

A COMIDA BAIANA DE JORGE AMADO REVELANDO O LÉXICO AFRICANO

Celina Márcia de Souza Abbade (PPGEL-UNEB-UAB/UCSAL)

RESUMO: Diversos aspectos da cultura de um povo podem ser revelados a partir de um levantamento lexical. Sem dúvida, a culinária desse povo pode trazer muitas contribuições acerca da sua história. Tomando-se como base um levantamento culinário de um livro de cozinha retirado da literatura brasileira, *A Comida Baiana de Jorge Amado ou O Livro de Cozinha de Pedro Archanjo com as Merendas de Dona Flor* (COSTA, 1994), tentar-se-á demonstrar o quanto o povo africano deixou as suas marcas na cultura baiana a partir de seus hábitos alimentares.

PALAVRAS-CHAVE: Léxico. Culinária. África. Jorge Amado. Dendê.

APRESENTAÇÃO

A história de um povo sempre revela a história de sua formação linguística. Em outras palavras, podemos dizer que as questões políticas, econômicas e sociais que envolvem o surgimento de um povo, irão delinear o seu caminho linguístico. A língua é o seu mais fiel retrato social e cultural. Sabemos de onde é uma pessoa no momento em que ela começa a falar. E essa mesma língua que distingue as nações, distingue também condições sociais, culturais, regionais... Mesmo existindo uma unidade linguística, há diversidade nessa unidade no momento em que a língua é realizada nas mais divergentes situações, lugares ou épocas.

A língua de uma nação é uma mistura de substratos e superstratos diversos. A língua oficial da nossa nação é o português que herdamos dos europeus e que se sobrepôs aos falares autóctones. A língua portuguesa é uma língua românica, herdada de uma civilização de enorme prestígio cultural, a civilização europeia, e que, como tal, tem o privilégio de conhecer a sua origem. Sabemos que o português é oriundo de um latim que foi falado e expandido a partir de um dos maiores impérios que a humanidade já conheceu: o Império Romano. Foi o povo romano que expandiu esse latim para além das fronteiras europeias, passando por diversas regiões até chegar ao Brasil, através dos portugueses, povos anteriormente romanizados. Sua formação se deve a inúmeros traços linguísticos deixados

por um latim ibérico que se formou por volta de dois séculos a.C. quando os romanos desembarcaram na Península Ibérica e conquistaram essa região. A Península foi invadida por questões políticas e constituiu um dos episódios da Segunda Guerra Púnica. A romanização na Península Ibérica durou quase 200 anos, teve início em 218 a.C. e só terminou em 19 a.C. no governo de Augusto. Com a conquista da Península Ibérica, o latim, que era a língua dos romanos, foi adotado por quase totalidade dos povos que habitavam a Península, com exceção dos vascos que habitavam o norte da península e não aceitaram o latim como língua, continuando a falar a sua própria língua. Na Península Ibérica, o português foi se formando juntamente com outras línguas originadas do latim hispânico: galego, castelhano, catalão etc. O século XVI foi o marco das investidas marítimas em busca de novas terras. Na América, portugueses e espanhóis, principalmente, iniciavam suas conquistas com interesses políticos e econômicos. Mais uma vez a língua e a cultura desses povos penetravam nas regiões invadidas assim como os romanos haviam feito na Europa.

Em 1500 a história nos conta que desembarcaram em uma parte da América, portugueses para catequizarem os habitantes de uma terra que passaria por diversos nomes até se chamar Brasil. E a língua portuguesa começou a se expandir a partir da atual Bahia, local onde os portugueses primeiramente desembarcaram. Salvador, em 1549, tornou-se a primeira capital brasileira. Todas as influências linguísticas que chegaram a nossas terras naquela época passaram pela capital baiana.

Os autóctones, chamados de indígenas, que aqui já se encontravam, tiveram a sua cultura e língua exterminadas em função da língua do povo vencedor. Não fosse a imposição portuguesa, talvez o rumo da nossa língua vernácula tivesse sido o de uma das línguas indígenas. Colocadas à margem, as línguas indígenas que sobreviveram, ficaram restritas às pequenas comunidades espalhadas pela nação e continuam nessa situação até os dias atuais.

