulada com coco seco ralado grosso e açúcar, assada em forno a lenha para ser consumida no café da manhã com leite ou para comer seco, aos punhados. O leite de coco ainda é extraído em casa por algumas cozinheiras locais, que não aderiram ao produto engarrafado. Para extrair o leite, colocam o coco seco na chama do fogo virando para que o calor aqueça toda a casca, ajudando a soltar a polpa. Retiradas as cascas grossa e fina, o coco é ralado ou batido no liquidificador com um pouco de água e depois colocado num tecido branco e torcido para separar o bagaço do leite. A utilização é ampla em receitas doces e salgadas, especialmente nas moquecas.

A farinha de mandioca, comum no cardápio indígena, foi logo adaptada à ementa dos colonizadores, que trataram de melhorar as casas de farinha indígenas, "fazendo em máquinas de ferro o que dantes era de madeira, precária e frágil, exportando-as para as colônias africanas, impondo, habituando, viciando o negro da orla atlântica do continente com a revelação da mandioca, farinha, mingau, beiju, pirão" (CASCUDO, 2011, p. 92). Assim como acontece em quase todo o norte e nordeste do país, na área pesquisada a farinha está na base da alimentação diária. É consumida desde a primeira refeição em farofas de carne frita ou com café coado como se fosse um mingau. Nos lanches da manhã e tarde (merenda) come-se farinha polvilhada com melancia, abacate, laranja e outras frutas; no almoço e jantar é acompanhamento indispensável para o feijão, moquecas e todos os tipos de carne e peixes. A maior parte da farinha de mandioca comercializada na cidade é produzida nas casas de farinha espalhadas pela região e vendida em ruas, feiras e mercados.

A casa de farinha da Fazenda São Jorge, em Laje (Figura 5) produz 7.500 quilos de farinha de mandioca por mês, são 150 sacos de 50 quilos cada, vendidos no atacado. O carro-chefe é a farinha amarela, feita com açafraão da terra. O processo que há algumas décadas era totalmente manual, hoje está parcialmente mecanizado, porém continua sendo considerada uma farinha artesanal. A mandioca chega no lombo de animais e é descarregada em um pátio onde dezenas de pessoas, a maioria mulheres, descasca as

raízes, que depois passam por um triturador mecanizado. A massa da mandioca triturada é então ensacada e pressionada por alguns dias para liberar toda a água, que é descartada. Depois de perder a umidade, a massa de mandioca vai para um grande tacho aquecido por uma caldeira a lenha até secar completamente e tostar.

A Casa está em atividade há mais de cem anos nas mãos da mesma família, atualmente sob o comando de Florisa Pinheiro dos Santos, de 67 anos. Ela não tem muita esperança de manter o negócio familiar porque seus quatro filhos seguiram outros caminhos e não têm interesse em assumir a fábrica, mas acredita que sempre haverá mercado para farinha de mandioca no Nordeste. "A farinha é tudo pro nordestino, mesmo com todos os produtos industrializados que tem hoje no mercado. Eu mesma como macarrão com molho enlatado, mas não abro mão da farinha de mandioca", disse dona Florisa.

Figura 5: Imagens do processo de produção da farinha de mandioca



Fonte: As autoras (2018)

Por fim, o azeite de dendê, um dos principais ingredientes da cozinha baiana, é indispensável em moquecas, no caruru, no vatapá e na fritura do bolinho de feijão do acarajé. Ele também é usado na farofa de banana e para fritar ovos. Apesar da grande oferta do produto industrializado, ainda se produz o azeite de dendê artesanalmente na região do Vale do Jiquiriçá.

Figura 6: Imagens do processo de produção do azeite de dendê



Fonte: As autoras (2018)

