A GRAMÁTICA DO PALADAR

COLEÇÃO ALAGADIÇO NOVO

COORDENADOR

Antônio Martins Filho

CONSELHO EDITORIAL

Francisco Carvalho
Walter Teófilo
Geraldo Jesuino da Costa

Capa

Assis Martins

Editoração Eletrônica

Carlos Alberto Dantas

EDUARDO CAMPOS

A GRAMÁTICA DO PALADAR

(antepasto de velhas receitas)

1996

“Enviou (o rei) ainda outros servos com este recado: eis que já preparei o teu banquete; os meus bois e cevados já foram abatidos,e tudo está pronto; vinde para as bodas.”

Mt 22.4

“A cozinha é uma das belas-artes pelas quais podemos resolver o problema da existência.”

Michel Onfray, **“O Ventre dos Filósofos”**

S U M Á R I O

Breves Explicações em Banho-Maria, p 9

O Natal, a Boa Mesa e os Anjos da
Cozinha, p 11

O “Não-Fazer-Fazendo”
e os Odores Destampados, p 21

Tabus Alimentares,
Superstições e Pratos Afrodisíacos, p 31

Os Incomedidos Glutões:
- A Hipérbole na Culinária e outras
Considerações, p 43

Pratos Especiais, Receitas
Personalizadas... e Proust, p 53

Restaurantes, “A Petisqueira”;
As padarias, “O Pão” e comidas
de Primeira Ordem, p 63

A Cozinha, a Lúdica, o Folclore
dos Provérbios e as Meizinhas, p 71

Prefação a Modo de Antepasto, p 81

Coleção de Receitas de Petiscos,
Nina Cortez, p 91

BREVES EXPLICAÇÕES EM BANHO-MARIA

Pelos meus verdes anos fui de cozinha a mais não poder ser, requestado e repelido, mas sempre muito bem estipendiado pelo meu atrevimento com generosas sobras de tachos, a começar das de olorosos doces em que, perfumado e apetecente, entrava o leite de coco, o dito esfiapado ao rapador, e porejante.

Daí minha intimidade com o fogão, com o arruído de panelas, e louça, e chaleiras ferventes; e com os múltiplos odores de essências - de cravos e canela, a exemplo -; infalível a primeira no pé-de-moleque, e a segunda pulverizada, abundante, na crosta das pratadas de canjica, sensíveis ao toque do dedo e do coração.

E, em segundo capítulo, o interesse pelas artes da boa cozinha e pelo resgate de velhos cadernos ou livros de receitas qual o da Sra. Honorina (Nina) Itamar de Melo Cortez, minha sogra, casada exemplarmente com o Prof. Natanael Cortez, evangelizador, ambos já falecidos. Assim os oito estudos e mais a breve introdução, a modo de antepasto, a indicativos de doces e bolos de tão valiosa coleção de ensinamentos culinários que vigoraram quando não existia o liqüidificador nem o multiprocessador de alimentos; tudo por então feito a muque, i. é., pela força e desenvoltura de criadas que já não existem mais.

Tudo aí dito por mim sem fumos de erudição, mas com a marca flamejante, creio, de quem viveu radiosa infância dividida entre cozinhas a recender a bons cheiros e quintais onde até a sombra era verde. E depois de conhecidas e experimentadas as boas receitas por diante, que seja tudo como nos versos populares do romance "João Cambadinho e a Princesa do Reino de Miramar":

João tocava e cantava
e dizia em sua loa
eu sou aquele rapaz
lá da beira da lagoa
que uma princesa lhe dava
comida cheirosa e boa.

E.C.

O NATAL, A BOA MESA E OS ANJOS DA COZINHA

Pelos idos dos anos trinta, em Fortaleza, quando mal começados os dias primeiros de dezembro, já transitava dentro de casa a atmosfera diáfana do Natal; e perseveravam os bons odores, melhor dizer, os deliciosos cheiros de cozinha azafamada a preparar o inventário longo e caprichado de essências e ervas, para que nada faltasse - nem cravo, nem gengibre, nem canela, nem gergelim ou noz moscada - a conferir inesperado perfume à quituteira da boa mesa dessa quadra de confraternização e paz.

Mais para as vizinhanças do grande dia do Menino Jesus, - e tudo parecia realmente ocorrer ao final das tardes -, já se faziam roscas de farinha de trigo, ou pãezinhos ligeiros, de ocasião, como se referia, a aperfeiçoar as artes de bem fazer e bem servir, pois na véspera do Natal havia de se querer a massa a ponto, o que ia conferido espetando um palito no meio do bolo abrasado pelo fogo, e reluzente, na ardência vigiada.

O primeiro lugar da casa, portanto, a se impregnar da aura (e responsabilidades) do Natal, era a cozinha.

E por aí, por então, pela importância da data que se ia celebrar, não mais tolerada uma ou outra palavra solta, o casual tom debochativo de descuidada prosa (descuidada mas não des-respeitosa) daquelas valiosas criaturinhas de copa e fogão que se incorporavam aos encargos da casa e de pessoas a quem se alugavam

mais por amor do que por paga, gente que tinha por esses instantes o que relembrar, a refeição (não se dizia ceia) gostosa de "outro Natal", a que deixara de saldo o divertido episódio de quem, *esgalamido*, repetira o prato mais de uma vez.

O respeito ao alimento, notadamente pelo Natal, sob o complexo da interpetação que pode significar a "teologia das coisas", como alude Daniel-Rops a querer dizer tais atos como "beber e comer", atividade entranhada dë benefícios divinos. (1). Não é sem razão que debaixo desse raciocínio o pão e o vinho acabariam por se transformar nos dois grandes símbolos da Eucaristia.

O respeito, aquele freio às incontenções circunstanciais e nem sempre bem propositadas que transparecia desde o limiar do mês de dezembro, nas cozinhas, é comportamento que se perde no tempo a recordar para nós o proceder de todo judeu obediente às alusões freqüentes das parábolas dos preceitos divinos.

Por isso até hoje sei de mim, por exemplo, que reajo cortar o pão com serra ou faca, pois esse alimento, conforme os ensinamentos mais antigos, jamais deveria ser apartado com objeto cortante, mas simplesmente partido, partido e repartido pela ação da mão.

Do mesmo modo, sem ao menos perceber por que me faziam agir zelosamente com o pão, nunca atirei seus pedaços ou mesmo migalhas ao chão, nem os deixei cair de modo impróprio sobre a mesa sem toalha, tudo, podemos relembrar agora, sem ao menos saber que meus ancestrais à época de Jesus e seus apóstolos preservavam de igual modo tão valioso alimento, não o misturando com carne crua nem o deixando debaixo de jarras d'água ou pratos fumegantes, vindos do lume... (2) Mas a junção de pão e vinho nem sempre foi salutar, principalmente quando a Igreja abriu os seus templos para a confraternização, e o ato de comungar, de comer o pão e beber o vinho por ocasião da Eucaristia, admitia desdobramento maior. E então aquilo que se pode considerar como

boa mesa, ou a boa comida, era consumido de modo profuso e distribuído aos mais pobres que acudiam para aproveitar esse tipo de generosidade.