Da África subsaariana, a partir do século XVI, foram transplantados para o Brasil ao longo de quatro séculos, mais de quatro milhões de africanos. Em três séculos, uma média de quatro a cinco milhões de falantes africanos atravessaram o Atlântico nas piores condições possíveis para

habitarem o nosso país, e servirem como escravos de Nova Terra. Mas mesmo escravizado, esse povo trouxe em sua bagagem a sua língua, cultura e história. Do século XVI ao XIX, os escravos foram deixando seus estratos linguísticos na língua portuguesa, língua de cultura das terras brasileiras. E, se no século XVI, os descendentes de origem africana somavam vinte por cento da população, no século XIX já atingiam a marca dos cinquenta e sete por cento, se tornando o povo predominante. Mas esse predomínio era apenas populacional porque o poder econômico e político permaneceriam nas mãos dos quarenta e um por cento dos europeus que outrora aqui se instalaram.

Dessa maneira, vai-se formando um vernáculo próprio e divergente do português europeu. O português que falamos hoje, não é mais a língua românica que chegou de Portugal. Inúmeros fatores contribuíram para essa variação e mudança linguística, até porque o português falado em Portugal atualmente, também não é mais o que chegou aqui no século XVI. Mas, sem adentrar nos fatores que geram as divergências linguísticas, o português falado no Brasil é repleto de distinções. Em cada pedacinho brasileiro, o português adquire características específicas e traços regionais que fazem dessa nossa língua uma diversidade constante, inserida em uma unidade milenar.

No Brasil, o português se miscigenou com diversas outras línguas, e se expandiu por inúmeras regiões, deixando traços específicos e distintos em cada uma delas. Esses traços e distinções vêm sendo estudados pelos cientistas da língua que percorrem diversas perspectivas para entender e explicar essas variações, assim como os traços conservadores da mesma.

A Bahia não deveria ser diferente das outras regiões, mas parece que o falar baiano tem uma “ginga” própria. Nas terras em que Tomé de Souza governou, o negro não deixou morrer as suas raízes. O povo que se forma nessa região parece que já nasce com uma baianidade nagô, banta, iorubá etc. As raízes dos negros africanos, presente na Bahia em cada traço cultural, se mostram de forma marcante na língua desse povo, pois os imigrantes que aqui chegaram, trouxeram e deixaram seus traços linguísticos que se expressam de forma marcante no léxico.

Dos indígenas, povos autóctones, os baianos não herdaram apenas o banho diário ou a dormida nas redes. A toponímia baiana está repleta de traços indígenas, e o acervo lexical, que chegou à língua portuguesa por nossos nativos, é muito vasto. Mas isso é assunto para outro momento.

Dos negros, povos que vieram da África e chegaram aqui já escravizados, a Bahia herdou suas crenças, suas comidas, suas danças, suas lutas, seu gingado, sua garra, tornando o negro da capital baiana, maioria de um povo que se formou dessa mestiçagem.

Nessa mistura linguística, a língua portuguesa da Bahia se torna uma língua exclusiva e própria de um povo, que como a sua língua, não sabe exatamente a sua origem devido a uma grande mistura de povos e raças. Mas, mesmo sem entender, o povo vai utilizando a língua do jeito que vai aprendendo, acrescentando uma mudança aqui, uma variação acolá. Nas palavras do professor Coseriu (1979; p. 78), podemos confirmar esse fato: “E o ouvinte adota o que não sabe, o que o satisfaz esteticamente, o que lhe convém socialmente ou o que lhe serve funcionalmente. A adoção é, por isso, um ato de cultura, de gosto e de inteligência prática”.

Podemos estudar a língua sob diversas nuances e para descrever os traços linguísticos baianos, poderíamos partir de diversos aspectos. A vertente escolhida aqui é a dos estudos lexicais. O estudo do léxico de uma língua nos remete sempre ao conhecimento da história de quem a utiliza. Diversos aspectos da cultura de um povo podem ser levantados a partir de um estudo lexical.