Brasilino Souza dos Santos, o seu Brás, vive em Mutuípe, cidade vizinha a Laje, onde faz o azeite de dendê artesanalmente há mais de trinta anos (Figura 6). Em sua pequena propriedade mantém cerca de dez pés de dendê, mas o grosso para produção ele compra da cidade litorânea de Valença, que pertence a uma área conhecida como Costa do Dendê. Ajudado apenas pela esposa, ele produz e vende cerca de 40 litros de azeite por mês. Um processo trabalhoso, que começa com a abertura dos cachos de dendê com machado para retirada dos cocos. Depois de selecionados e lavados, os cocos do dendezeiro são cozidos, escorridos, pilados e lavados novamente. Numa bacia, Seu Brás e a esposa espremem e separam as fibras para depois retirar a gordura que fica na superfície, uma espécie de espuma de cor alaranjada intensa. Essa gordura volta para o tacho onde vai apurar até adquirir a consistência de azeite. Depois de frio, o azeite é coado em um pano branco para então ser engarrafado. "Em 48 horas dá pra deixar ele pronto. É cansativo, mas é proveitoso". O entusiasmo do seu Brás só é abalado quando constata que seu ofício pode desaparecer porque as novas gerações não se interessam pela produção artesanal de dendê e muita gente já compra o produto industrializado. "Aqui na região tinha várias pessoas que faziam, hoje sou eu e mais uma vizinha, só".

5. O alimento como elemento agregador de uma sociedade

As sociedades primitivas de caçadores e coletores se valiam dos recursos naturais sem, contudo, intervir na produção dos mesmos. Foi a partir da necessidade de produzir mais comida para um número crescente de pessoas que surgiram o pastoreio e a agricultura, organizando a vida daquelas sociedades nas relações econômicas, nas formas de poder político e no imaginário cultural. (MONTANARI, 2013, p.24).

Laje é uma dessas sociedades que mantêm no sistema alimentar a base de suas relações econômicas, sociais e culturais. A economia da cidade é voltada para agropecuária e dos 22.206 habitantes, 75% vivem na zona rural, segundo o último Censo do IBGE. A maioria trabalha nas fazendas de gado e no cultivo de milho, mandioca, amendoim, cacau e frutas; entre as indústrias, destacam-se aquelas ligadas ao processamento de alimentos: laticínios, casas de farinha e produção de compotas e geleias de frutas.

A lavoura de subsistência se estende por toda a área da roça. Mesmo aqueles que trabalham nas plantações, em geral, têm seu pedaço de terra onde cultivam verduras, temperos, frutas, mandioca e outros produtos para consumo próprio. A entrevistada Olga, que vive na zona rural de Laje, relatou que os temperos e o feijão saem do quintal, onde também planta cacau, abacate, laranja, caju, goiaba, jaca, coco, graviola e banana, entre outros. "Só vou no mercado comprar carne, macarrão, arroz e farinha" disse Olga, que também cria galinhas e porcos para consumo doméstico de carnes e ovos.

O excedente da produção é distribuído entre familiares, vizinhos e amigos, o que gera uma rede de compartilhamento e solidariedade entre os moradores. Nos dias em que ficamos na cidade para pesquisa de campo, a família que nos hospedou recebeu de amigos e parentes várias sacolas de manga, cachos de banana da terra e banana prata, cocos verdes e abacates. O volume era tamanho que foi preciso redistribuir para outros parentes. Nossos entrevistados relataram que essa prática sempre existiu, contribuindo para uma dieta mais rica e variada e para manter vivo o elo de ligação entre a cidade e o campo. "A zona rural é muito próxima do centro e você sempre tem algum parente ou amigo no campo, então essa proximidade contribui para a doação de produtos, como frutas e verduras, e para manutenção do laço entre as duas áreas" relatou Margarete.

Margarete contou ainda que quando as mangueiras de sua casa na praia dão frutos, ela também traz parte da colheita para presentear amigos e parentes da cidade e do campo. Outros moradores disseram que é comum a pessoa chegar na casa da outra com uma sacola de alguma fruta, verdura ou algo que ela mesma preparou; pode ser um bolo de mandioca, porque a safra foi boa, pode ser uma geleia ou licor de uma fruta da época que já estava "caindo do pé".

Na cidade algumas pessoas vendem o excedente da produção de temperos, frutas e verduras cultivadas nos próprios quintais. Rafaela pesca, cria galinhas e planta verduras, vegetais e temperos para alimentar a família. O que não vai para a mesa, ela vende para outros moradores percorrendo as ruas do centro da cidade com um carrinho de mão onde carrega seus produtos. A variedade está relacionada à oferta, de acordo com a sazonalidade dos produtos e não com a demanda. É comum também encontrar pequenas barracas de madeira na cidade e na beira da estrada onde produtores vendem jacas, abóboras e outros produtos da estação.