Compreensível que por então se bebesse e comesse à larga, incomedidamente, procedimento que não demorou a se transformar em abusivas orgias, desrespeitos também combatidos pelas autoridades eclesiásticas. Não sem razão, mas muito a pro-pósito, pode-se ler na Epístola de Judas que o "dever do cristão é pelejar pela Fé". (Jd 12). Aí, e nesse mesmo lugar, expro-brados a ferro e fogo os dissimuladores que se transmudavam em rochas submersas nessas horas, "banqueteando-se juntos, sem qualquer recato, pastores que a si mesmos se apascentavam..."

Mas o alimento indispensável ao homem é sabiamente aproveitado - e bastantemente louvado - no decorrer da Bíblia, contribuindo para a magnificência, se assim podemos mencionar, de memoráveis almoços promovidos em nome do Senhor.

Assim os bons manjares e bons vinhos, reunidos em generosas quantidades, aparecem aludidos repetidas vezes no Livro Sagrado, qual nesta passagem de Daniel (D l), em que se conta ter promovido o "rei Baltazar um grande banquete para mil dos seus grandes", e bebido vinho na presença de todos. Outro notável almoço nos fastos da Bíblia é o que foi oferecido por Levi, um publicano, no dia em que Jesus comeu com os pecadores (como está referido por Mateus; 9-10-13 e Marcus, 2; 15-17), numa importante demonstração de que o alimento pode unir, para reconciliar até mesmo os discordantes dos propósitos de quem os recebe. (Lc 5-29).

Fala-se muito em vinho por esses idos, mas não faltavam bolos aos ágapes. Desde esse tempo as mulheres se dedicam à arte de fazer bons pratos, bolos e pães, talvez porque no caso do pão fosse mais conveniente e seguro prepará-lo em casa, que adquiri-lo em algum estabelecimento onde os pés humanos é que arranjavam a massa antes de ir ao forno.

A boa dona de casa deveria dominar as artes da mesa, que, em decodificação mais abrangente, significavam a sempre louvada intimidade com os utensílios de fogão e forno.

Ela mesma moía o trigo em elementar moinho da casa, e caprichosa cuidava de ultimar a sua mistura com as próprias mãos, levando em gamela, até o forno, o produto assim obtido, ou pondo-o afinal "sobre uma chapa quente de metal para fazer pãezinhos". É como narra Daniel - Rops. (3).

A boa dona de casa devia dominar as artes da mesa, que, em decodificação mais exata, significava sua sempre louvada intimidade com os utensílios de forno e fogão.

As mulheres, nos tempos bíblicos, qual Rebeca, tinham destaque especial nas artes culinárias. A filha de Betuel, co-mo dito em Gn. 27; 9,25, sabia "preparar um cabrito com gosto de caça". Por falar nela, vale lembrar ter sido amada por Jacó, varão também muito afeito às artes da boa cozinha. Vê-se ainda em Gn 25,29,30, que Esaú não resistiu ao seu cozinhado de apetecente tom vermelho. E devia ter poderes especial o prato, pois depois de prová-lo, comendo-lhe as deliciosas lentilhas. Esaú deprezou o seu direito de primogenitura." (Gn.25;31).

Outra senhora, a viúva de Zarefate - tomo essas informações a um livro da americana Emma Williams Gill - não pôde preparar comida para Elias, mas juntou à farinha umas gotas de óleo e fez-lhe um pequeno bolo. Está em Reis, 1;7,9; (4), e creio ter-se inaugurado com esse lance de improvisação, o exercício da doçaria em que o bolo avulta como componente principal.

Via Portugal acabamos herdando a boa tradição cristã para o nosso exercício gastronômico. E nesse trajeto, em que se deram muitas adaptações e transferências de hábitos e costumes, fomos somando conhecimentos medievais e renascentistas.

Há receitas vigentes por meados do século XVI, em Portugal, nas quais são nítidos os vestígios da culinária medieval, como esta indicada para quem se dispõe a preparar uma galinha cozida e ensopada:

"Tomarão esta galinha e cozê-la-ão com salsa e coentros e hortelã e cebola; então, deitar-lhe-ão sua tempera de vinagre e, depois dela temperada e cozida, tomarão este caldo e deitá-lo-ão em um púcaro e pô-la-ão a ferver em outra; e deitar-lhe-ão dentro da mesma panela meia dúzia de ovos. E, com este mesmo caldo de ovos, tomarão dois pares de gemas de outros ovos e bate-los-ão e farão um caldo amarelo; e então tomarão a mesma galinha e pô-la-ão num prato, com suas fatias de pão debaixo, e em depois desta galinha posta nas fatias, pôr-lhe-ão os ovos que estão cozidos, por de redor, e então deitar-lhe-ão o mesmo caldo amarelo dos outros ovos, pôr riba, e deitar-lhe-ão canela pisada pôr riba."

Tudo isso está recenseado por Oliveira Marques (5), depois de mencionar outra interessante receita de marca medi-eval, o prato feito com "vaca pisada em seco", que recebe de tempero - ai chamado adubos - o cravo, o açafrão, o gengibre e pimenta... A maioria das pessoas comia com as mãos. Lavá-las, portanto, não obedecia a nenhum preceito de higiene mas tão-só de bom-tom, para não se tocarem uns nos outros com restos de comida que chegava às mesas metida não de raro em suntuosas bacias.

D. Dinis tinha-as de prata, e eram onze ao todo, pesando cada uma de um a dois quilos. E haja ritual! À frente do desfile dos que traziam os manjares à mesa, carregando as bacias de prata, o porteiro do palácio e os tocheiros, conforme prescrevia o Regulamento de Cister, espécie de manual de boas maneiras da época. (6) Esse gosto pela apresentação, e quase podíamos dizer pela ostentação, herdamos também.

E pelos caminhos mais diversos acabamos erigindo uma culinária que guarda principalmente suas origens lusas, em que se mesclam o luxo de bonitas toalhas e adereços, de faqueiros de pra-

ta, e desses alguns dourados como se fossem de ouro, e terrinas, travessas antes de louça ou porcelana e hoje substituídos pela prata ou o aço inoxidável, que se diz simplesmente inox.