Sem dúvida, a culinária de um povo pode trazer muitas contribuições acerca da sua história. Um estudo lexical da culinária brasileira, mais precisamente, baiana, nos leva de imediato, pelo menos aos três povos responsáveis pela nossa miscigenação. A culinária brasileira nada mais é do que a prova de uma mistura que, desde a Idade Média com a chegada dos portugueses, mistura à mandioca dos indígenas, os manjares portugueses e as comidas de dendê africanas. Tomando-se como base um levantamento culinário de um livro da literatura brasileira, tentar-se-á demonstrar o quanto o povo africano deixou as suas marcas na cultura baiana a partir de seus hábitos alimentares. O *corpus* de amostragem será composto das lexias que designam os pratos das comidas de dendê encontrados em *A Comida*

Baiana de Jorge Amado ou O Livro de Cozinha de Pedro Archanjo com as Merendas de Dona Flor (COSTA, 1994), um livro de receitas retirado da literatura amadiana. A partir do mesmo, mostrar-se-ão algumas lexias de origem africana existentes na cozinha baiana deixando evidente a influência africana nessa cultura a partir de seus hábitos e costumes alimentares.

OS ESTUDOS LEXICAIS

A linguagem faz parte da história do homem e esse fato é inegável e incontestável. Essa linguagem pode ser expressa por palavras e essas palavras irão constituir o sistema lexical de uma língua e, conseqüentemente, de um povo. Assim, estudar o léxico de uma língua é estudar também a história do povo que a fala.

O estudo lexical de uma língua diz muito sobre o povo que a fala. As mudanças no léxico estão sempre relacionadas às mudanças políticas e culturais de quem utiliza essas lexias. Sabemos que o latim, desde quando começou a ser utilizado como língua de cultura, já era falado juntamente com inúmeras outras línguas, e desde a sua expansão na România vem sofrendo influências e interferências chegando ao ponto de hoje o próprio latim deixar de se chamar latim para multiplicar-se em inúmeras outras línguas. Hoje latim pode ser português, italiano, francês, espanhol, sardo etc. vai depender da região em que esteja sendo falado. Inúmeros povos influenciaram e deixaram substratos e superstratos no latim enquanto ele se expandia. No século XV e, sobretudo desde o século XVI, o léxico românico vai experimentar uma nova expansão que está relacionada com os descobrimentos, através dos quais Portugal e Espanha se convertem em potências marítimas.

Estudar o léxico de uma língua é abrir possibilidades de conhecer a história social do povo que a utiliza a partir do seu vocabulário. A Lexicologia enquanto ciência do léxico estuda as diversas relações deste léxico com os outros sistemas da língua, e, sobretudo a relações internas do próprio léxico. Apesar de a Lexicologia ser uma ciência recente, os estudos acerca das palavras remontam a Antiguidade Clássica. Sem o lugar merecido, os estudos lexicais permaneceram em segundo plano durante um bom tempo da história linguística. Quase nada se fazia com as palavras de uma língua

além de organizá-las alfabeticamente e buscar suas definições a partir de sua literatura.

Dentro dos estudos lexicais existe a teoria dos *campos linguísticos* que tem como um de seus precursores, Jost Trier (1931). Trier vai estudar as palavras visando ao setor conceitual do entendimento, mostrando que elas constituem um conjunto estruturado em que uma está sob a dependência das outras. Assim, as palavras se unem como numa cadeia, e a mudança em um conceito acarreta modificação nos conceitos vizinhos e assim por diante. Nesse sentido, as palavras formam um *campo linguístico* através de um *campo conceitual* e exprimem uma visão do mundo de acordo com a reconstituição que elas possibilitam. A teoria proposta por Trier, possibilita outro teórico, L. Weisgerber, a incluí-la em uma ampla teoria linguística e, nessa teoria, surge o conceito de *campo linguístico* que abarca tanto os *campos léxicos*, quanto os *campos sintáticos*. Assim, desses *campos linguísticos*, surgem os *campos lexicais* e os *campos semânticos*.

Os *campos lexicais* representam uma estrutura, um todo articulado, onde há uma relação de coordenação e hierarquia articuladas entre as palavras que são organizadas à maneira de um mosaico: o *campo léxico*. As palavras são organizadas em um campo com mútua dependência, adquirindo uma determinação conceitual a partir da estrutura do todo. O significado de cada palavra vai depender do significado de suas vizinhas conceituais, elas só têm sentido como parte de um todo, pois só no campo terão significação. Assim, para entender a lexia individualmente é necessário observá-la no seu conjunto de campo, pois fora desse conjunto não pode existir uma significação, uma vez que a mesma só existe nesse conjunto e em sua razão, formando-se assim uma estrutura de campos lexicais.