O principal ponto de encontro dos moradores da cidade e do campo é a feira, que acontece todos os sábados pela manhã. Local de compra e venda de produtos in natura, de troca de experiências e de socialização, a feira é um acontecimento. "A roça toda desce pra cidade para fazer negócios, para falar da safra, pra encontrar amigos e familiares. É um evento", conta a cabelereira Rosângela de Jesus Santos, que aproveitava o movimento para fazer "um bico" vendendo linguça em uma das esquinas da feira.

As ruas no entorno da feira ficam congestionadas de carros e pedestres. No dia da nossa visita o prefeito da cidade e sua comitiva aproveitavam a aglutinação para entrega de uma nova ambulância. Nos arredores da feira também encontramos barracas com produtos e pratos típicos como acarajé, tapioca, farinha de mandioca, amendoim cozido com casca, cachaças, licores de frutas da região, queijos e o tradicional requeijão de corte.

6. Conclusões

Observou-se que o estudo dos hábitos alimentares de uma cidade ou região, como proposto neste artigo, pode ajudar a entender as influências históricas e culturais na alimentação, bem como as conjunções entre cozinhas que se diferenciam de acordo com o tempo e espaço. No caso da cidade de Laje, notou-se a influência de diversos grupos que habitaram a região ao longo da história a começar pelos índios que marcaram presença na culinária local com vasto uso da farinha de mandioca. Depois vieram os bandeirantes e tropeiros introduzindo a pecuária e o cultivo de espécies que hoje fazem parte da economia da cidade, como o milho, por exemplo. A passagem dos africanos escravizados e seus descendentes está presente especialmente no uso do azeite de dendê, da pimenta e do leite de coco.

Esta mistura étnica e cultural resultou em uma cozinha rica e variada, que se caracteriza principalmente por reunir ingredientes e técnicas das cozinhas típicas do sertão e do litoral, já que a cidade fica no caminho entre as duas regiões. Um exemplo de prato típico que caracteriza essa intersecção é a moqueca de miolo de boi, que harmoniza o cérebro do animal, tão apreciado pelos sertanejos, com o leite de coco, ingrediente que se propagou a partir da faixa litorânea pelas mãos dos escravos de ganho.

Constatou-se ainda que elementos aparentemente opostos interagem e contribuem para formação e manutenção da identidade culinária na região pesquisada, como no convívio entre o forno a lenha, geralmente instalado na cozinha externa conforme herança deixada pelos portugueses no período da colonização, com o fogão a gás e o forno de micro-ondas. Ingredientes industrializados, como o leite condensado, fazem parte de receitas que levam também produtos artesanais, como o leite de coco extraído manualmente da polpa da fruta. No que diz respeito às tradições e crenças populares, notou-se que existem receitas que perpassam gerações mantendo viva a fé em algumas preparações como a "meladinha" que, segundo os entrevistados, ajuda na proteção do recém-nascido e também na recuperação da mãe.

Por fim, observou-se que, pela predominância da economia agropecuária e pela proximidade entre as zonas rural e urbana, alguns hábitos típicos da roça são mantidos na cidade, como o cultivo doméstico de verduras, temperos e frutas, bem como a distribuição desses produtos entre familiares, vizinhos e amigos, gerando uma rede que tem o alimento como elemento agregador dessa sociedade.

Referências

- ABREU, Capistrano; **Capítulos de História Colonial**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Publifolha, 2000 (Grandes nomes do pensamento brasileiro)
- BOSISIO, Arthur (coord.); **Culinária Nordestina, encontro de mar e sertão**. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2011.
- CASCUDO, Luís da Câmara; **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2005.
- _____. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. São Paulo: Global Editora, 2002.
- DÓRIA, Carlos Alberto; **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJE; **Laje, história, arte e tradição –1905-2005**. Laje, 2005.
- MENDES, Sandra Regina; **Tropeiros nos Caminhos do Cacau**. Fortaleza: ANPUH – XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 2009.
- MONTANARI, Massimo; **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Editora SENAC, 2009.
- _____. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2013.
- NOVAIS, Fernando A. & SOUZA, Laura de Mello; **História da Vida Privada no Brasil, cotidiano e vida privada na América portuguesa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- PAES, Jurema Mascarenhas; **Tropas e Tropeiros na primeira metade do século XIX no Alto Sertão Baiano**. Salvador: UFBA, 2001
- POULAIN, Jean-Pierre; **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.