Casanova, em suas memórias, descreve o almoço em Colônia, em 1760, na casa do Conde Veritá. "Numa grande sala, via-se a mesa aparelhada para vinte e quatro pessoas, com bai-xela de prata dourada, toalha de damasco e esplêndidos cristais. Num dos cantos da sala, outras duas mesas, cheias de doces e dos melhores vinhos." Ali, nessa ocasião, não se bebeu uma gota d'água, pois o "champanha, o tócai, o vinho do Reno, o da Madeira, o de Chipre, o de Alicante e o do Cabo foram as únicas bebidas que se serviram." (7).

Comentário que não deve ter sido escrito ao acaso, acentua a importância do acontecimento: "Esse almoço poderia passar por um magnifico banquete." (8)

Mikhail Bakhtin, a discorrer sobre a cultura popular na Idade Média e no Renascimento, sobre o contexto de François Rabelais, anotou: "O triunfo do banquete toma a forma de antecipação de um futuro melhor." (9).

O banquete, ou melhor, toda e qualquer refeição deve ser alegre, que "tristeza e comida são incompatíveis", diz, e não há como negar. O banquete - acrescenta - celebra sempre um momento de vitória. Daí, compreender-se, já generalizadas, as celebrações, as saúdes, os brindes etc., etc., em torno de uma mesa.

O referido autor esclarece ainda que Zenão, bispo de Verona, compunha suas tradicionais homilias "de um gênero especial. Sua finalidade era aparentemente enobrecer um pouco as comilanças tumultuosas e pouco cristãs a que se entregavam os seus paroquianos nas festas da Páscoa." Sigo citando Mikhail Bakhtin na sua referência a Zenão: O pontífice "escolheu então na Bíblia e no Evangelho todos os extratos que mostravam as personagens da História Sagrada ocupados em comer e beber..." (10).

Continuando: esse gosto pela apresentação, e quase disse ostentação, também conseguimos apreendê-la de herança.. E, assim, por caminhos os mais diversos estamos ainda erigindo cu-

linária que ganha principalmente sua fundamental paternidade no além-mar, e aqui vai-se desenvolvendo retocada, ao passar dos tempos, com o tempero nem sempre disciplinado mas excitante da cozinha negra e ameríndia.

Como se vê nada aconteceu até hoje capaz de diminuir a importância da boa mesa, o exercício privado ou público da alimentação.

E mais refiro:

"Anjos na Cozinha" é o título de um quadro exibido em famosa galeria de Paris - vem nos contar a Sra. Emma Williams Gil. "A pintura representa o interior de uma cozinha, onde anjos vestidos de branco e com asas, cozinham.Uns descascam batatas, outros lavam vegetais ou panelas."

"Na mesma galeria, não muito longe, há outro quadro de anjos tocando harpas e cantando louvores a Deus. Destes dois quadros deduzimos - relata a escritora já mencionada - "que trabalhar na cozinha é um serviço tão angélico, como cantar e tocar. A cozinha deve ser um santuário, se o que nela se realiza é feito como se fosse para o Senhor." (11).

Mas houve tempo entre nós, no Brasil, que a dona de casa só ia à cozinha para dar ordens. Não admitia o ato de estar diante do forno, a processar bolos e rosquinhas, como próprio de uma senhora de classe, convém dizer. Por isso mesmo o Colégio da Imaculada Conceição, no Rio de Janeiro, em 1884, em anúncio de seu projeto educativo para a formação das moças da sociedade, além de doutrina cristã, leitura, caligrafia, línguas portuguesa, francesa e inglesa, geografia etc., etc, no rol de "trabalhos próprios de uma senhora", ali ensinados, que eram "costura, croché, tapeçaria, bordado branco, matiz, ouro e froco, flores de pano, papel, couro ", não prescrevia o aprendizado culinário. (12).

Gilberto Freyre, em livro escrito e publicado em 1941 ("Região e Tradição"), desvanecido contemplou o declínio de nossa antiguidade culinária, podendo observar: "Nem nas casas-gran-

des, nem nos mosteiros da região, nem nos palácios dos governadores, nem nos restaurantes das capitais do Nordeste, a mesa se apresenta à altura de suas tradições."

"A nossa geração de moças nordestinas já não tem o gosto nem parece ter o vagar para a leitura dos velhos livros de receitas, que amarelecem, às vezes com os da missa, no fundo dos baús ou das gavetas." Mais melancólico, por diante, aduz:

"Já quase não se vêem padres e frades gordos; só um ou outro cônego." (13).

Mas o século que vai caminhando para o seu término vê a sociedade a pouco e pouco participar da cozinha. É que de ano para ano esmorece ou falta a mão de obra habilitada para elaborar bons manjares. Não fosse ousar, arriscaríamos que aquele comportamento de sentido burguês, o de pouca intimidade com os trabalhos domésticos, passou. É coisa de tempo em que as cozinhas estavam muito bem freqüentadas por mucamas, gente que se incorporava à casa e à família, deixando de ser criados.

Por isso ficamos cada vez mais do que nunca cientes da importância da cozinha. E do preparo de guloseimas já por hoje executadas de modo rápido e esotérico nos surpreendentes fornos de microondas.

Mas bom mesmo é recordar a doçaria brasileira, principalmente a regional, toda ela tecida e retecida com bolos batizados sob inspirada ternura: "chuvas de amor", "ciúme de velho", "baba de moça", "amor frio", toucinho do céu", "quindins", "papo-de-anjo", "bolo mimoso", "fios de ovos", "favos de mel", "bom-bocado", "não-me-toques", "suspiro", "casadinhos" etc., etc.

Bolos açucarados, outros nem tanto, e todos bem entrouxados em suas prisões ardentes e olorosas; fofos nem sempre, mas amanteigados, e por isso mesmo lisos e untuosos como o Luiz Felipe, que, de tanto ouvir falar em nossa casa, imaginei fosse alguém que de repente estivesse à porta, se anunciando:

- “Sou o Luiz Felipe. Cheguei”.

Bolos de todos os tamanhos, alguns confeitados ou não, e plantados em formas ou forminhas, ou acomodados em tabuleiros para subseqüentes cortes; e não de raro uns tantos desprendendo suaves mas penetrantes odores de essências exóticas, perfume inarredável das mesas, sesmeiro privilegiado da glutonaria, no nosso caso, nacional.