O estudo estrutural das lexias necessita da análise da língua funcional entendida como língua enquanto sistema, ou seja, uma língua até certo ponto unitária dentro de uma língua histórica e não aquilo que se refere a uma língua histórica tomada em seu conjunto que geralmente compreende uma série de línguas funcionais que às vezes são bastante diferentes. As unidades funcionais de uma língua devem estabelecer-se ali onde funcionaram, e mediante as oposições em que funcionam. Ora, o funcionamento de uma língua difere muitas vezes de sua história. Logo, toda

descrição estrutural de uma língua histórica, deve ser realizada em cada uma das línguas funcionais que ela abarque. A língua funcional, suas unidades e estruturas, devem identificar-se no plano funcional do sistema da língua, pois, tanto o estudo da norma, como o tipo de língua, supõe o plano como já conhecido.

Vale lembrar que a linguagem é livre e sua mudança é tão inevitável quanto a mudança do ser humano. Mudamos a língua porque ela é viva, e, tudo que está vivo, está passível de modificações. Uma língua só deixa de se modificar quando ela deixa de ser falada. Nada é casual, mas a mudança é inevitável. Citando Engenio Coseriu (1979; p.175-176), podemos concluir que: “A mudança linguística tem, efetivamente, uma causa eficiente, que é a liberdade linguística, e uma razão universal, que é a finalidade expressiva (e comunicativa) dos falantes”.

A COMIDA BAIANA DE JORGE AMADO OU O LIVRO DE COZINHA DE PEDRO ARCHANJO COM AS MERENDAS DE DONA FLOR

Em 1987 resolvi estudar a obra do meu pai, o escritor Jorge Amado, para fazer um livro de cozinha. Fiz a leitura de seus romances em ordem cronológica para sentir a evolução da presença e da importância da comida e da bebida nos seus livros. Dei-me conta que o material é muito mais rico do que imaginava e que valeria à pena identificar não somente os pratos da culinária baiana, mas tudo que se come e bebe, seja vatapá, acarajé, jaca, cachaça, champanhe, seja terra, rato, gente. (COSTA, 1994)

Assim nasce *A Comida Baiana de Jorge Amado ou O Livro de Cozinha de Pedro Archanjo com as Merendas de Dona Flor*. Pedro Archanjo e Dona Flor, são personagens de romances de Jorge Amado. Foi Pedro Archanjo quem inspirou Paloma Amado a organizar esse livro de receitas. *Manual de Culinária Baiana* é o título dado por Pedro Archanjo, personagem de **Tenda dos Milagres** (AMADO, 1969) a seu livro de cozinha. Nas palavras de Paloma Amado:

Pedro Archanjo é um obá de Xangô, Oju Obá cheio de conhecimento e sabedoria. Conhece o povo mestiço da Bahia como a palma de sua mão, seus hábitos, sua cultura. Através de Archanjo pode-se ter a noção exata da delicadeza e da força, da simplicidade e da sofisticação desta culinária que também é fruto da miscigenação, que junta o dendê africano à mandioca do índio e ao azeite de oliva português. (COSTA, 1994, p. xxv)

Dona Flor é a personagem central de **Dona Flor e seus dois Maridos** (AMADO, 1966) que, do ponto de vista alimentar, é também um livro de cozinha baiana. Utilizando novamente as palavras de Paloma Amado, pode dizer-se desse romance que:

Além de dar receitas — todas corretas e factíveis — mostra o jeito de comer da Bahia; explica os carurus de Cosme e Damião; ensina o que servir num velório; explica como fazer uma grande merenda à tarde Em **Dona Flor e seus dois Maridos** se encontra uma relação das comidas de candomblé, com os pratos preferidos de cada santo e as quesilas — o que os santos e seus filhos não podem comer e às vezes nem pronunciar o nome. (COSTA, 1994, p. xxiv,xxv).