Bolos que entram para o folclore, com vocábulos e maneiras de dizer que expressam sentenças maravilhosas. Por exemplo: “fulano ou fulana deu o ”bolo” nela, a significar que enganou; “bolo confeitado”, julgamento crítico e desprimoroso a propósito de mulher que se enfeita exageradamente; “bolo de milho”, a nomear quitute barato, vulgar; “bolo de fim de festa”, no sentido de não obter preço por ser algo vendido fora de hora; e bolo, a figurar o confeito ideal que se deseja em figura de mulher, qual nestes décimas do poeta Gregório de Matos:” (14)

Parti o bolo, Luzia,
que assim mesmo me acomoda,
não deis a fatia toda,
dai-me parte da fatia;
quem pede, como eu pedia,
pede tudo, o que lhe importa,
e quem dá com manha e arte,
seus dados sempre repete,
se tem mais pobres à porta

Para terminar vem bem ao caso peticionar agora a cada um dos bons anjos de cozinha - que porventura são minhas audientes , parafraseados, os bem elaborados e eruditos versos do poeta:

“*Parti o bolo, Senhora,*
que assim mesmo me acomoda,
não deis a fatia toda,
quero a prova da fatia... ”

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

1 Henri Daniel - Rops, “A Vida Diária nos Tempos de Jesus” Sociedade Religiosa, Edições Vida Nova, São Paulo,1983, p. 131.
2 O.c., p.132.
3 idem, p. 89.
4 Emma Williams Gil, “Palestina e seu Hóspede”, 1945, p 110.
5 A. H. de Oliveira Marques, “A Soc. Medieval Portuguesa,” Liv. Sá da Costa Editora, Lisboa, 2ª edição, 1971.
6 O.c., p.9.
7 J. Casanova, “Memórias”, José Olympio Editora Ltda, Rio, p. 2117 e s.
8 Idem, ibidem.
9 Mikhail Bakhtin, “A Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento”, Editora Hucitec, São Paulo, 1987, p 250.
10 Idem, ibidem.
11 Emma Williams Gil, O. c., P.98.
12 Maria Teresa C. Caiuby Crescentyi Bernardes,“Mulheres de Ontem”, T. A. Queiroz Editor, 1989, p. 159.
13 Gilberto Freyre, “Região e Tradição”, Livraria José Olympio Editora, 1841, p. 210.
14 Gregório de Matos, “Obras Completas”, Editora. Janaina Ltda., Salvador, s.d., v.VI, p. 1496.

A COZINHA E O FAZ-NÃO-FAZENDO; OS ODORES DESTAMPADOS

Tem-se a sensação, a ler Gilberto Freyre, que as "sinhás doceiras" eram de tal número que, perseverando nas artes da cozinha, ao lado de "negros quituteiros e mulatos boleiros de fala fina", deviam de amargar, pela metade da centúria que passou, a "competição de pasteleiros e confeiteiros franceses". (1). Noutra passagem nesse mesmo livro, Gilberto Freire dá-nos idéia que as diligentes doceiras nordestinas, de antes desses idos, "todos os dias faziam renda e, todas as semanas, faziam doce; umas nas suas casas-grandes ou nos seus sobrados; outras, nas suas casas de porta-e-janela e até nos seus simples mocambos." (2).Para reforçar o acerto de sua observação o autor de "Casa Grande e Senzala" acode-se de citação tomada a Josué Montello em que se pode ver Machado de Assis declarando:

"No século passado e no interior, as damas, uma vez por ano, dançavam o minuete ou iam ver correr as argolinhas; mas todos os dias faziam doce..." (3).

Sei de mim que não obstante minha mãe freqüentar amiúde a cozinha, era mais de dar ordens do que **fazer**, o verbo aí entendido em sua acepção mais laboral. Na verdade quando ela, muito vaidosa, instava a que as visitas se servissem de bolo, acrescentava: "Eu mesma *fiz* o bolo..." Mas o trabalho capri-chado, diante do

fogão tocado à lenha, era da Raquel, a empregada que se incorporou à minha família, vinda de Guaiúba, ao longo de meio século de bons trabalhos prestados.

A nossa tradição indígena está mais para esse conceito de "fazer não fazendo", mesmo porque tudo se preparava antes, e a idéia é de que muitos participavam dos quefazeres da cozinha.

Assim a meiga Iracema, na linguagem saborosa de José de Alencar, para "acender o fogo da hospitalidade", serve ao inesperado hóspede "o resto da caça , a farinha d'água, os frutos silvestres, os favos de mel e o vinho de caju e ananás." (4).

A caça está sempre disponível e nesse contexto, já preparada, o que pressupõe o trabalho de cozinha executado por muitos. Desse modo, noutra ocasião, a mesma Iracema vem estender sobre a esteira de carnaúba "os restos da caça e a provisão de vinhos da última lua." (5).

O leitor pode imaginar que a essa altura nada provo. E provo. Basta ver o que está mencionado em "Ubajara", outro romance de José de Alencar: "Jacamim, a esposa de Itaqué, chamou as amantes do marido, suas servas, para ajudá-la a preparar o banquete da hospitalidade." (6).

E mais que ligeiras, pressurosas, as diligentes servas "estenderam à sombra da gameleira as alvas esteiras de palmas entrançadas de airi; e colocaram sobre os urus cheios da farinha-d'água." (7)."Trouxeram também os camucins rasos, onde se apinhavam as moquecas envoltas em folhas de banana, e peças de carne, assadas no biribi, que ainda fumegavam nos pratos feitos de conchas de tartaruga." (8).

Mas naturalmente há donas de casa que realmente fazem.

Pelo menos é a idéia que me assalta à revelação das belas páginas que Pedro Nava escreveu sobre seus antepassados, demorando umas tantas carinhosas observações sobre o desem-penho doméstico de sua avó, Dona Nanoca, de Fortaleza.

Em sua maneira de dizer “essa sacerdotisa doméstica”, com maestria, ia para diante das mesas onde se “acumulavam os vasos rituais: os potes, as jarras, os alguidares, as panelas, as canadas, todo o vasilhame de barro, de pedra, de louça, de vidro, de ferro, os tabuleiros de baraúna, as bandejas de latão, os tachos de cobre onde ela, sacerdotisa, procedia às soluções, às filtragens, às cocções, aos descansos e aos assentamentos. Alquimia fabulosa e bromatologia sem par...” (9)

Dona Nanoca, nessa galeria que pude inventariar, é exemplo isolado de capacidade de trabalho. enobrecida pela descrição antológica de Pedro Nava. Desse seu extraordinário “laboratório saíam seus refrigerantes: cajuadas opalinas e adstrin-gentes e seu leve aluá - não o de abacaxi, como em Minas, mas o da farinha de arroz ou de fubá fino, adoçado ao ponto e que, fermentado nos potes de barro, rebentava, na boca, em finas bolhas de quase vinho. Sua cozinha de sal com sabores de Portugal, da Espanha, da França, da Itália, do Mundo e mais particular do Ceará, com os peixes no coco, cominho e pimenta; com carne que ela curtia ao sol e que, velha e dias e semanas, sabia a carne viva e macia, servida com cuscuz de fubá ou com o de arroz, com o pirão de farinha de aipim ou com a dita em farofa embolada na hora, com água fervendo e sal grosso.” (10).

A Sra. Baby Paes Fontenelle, à sua vez e com expedita inteligência, relembra casa grande de prazeres mais comedidos, destacando o trabalho das criadas em seus misteres de cozinha.

E alcança momentos de grande altitude descritiva a narrar o que era o dia de preparar bolos, tudo em linguagem solidária com os sentimentos culinários desse tempo:

“Maria Bernardo abria a boca do forno e um bafo ardente, com o cheiro de todas as Áfricas e de todas as Bahias, se derramava malvado, num suplício de Tântalo, pela cozinha toda, onde a hoste faminta e gulosa dos esperançados aguardava a hora sagrada da multiplicação dos bolos” (11).

E não tardavam, saídos desse ventre de “braseiro rubro“, desfilarem as “broas de goma, dessas que se desfazem na língua sem precisarem de dente ou gengiva. Lá se iam os esquilos de forma caprichada: palmas, arabescos, cachos de uva, coelhinhos, botas, serpentes, moldados a mão ou cortados em carretilha de latão, areado para tirar o azinhavre...” (12).

A cozinha mesmo, a meu ver, se legitimava com a presença da gente de cor, que adorava permanecer diante do forno aceso ou do fogão fumegante. Pessoas quais, é o mesmo Pedro Nava quem vem nos contar; a Lúcia, a Rosa, a Justina ou a Deolina, que se vinham juntar na cozinha empretecida pelo uso e “de cujos barrotes algodoados de picumã desciam, em cima do fogão, as serpentes mosqueadas e lustrosas das linguiças em carne viva; as mantas de pele de porco escorrendo gordura; e as espirais das cascas de laranja”, que serviam “para ajudar a acender o fogo, pela manhã.” É como está escrito em “Balão Cativo”, onde o autor assenta que “acima dessa escumalha de molecotas, em escalão mais alto, ficavam a Lúcia e a Justina. Eram criadas pagas.” A primeira, “mulata airosa e alta...” A outra, a Justina, mais velha e resmunguenta, “falando sozinha e girava o tridente nos macarrões da sua panela que nem feiticeira removendo víboras no caldeirão de mijo dum sabá...” (13).

No meio dessas maravilhosas artífices da cozinha certamente a mulata alcoviteira, como bem lembrou o poeta Mauro Mota em memorável conferência no Recife, dando-a por bastante importante “no processo de aculturação ameríndio-afro-portuguesa, desenvolvida através dos alimentos”. E mais acrescentou na ocasião: “pelos aspectos que a particularizam, com o sabor social a exigir dos competentes um ensaio de recomposição e interpretação.” (14).

Integrava a récua dos que enchiam a cozinha, “brancas, negras, mulatas, moleques, de pé, sentados nos tamboretes ou no chão - havia espaço demais para isso - de cócoras. Em qualquer postura para o cavaco, uma espécie de canto de trabalho...” (15).

E aí com os seus ditos espirituosos e comentários que eram quase resmungos para a dona da casa não ouvir. Gente espevitada, do tipo da Romana que se vai deparar em "Tição do Inferno", de Gustavo Barroso, sempre muito animada em proclamar, cheia de importância, para o patrão, que o "de comer" (dito "di-comer") está pronto, posto na mesa.E nessa sua caminhada de acesso à varanda, ao copiar, à sala, onde às vezes estavam também os hóspedes eventuais, estimulada por perdo-ável curiosidade de ver de perto e examinar a quem chegava, o que vinha fazer ali fora de hora, pelo menos no seu entender.

A avó materna de Ulysses Lins de Albuquerque, Siá Santa, andava pela casa "com um molho (moio) de chaves preso à cintura, indo e vindo de casa para" as demais dependências do lar, "dando ordens à boa preta Rita, sua cozinheira, e às auxiliares," chamando a todos "para as refeições, nas quais, além da coalhada, nas épocas de inverno, ou da umbuzada - quando os umbuzeiros estavam carregados de frutos (a safra do umbu - ou imbu - vai de janeiro até quase abril), o prato invariável, no almoço, era o xerém de milho para dar melhor sabor à carne assada na grelha ou cozida na panela; no jantar, o feijão era obrigatório, com a farinha de mandioca; e à noite, na ceia, quando não se servia também a coalhada ou a umbuzada, dominava o mungunzá (de milho) e o xerém c o leite, ou o jerimum, também com leite." (16).

Na avaliação do que seja uma boa mesa é necessário compreender que pelos sertões, o que vale dizer, pelo interior do outro Nordeste, não se encontrava fácil o serviço generoso de culinária opulenta, das casas grandes. A Siá Maria do romance de Juarez de Alencar anda mais próxima daquela Siá Santa da rememoração sábia do sertanejo e escritor Ulysses Lins de Albuquerque. Ela relembra por exemplo a fazenda Caiçara, "onde ninguém falava em fome". E inventariava os bons sabores culinários dessa quadra: "... todos os dias de manhã, a gente bebia uma xícara de gordura, derretida com beiju de coco. E era todo mundo sadio, gordo, robusto..." (17).A refeição na casa de Lopecínio, no romance de Gustavo

Barroso - a que aludimos há pouco - tem as cores e o perfume da comida sertaneja dos bons tempos de fartura. É frugal, à moda do tempo e de casa abastada.

O cenário vale descrito agora:

"Serviu-se o almoço em longa mesa, da qual metade somente estava coberta por alva toalha, ao meio de vasta quadra em cujo fundo se erguia o oratório familiar..."

De cedro o armário, a sobressair nele o forramento de "papel azul picado de estrelas de ouro sujo, com uma cruz no frontispício e com os vidros duma das portas partidos. Dentro uma imagem grande de S.Luiz, rei de França, outra menor de S.Luís Gonzaga..."

Diante dessa presença mística e ancestral a comida "farta e simples. Um alguidar de sarrabulho, sinal da morte dum bodete, de manhã, cujo couro amarelo espichado em varas secava em cima do telhado da casa dos bezerros, no curral. Outro de pirão. Um prato fundo cheio de pedaços rubros de jerimum cozido. Uma cuia de farinha. Coalhada, leite, rapaduras e queijo de coalho." (18). Prevalece pelos sertões uma culinária marcada pela presença do leite, do milho, e dos derivados da mandioca. Do feijão e do jerimum.

E é mais farta, no trânsito abençoado da estação das águas, o chamado inverno, e culmina como decorrência dessa nas alegrias pelos santos juninos, quando a doçaria é mais apetecente e não falta nem mesmo ao regozijo dos menos remediados.

É ciência de longa elaboração popular, tudo transmitido de geração a geração numa oralidade a prescindir quer de anotações de livros ou cadernos de receitas. Aí não se conhecem os pratos sofisticados, de genealogia pedante: Bolo Luiz Felipe, Sopa Leão Veloso, Bolo Souza Leão etc. Vai-se à mesa pelo provocante aroma do pé-de-moleque, pelo grude, pelo bolo de milho, pela canjica, pela pamonha macia como peito desejável de mulher.