Após fazer o levantamento de todo o material, Paloma Amado afirma ter, inicialmente, caído na tentação de fazer um estudo sobre a alimentação através de um ponto de vista antropológico ou sociológico, mas resiste e faz a opção pelo *livro de cozinha*, devido ao grande número de material encontrado. Divide esse material por temas e resolve fazer vários livros. Esse é o primeiro deles e divide-se em duas partes: a primeira, *O Livro de Cozinha de Pedro Archanjo*, refere-se aos pratos utilizados nos almoços e jantares baianos. Na segunda, com *As Merendas de Dona Flor*, lembra os pratos não apenas servidos entre as refeições principais, mas que compõem os cafés da manhã e os jantares baianos. *A Comida Baiana de Jorge Amado* é dividida em várias partes além das duas principais. Começa com uma introdução onde se faz um histórico do surgimento e utilização da comida baiana nos romances de Jorge Amado. Segue com *O Livro de Cozinha de Pedro Archanjo* dividido em onze capítulos: (Dos Tira-Gostos (p.3), Dos Grandes Pratos da Comida de Azeite (p.31), Das Frigideiras (p.57), Das Moquecas (p.75), Da Rampa do Mercado (p.95), Das Aves (p.113), Do Mar e do Rio (p.135), Dos Assados de Carne (p.151), Das Carnes-Secas (p.165), Das Caças de Tição Abduim (p.179), Dos Doces (p.189). Em seguida, *As Merendas de Dona Flor* se divide em cinco partes: De Beiju e Cuscuz (p.221), Dos Bolos (p.233), Dos Mingaus (p.253), De Legumes e Frutas (p.267), Dos Biscoitinhos e de Outras Coisas (p.279). O livro termina com os índices de Receitas, Livros e Personagens; de Pratos e Ingredientes e de Pessoas e Restaurantes Citados.

Escolheu-se aqui fazer um levantamento apenas das lexias que designam os alimentos feitos a base do dendê, principal ingrediente da culinária africana que se inseriu de tal forma da culinária baiana que dendê lembra a Bahia.

O CAMPO LEXICAL DAS COMIDAS DE DENDÊ

O dendê é o fruto de uma palmeira, do qual se extrai um óleo de coloração vermelha. O dendezeiro '*Elaeais guineensis Joaquim*' é uma palmeira originária da costa oriental da África (Golfo da Guiné), sendo encontrada em diversas regiões desde o Senegal até Angola. O azeite de dendê chegou ao continente americano no período do tráfico de escravos entre África e Brasil, mas é consumido há mais de 5.000 anos.

Atualmente o azeite de dendê é o óleo mais produzido e consumido no mundo e o Brasil possui o maior potencial mundial para a produção do óleo de dendê, dado aos quase 75 milhões de hectares de terras aptas à dendeicultura. A Bahia participa com aproximadamente 900.000 deste total, sendo o único estado do nordeste brasileiro com condições climáticas adequadas na faixa costeira para o plantio do dendezeiro.

Por se tratar de uma iguaria que participa dos ritos sagrados de matriz afro-brasileira, o dendê ultrapassa as cozinhas baianas para adentrar nas cozinhas dos terreiros de candomblé como oferenda aos deuses. Apenas Oxalá, por castigo dos deuses, não pode desfrutar das delícias do azeite de dendê.

Desde 1930 em *O país do Carnaval*, Jorge Amado alimenta seus personagens. Inicialmente com as comidas sertanejas (cacau, carne seca, feijão, farinha...), mas, já em *Jubiabá*, a comida baiana feita para homenagear o santo e cumprir as obrigações do candomblé, faz com que os pratos de dendê comecem a colorir as páginas de seus livros.

Partindo desse ingrediente tão característico da culinária baiana, seguem as lexias que designam as "comidas de azeite" nas obras do baianíssimo Jorge Amado.

O CAMPO LEXICAL DAS COMIDAS DE DENDÊ EM A COMIDA BAIANA DE JORGE AMADO

Tira-Gostos

ACARAJÉ – s.m. Bolinho de feijão fradinho, temperado com cebola e sal e frito no azeite de dendê e cebola.

Obras: O país do carnaval; Cacau; Suor; Jubiabá; Gabriela, cravo e canela; A morte de Quincas Berro d' Água; Os pastores da noite; Dona Flor e seus dois maridos; Tenda dos milagres; Tereza Batista cansada de guerra; O sumiço da santa.