Há uma conjugação de sentimentos, melhor dizer, de alegrias, diante dessa quituteira simples mas saborosa, nas quais percebível um quer que seja de sensualidade e atrevimento.

Fatores os mais inusitados parecem somar-se para a efetivação do prazer da mesa, desde o remoto ruído - os maravilhosos sons de cozinha em movimento -, algo às vezes tão perturbador que chega a interferir no comportamento das pessoas.

Assim se dá com o marido de Matilde, na história "Rompimento Definitivo", que percebe aos poucos se lhe esvair a coragem de desenlaçar-se da esposa, a apreender mais uma vez - e naquele exato momento, como nunca - os ruídos da casa. "Ele, que se pretendia distante, alheado dela e do mais, de repente passou a ouvir mais nítidos do que nunca os sons domésticos: pratos tocados por talheres, chaleira chiando a todo vapor para o café; a água caindo na pia, peças de metal se tocando; o crepitar do fogo. (20).

Ah, panelas destampadas! Fascinantes, a desatar odores ainda tépidos e desaçamados, cheiros que se vão esparramar de porta a fora, principalmente em dia de comemoração de bodas, quais a cantada por algum violeiro cego ao som da viola:

As panelas na cozinha
Tavam um cheiro medonho
Enquanto o velho Totonho
Conversava com a filha
Com os padrinho e com a madrinha
E com o noivo prazenteiro
Quando no fim do terreiro
Chegava, fazendo estralo,
Doze pares de cavalo (21)

A cozinha, podemos ajuizar por agora, não só a de d. Nanoca, avó de Pedro Nava, mas de todas as casas de bom

apreço ao paladar, na verdade é um laboratório, lugar de incomedidas fragrâncias e desejos imprevisíveis.

Havia até mesmo, antigamente, um mistério na enge-nharia do paladar engendrado na cozinha dos conventos, de onde saíam uns tantos deliciosos doces entrelaçados, Deus que me perdoe, de "sugestões fesceninas e ao mesmo tempo místicas", como lembra Afrânio Peixoto. (22).

Doces que um dia, há muitos anos atrás, chegaram a inspirar a irreverência de Gregório de Matos, pondo-o a tecer umas décimas de segundas intenções, irretocáveis, coligidas pelo poeta Mauro Mota, versos que se assentam de fecho, quais uma luva entranhada de perfume e sensualidade.

Um doce que alimpa a tosse
coisa muito grande era,
se eu não trocara e perdera
a doçura pelo doce:
se quisera amar que eu fosse
tão digno e tal me fizera,
que junto vos merecera
ora o doce, a doçura ora,
maldita a minha alma fora
se tudo vos não comera. (23).

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

1 FREYRE, Gilberto - “Açúcar”, Col. Canavieira, 2, Min. da Ind. e do Comércio, Recife, 2a edição, 1969, p 121.
2 Idem, p 41.
3 Idem, p 44.
4 ALENCAR, José de - “Obras Completas em 4 volumes”, Cia. Aguillar Editora, Rio, 1965, p 198.
5 Idem, p 211.
6 Idem, p 288.
7 Idem, ibidem.
8 Idem, ibidem.
9 NAVA, Pedro - “Baú de Ossos”, Livraria José Olympio, Rio, 1973, p 33.
10 Idem, p 34.
11 FONTENELLE, Baby Paes - “A Seara de Boaz”, Imprensa Of.. Fort.,,1984, p 53.
12 Idem, ibidem.
13 NAVA, Pedro - “Balão Cativo”, Liv. José Olympio Editora, Rio, l973, p 6.
14 MOTA, Mauro - “Trópico & Cia.”, Vol 2, Universidade. Federal de Pernambuco, Recife, 1969, p 592.
15 Idem, ibidem.
16 ALBUQUERQUE, Ulysses Lins de - “Um Sertanejo e o Sertão”, Liv José Olympio, 2a edição, Rio, 1976, pp 67,68.
17 ALENCAR, Juarez de - “Sertões e Caatingas”, Estab. Gráfico Urânia, Fortaleza, 1936, p 32.
18 BARROSO, Gustavo - “Tição do Inferno”, Benjamimm Cons tallat & Micollis, Rio, 1926, p 19.
19 Idem, p 21.
20 CAMPOS, Eduardo - “O Escrivão das Malfeitorias”, Edit. Edigraff, Fortaleza, 1993, pp 83,84.
21 BEZERRA, João Clímaco - “Não há Estrelas no Céu”, L. José Olympio Editora, 1948, p 201.
22 MOTA, Mauro - o.c., p 594.
23 Idem, ibidem.

TABUS ALIMENTARES, SUPERSTIÇÕES E PRATOS AFRODISÍACOS

A antropóloga Mary Douglas em seus curiosos (mas desconcertantes estudos) sobre o sentido da pureza, reuniu interessantes idéias sobre o percurso do preparo de alimentos, e, no caso, estudo sobre os hindus, no qual vamos descobrir que "quando um homem utiliza um objeto, este torna-se parte dele", verificando-se então verdadeira inteiração participativa. E mais: "a apropriação é mais intima **no caso de alimentos"** (Sub-linhamos). (1).

Desse modo o cozinheiro praticamente assume a "apropriação total do alimento pelos membros da família."A ingestão, à sua vez, começa pelo "ato de cozinhar", circunstância em que se pode averiguar, muitas vezes, a ocorrência de um estado de poluição" da mesma maneira "que se verifica por ocasião do "ato de comer."

Por isso é requerido, senão exigido, o asseio, a limpeza não só do cozinheiro que exercita as suas funções mas do próprio ambiente de trabalho, a cozinha. (2).

A elaboração e desfrute final do alimento não de raro desconhece procedimentos que, a meu ver, são nitidamente mágicos, participativos sem a menor dúvida, de ritual aparen-temente banal ou tradicional, mas importante.

O próprio aroma que se desprende do alimento, em preparo, não pode ser dissociado da natureza intrínseca do processo culinário. É naturalmente extensão, ou por outras palavras, um ingrediente valioso da própria comida como sugerem os versos do poeta popular:

- Como a comida cheirava
eu tive apetite nela
tirei um taco de pão
e marchei pro lado dela
e sem pensar na desgraça
botei o pão na fumaça
que saía da panela

- O cozinheiro zangou-se
chamou logo o seu senhor
dizendo que eu roubara
da comida o seu sabor
só por eu ter colocado
um taco de pão mirrado
aproveitando o vapor... (3)

Seguindo esse raciocínio, o pior - em nosso caso cearense e por extensão nordestino - é o perigo da ação perturbadora das entidades maléficas que acomete os alimentos, quer estejam esses em estado sólido ou líquido, manifestações estranhas e até inesperadas que, na maioria dos exemplos - o que se verá por diante - é manejada em total prejuízo de quem se vai servir.

Assunto, convenhamos, de tabu alimentar, algo que se explica cientificamente e se torna perceptível no comportamento social quer de pobres quer de ricos, de servos ou poderosos, através dos tempos.

Em Madagáscar, a exemplo, há pessoas de tribo que, para comer, o fazem de portas trancadas. “Os ilhéus de Atiu, até hoje,

recusam comer com os missionários... E os "papuas" absolutamente não provam comida que foi tocada por branco." Marido e mulher em determinada comunidade de esquimós não se alimentam em companhia um do outro. (4).

O rei de Loango, na África ocidental (tomo essas informações a William J. Fielding), não pode ser visto comendo. "Acredita-se que um grande dano, até mesmo a morte, possa advir para o rei, se alguém o vir comer ou beber." (5)

O Marechal Humberto de Alencar Castello Branco, quando presidente do Brasil, nas várias visitas que fez a Fortaleza não permitia que o fotografassem à mesa enquanto se alimentava.

E muitas pessoas de sociedade, no Ceará, em recepções públicas, são sempre ágeis em esconder o copo da bebida que usam, atrás do corpo, toda vez em que podem ser documentados por fotógrafos e emissoras de televisão.

Sob essa maneira de ver, e debaixo da compreensão de circunstâncias de evidente caráter supersticioso, convém obser-var a respeito.

O alho, por exemplo, é exibido nas casas para desviar dali fatos indesejáveis que possam ocorrer; assim como interdito ao dono da casa deixar cair sal ao chão, ou permitir que outra pessoa se sirva no mesmo prato que usa.

Não recomendável derrubar, por negligência, alguma sobra de comida - sobejo -, por significar miséria iminente. Evitar cruzar o talher sobre a mesa, para livrar-se das consequências desagradáveis que podem ocorrer. Não cortar o pão etc., etc.

A mesa deve receber a maior consideração das pessoas. A ela não se deve sentar os que não vestem camisa e muito menos os que, de modo irreverente, se apresentam sem roupa.

Luís da Câmara Cascudo acrescenta:

"O sertanejo nortista não se senta armado à mesa de refeição." E confirma: "comer despido é ofender ao Anjo da Guar-

da.” (6). Mas não ficam aí os receios ou o aproveitamento dos recursos mágicos que demoram nos alimentos, alguns trans-formados em filtros de malefícios; outros tocados para estimular no homem um melhor desempenho sexual. Desse modo nada mais especial como afrodisíaco que a refeição feita com fígado de anum. Recomendado para “despertar amor”, é receita recenseada por Pereira da Costa (in “Folclore Pernambucano”) e repassada por Luís da Câmara Cascudo:

“Para abrandar o coração dos apaixonados esquivos antigamente era de grande eficácia o fígado de anum, torrado e reduzido a pó, e aplicado em uma bebida qualquer.”

Mas o êxito requeria a recitação desta oração:

Eu te piso, eu te repiso,
No pilão
de Salomão,
Que sete estrelas o prendam
lhe dê força de luar
Para que possa abrandar
O seu duro coração,
Quem isto beber,
Quem isto chupar... (7)

Mas nem todas as receitas têm esse espírito vulgar e exotérico.

Há as de indicações mais simples para iguais propósitos, como comer batata doce assada, e, à falta dessa, inhame, que dizem favorecer o crescimento do órgão genital masculino.

Entra bem, a esse interesse, a consumação de cebolas - que podem ser cruas ou passadas ao óleo, mas não tostadas inteiramente; de mel de abelha, de preferência de espécie “da terra”; tutano, extraído do próprio osso por ocasião da comida, que, quanto mais puro, isto é, sem mistura, melhor.

Para “levantar forças” nada mais indicado que sopa feita com “corredor de boi, não merecendo deslembrada outra sopa, a de cabeça de cangulo, peixe que propaga a fama de ser ótimo rejuvenescedor das atividades do cérebro.

Os peixes no conhecimento popular têm garantido lugar na condição de supridores de energia especial. O folclore recolhe fatos interessantes, como a exemplo as implicações de um certo peixe que na Bahia recebe o apelido de “emprenha-mulher”. Trata-se da Miraguaia, espécie que “aparecia de preferência na Semana Santa e era disputada” ao mercado . Elogiadíssima se servida à moda de moqueca bem regada de leite de coco. Mas mulher desavisada que a comesse aparecia logo de “barriga inchada”. Grávida? Sabe-se lá! mas na voz do povo desfilavam histórias do tipo ”ela foi ao consultório do médico resolver o problema” etc., etc. (8). As gemas de ovos não são esquecidas como supridoras de energia, de pronto recomendadas a quem se restabelece de alguma doença ou se encaminha para casamento próximo. Coincidentemente a gema de ovo incorpora-se à maioria das receitas de bolos, sob presumível intenção afrodisíaca, podendo-se admitir que em face disso a maioria dos bolos da cozinha portuguesa ostenta um número elevado de gemas e claras de ovos em sua confecção. Desse modo, para os famosos filhoses do Natal (apreciáveis doces da Beira Baixa), exigidos 16 ovos, antes mergulhados em água morna.

Para um quilo de farinha de trigo, quantidade requerida para a receita das queijadinhas de Sintra, admitidas 24 gemas de ovos! E por esse tom de generosa apropriação de gordura animal desfila, por exemplo, o Sericaia, doce do Alto Alentejo, deman-dando os deliciosos “queijinhos de hóstia”, feitos também no mesmo lugar, 18 gemas de ovos! (9).

Aldomar Conrado, em prefação a um curioso livro, “Cozinha Erótica”, de Guy de Polignac, arrola expressiva lista dos “vários alimentos citados como provocadores de estímulo sexual”, da maneira como se segue:

"Aspargos, ervilhas, lentilhas, alcachofras, cebolas, alhos, beterrabas, menta, açafrão, rabanete, rábano silvestre, estragão, coentro, tomilho, cravo da Índia, salva, gengibre, canela, nozes, cardamo, pimenta malagueta, páprica, pó de carry, caranguejos, ostras, lagostas, camarões, mexilhões, moluscos, mariscos, salmão, arenque, cavala, pescada, fígados, caviar, bacalhau, carneiro, carne de boi, presunto, vitelo, galinha, ganso, pato, faisão, rins, testículos, de animais, tripas, glicose, açúcar, leite, ovos, levedo, banana, molhos, pêssegos, peixes frescos, abacaxis, morangos, cerejas, uvas, tomates, sopas especiais, cerveja, mingaus, absinto, cidra, vinhos, champanhe, licores etc." (10).