ACARAJÉ DE FEIJÃO BRANCO- exp. O mesmo acarajé, só que feito com o feijão branco.

Obra: Cacau

ABARÁ- s.f. Bolinho de feijão fradinho, temperado com cebola, sal, azeite de dendê, cebola e camarão seco, cozido envolto em folha de bananeira.

Obras: O país do carnaval; Jubiabá; Gabriela, cravo e canela; A morte e a morte de Quincas Berro d' Água; Os pastores da noite; Dona Flor e seus dois maridos; Tenda dos milagres; Tereza Batista cansada de guerra; O sumiço da santa.

Grandes Pratos

VATAPÁ- s.m. Mistura feita de pão picado embebido em leite de coco para amolecer temperado com cebolas e colocado no ao fogo no azeite de dendê refogado com cebola e camarão seco passado no liquidificador. Junte a essa mistura uma outra também batida no liquidificador de amendoim e castanha com leite de coco, acrescentando gengibre ralado e caldo de peixe e leite de coco. Mexe sempre e ao final refoga com um pouco do azeite de dendê.

Obras: Os subterrâneos da liberdade; Gabriela, cravo e canela; Dona Flor e seus dois maridos; Tenda dos milagres; Tereza Batista cansada de guerra; Farda, fardão, camisola de dormir; O sumiço da santa.

CARURU- s.m. Chamado de *amalá* no candomblé é uma iguaria à base de quiabo e cozida ao fogo, temperada com cebola, sal, gengibre, castanha-de-caju, amendoim, camarão seco e azeite de dendê, mexendo-se sempre até engrossar um pouco e mudar de cor.

Obras: Gabriela, cravo e canela; Os pastores da noite; Dona Flor e seus dois maridos; Tenda dos milagres; Tereza Batista cansada de guerra; Farda, fardão, camisola de dormir; Tocaia Grande; O sumiço da santa.

CARURU DE FOLHA- Exp. A mesma iguaria caruru, substituindo o quiabo por folhas de quiabo, taioba e língua-de-vaca.

Obras: Dona Flor e seus dois maridos.

EFÓ- s.m. Espécie de caruru, feito com folhas de taioba, língua-de-vaca, espinafre ou bertalha.

Obras: Gabriela, cravo e canela; Dona Flor e seus dois maridos; Tenda dos milagres; Tereza Batista cansada de guerra; Farda, fardão, camisola de dormir; O sumiço da santa.

QUITANDÉ- s.m. Tida como comida rara é uma iguaria a base de feijão fradinho, temperado com camarão seco, amendoim, cebola, alho e coentro, juntados ao azeite de dendê e levados ao fogo para ser mexido até dar o ponto.

Obras: Tereza Batista cansada de guerra; O sumiço da santa.

FAROFA DE DENDÊ- Exp. Farofa feita com farinha misturada ao azeite de dendê, cebola, sal e camarão seco. Deve ser mexida com colher de pau para que o azeite seja absorvido por igual.

Obra: Tenda dos milagres.

MOLHO DE PIMENTA PARA COMIDA DE AZEITE- Exp. Pimentas malaguetas e de cheiro machucadas em um pilão, acrescidas camarão seco torrado, refogadas no azeite de dendê e temperadas com sal.

Obras: Suor; Gabriela, cravo e canela; Dona Flor e seus dois maridos; O sumiço da santa.

Moquecas

ARRAIA- Guisado feito com arraias frescas em postas, lavadas com limão e temperadas com limão, tomate, cebola, pimentão, alho, coentro, refogados no azeite de oliva e de dendê e levadas ao fogo baixo para cozinhar. Ao final do cozimento, coloca-se leite de coco grosso regado com azeite de dendê. Servido com arroz, farofa de dendê e molho de pimenta.

Obras: A morte de Quincas Berro d' Água; Tenda dos milagres; O sumiço da santa.

ARATU- Guisado feito com aratu catado, lavado com limão e temperado com tomate, cebola, coentro, pimenta-de-cheiro e alho batidos no liquidificador, acrescidos de sal e refogados no azeite de oliva, cozinhando com a panela destampada para reduzir o caldo. Ao final do cozimento, coloca-se leite de coco grosso regado com azeite de dendê. Serve em folhas de bananeiras passadas rapidamente ao fogo.

Obras: Suor; Dona Flor e seus dois maridos; O sumiço da santa.

OSTRA- Guisado feito com ostras temperadas com tomate, cebola, coentro, pimenta-de-cheiro e alho batidos no liquidificador, acrescidos de sal e refogados no azeite de oliva, cozinhando com a panela destampada para reduzir o caldo. Ao final do cozimento, coloca-se leite de coco grosso regado com azeite de dendê. Serve em folhas de bananeiras passadas rapidamente ao fogo.

Obra: O sumiço da santa.

CAMARÃO - Guisado feito com camarões lavados com limão e temperados com limão, tomate, cebola, pimentão, alho, sal, pimentas-de-cheiro,

refogados no azeite de oliva e de dendê e levadas ao fogo baixo para cozinhar. Ao final do cozimento, coloca-se leite de coco grosso regado com azeite de dendê.

Obras: Dona Flor e seus dois maridos; Os pastores da noite; O sumiço da santa.

PEIXE- Guisado feito com peixe lavado com limão e temperados com limão, tomate, cebola, pimentão, alho, sal, refogados no azeite de oliva e de dendê e levadas ao fogo baixo para cozinhar. Ao final do cozimento, coloca-se leite de coco grosso regado com azeite de dendê. Servido com arroz branco e farofa de dendê; acompanha bem um vatapá.

Obras: São Jorge dos Ilhéus; Seara vermelha; Gabriela, cravo e canela; A morte de Quincas Berro d' Água; Os pastores da noite; Dona Flor e seus dois maridos; Tenda dos milagres; Tereza Batista cansada de guerra; Tieta do Agreste; Tocaia Grande; O sumiço da santa.

FOLHA- Guisado feito com o peixe assado e enrolado em folhas de bananeiras. Temperado com tomate, cebola, coentro, cebolinha, pimenta-de-cheiro e sumo de limões e disposto em uma assadeira, recheado e envolto em uma farofa de azeite-de-dendê e farinha de mandioca, embrulhado com folhas de bananeiras amarradas com um cordão para ser levado ao forno por uns 40 minutos.

Obras: Tenda dos Milagres (segundo receita de Nazaré Costa).

SIRI-MOLE- Guisado feito com siri-mole sem casca, lavado com limão e temperados com limão, tomate, cebola, pimentão, alho, e coentro, sal, refogados no azeite de oliva e de dendê e levadas ao fogo baixo para cozinhar. Ao final do cozimento, coloca-se leite de coco grosso regado com azeite de dendê.

Obras: Dona Flor e seus dois maridos; Tenda dos milagres; Tereza Batista cansada de guerra; O sumiço da santa.

Frituras

PEIXE FRITO NO DENDÊ- Peixe frito, lavado no limão, temperado no alho, sal e sumo de limão, passado na farinha de mandioca e colocado em uma frigideira com azeite de dendê para ser frito.

Obras: Mar Morto; Dona Flor e seus dois maridos; Tenda dos milagres; O sumiço da santa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O acervo lexical de uma língua vai-se formando com o tempo e de acordo com a sua história. Negar a identidade linguística africana na formação da língua portuguesa no Brasil é negar as nossas origens e raízes. Se politicamente o português durante o processo de colonização de nossas

terras foi superior ao negro, linguisticamente essa situação inexistente. A contribuição linguística de matriz africana, embora ainda insatisfatoriamente estudada, é inegável. E na culinária, nenhum ingrediente representa melhor a cultura africana do que o *dendê*, óleo que se faz presente em quase todas as cozinhas baianas, seja nas mesas do dia-a-dia, seja nos rituais religiosos de matriz africana.

REFERÊNCIAS

COSTA, Paloma Jorge Amado. *A Comida Baiana de Jorge Amado ou O Livro de Cozinha de Pedro Archanjo com as Merendas de Dona Flor*, São Paulo, Maltese, 1994.

FERRO, J. 1996. *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa, Dom Quixote.

AMADO, Jorge. *Tenda dos Milagres*. São Paulo: Martins, 1969. (Coleção Obra de Jorge Amado, Vol. 18).

AMADO, Jorge. *Dona Flor e seus dois Maridos*. São Paulo: Martins, 1966. (Coleção Obra de Jorge Amado, Vol. 17).