O sentido lúbrico de alguns alimentos podem estar ligado às práticas lascivas, como anotou Fielding, de exemplo a que sucedia pelos recuados dias da Idade Média quando funcionava ainda "a jus primae noctis, "direito a primeira noite"... (11).

O noivo tinha a possibilidade de livrar a esposa desse vexame resgatando-a por uns tantos "shilings" e "pences". (6) (186,187) E por último pagando ao senhor feudal uma boa porção de manteiga ou um queijo que devia ser do tamanho das nádegas da noiva. (12).

Os primitivos também se preocupam bastante com a capacidade procriadora.

No Brasil, vem contar Abguar Bastos em curioso livro sobre pantofagia, nas tribos "as comidas contém a base de segurança para o sucesso futuro dos jovens na suas atividades sexuais, que garantirão a sobrevivência étnico-tribal e manterão o predomínio fálico do homem sobre a natureza." (13).

Adiante, acrescenta o autor de "A Pantofagia ou as Estranhas Práticas Alimentares na Selva":

"Portanto, o alimento como impulsionador dos movi-mentos migratórios e assentamentos nucleares humanos implica uma tradição de saciamento, dietas, jejuns, purgas e proibições permanentes", das quais avultam estas: "preparar o homem e a mulher para o casamento, dentro de sua função procriadora e de produção co-

munitária;" (...) "gerar filhos sãos que possam a vir ser bons pais e bons guerreiros..."

Nós, os menos bárbaros, é que sustentamos a idéia de uma alimentação com fins eróticos, de pura lasciva, vale mais uma vez repetir a essa altura os conceitos de Adomar Conrado a propósito;

"Temos sempre que levar em conta os dois grandes processos neuro-fisiológicos, a excitação e a inibição - para a melhor abordagem de assuntos como este. Daí o contraditório de muitos resultados, e as enormes diferença individuais de efeitos."

O que quer isso dizer? Que pode ocorrer a hipo-afrodisia... "por falta de excitação", e nessa circunstância as "drogas ou substâncias inibidoras podem *inibir a inibição* e se tornarem excitantes". E por mais absurdo que pareça, pode ocorrer o efeito contrário à melhoria da "performance" sexual pela "administração de sedativos (inibidores) por exemplo" (15).

Mas a verdade é que o alimento (seja de qualquer natureza) só consegue estimular o desempenho sexual se for bem dotado de substâncias que nutra convenientemente o organismo.

Tomamos ao livro de Guy de Poligmac esta receita de refeição afrodisíaca: "Caça à Moda dos Húngaros" (para 4 pessoas) - (...), e precedida de breves considerações:

"... mais do que qualquer remédio, a "Caça à Moda dos húngaros" é um prato que... Bem, ele foi imaginado para fazer de você uma fera terrível, alucinante, estraçalhadora, tremenda, formidável, assustadora. **Ingredientes:**

250g de caça cozida (lebre ou coelho)
100g de presunto cozido ou bacon
2 colheres (das de sopa) de manteiga ou margarina.
1 dúzia de cogumelos
2 cebolas pequenas (ou alho)
2 colheres (das de sobremesa) de curry (pó)
2 ovos, molho branco, sal e pimenta, farinha de rosca,
2 colheres (das de chá) de salsa picadinha..." (16).

Mas onde estão algumas receitas afrodisíacas realmente interessantes é no livro **Venus in the kitchen,** encontrado ao acaso pela escritora Elsie Lessa em livraria de São Paulo.

Obra descontraída, escrita com apreciável bom gosto, com Graham Green responsável pelo prefácio. E as receitas desse manual, que na tradução passou a se denominar "Livro de Cozinha do Amor", foram colecionadas por Norman Douglas, desaparecido do nosso mundo na marca dos oitenta e cinco anos, muito cheio de experiências e "depois de uma vida livre, desabusada, tolerante e sem preconceitos." (17).

Os propósitos para o recenseamento das receitas estão bem justificados pelo autor:

"Minhas receitas não foram coligidas às pressas e muito menos com a intenção de serem publicadas. Foram guardadas vagarosamente uma por uma, para uso privado e benefício de um pequeno grupo de amigos que - pêsa-me dizê-lo! - estão mais velhos do que gostarim de ser e todos ansiosos - quem não o estaria? - para preservar tão longamente quanto possível, a vitalidade da sua juventude e meia-idade." (18).

Elsie Lessa, além de tecer lúcidas observações a respeito, elegeu algumas receitas do livro, organizando-as em menu sobremodo curioso, a começar, por exemplo, pela **Torta de Testículos de Boi:**

(*Do livro de Bartolomeu Scappi, cozinheiro particular de Sua Santíssima Majestade, o Papa Pio V)*

"Para fazer esta torta de testículos de boi, tome quatro deles e ferva em água e sal, Desembarace-os da membrana que os cobre, corte em fatias, polvilhe com pimenta branca, sal, canela e noz-moscada.

Prepare à parte um picadinho de rim de cordeiro,com bastante molho, três fatias de presunto magro, uma boa pitada de manjerona, timo e três cravos.

Prepare a massa para torta. Depois arrume em camadas, no prato de torta, fatias dos testículos, e assim por diante. Antes de cobrir a torta, regue com um copo de vinho. Ponha no forno e sirva quente."

Tem mais. "**Ginestrata"**, como afiança o autor, é receita dos tempos da Renascença;

"Bata seis gemas de ovos, acrescentando aos poucos um copo de (vinho) Madeira, uma xícara de caldo de galinha e "Bata seis gemas de ovos, acrescentando aos poucos um copo uma colher de chá de canela em pó.

"Passe por uma peneira. Cozinhe em vasilha de barro, a fogo lento. Mexa constantemente ajuntando uma colherzinha de manteiga. Quando engrossar, tire do fogo, despeje nas vasilhas que vão à mesa e sirva quente com noz-moscada e açúcar pol- vilhado por cima.".

Vale a pena conhecer a compota (como diz o autor) muito útil "para as pessoas frígidas":

GELÉIA DE CRAVOS VERMELHOS

"250g de açúcar, um copo d'água, 250g de cravos vermelhos e frescos. Soque num pilão as pétalas dos cravos, apenas a parte vermelha. Ponha o açúcar numa panela até formar uma calda, deite então os cravos esmagados e deixe ferver muito lentamente, até que se tornem em pasta. Bata bem e despeje em pequenas vasilhas." (Idem, ibidem).

Mubammad al-Nafzawi, é o autor de "Os Campos Perfumados", livro escrito presumivelmente pelo século XV. No capítulo XIII ("As Causas do Apetite Sexual e o que Pode Fortalecê-lo"),escreve que são oito os fatores que o homem deve empreender, a saber:" a boa saúde do corpo, a ausência de preocupações, o polimento da alma carnal, a abundância, a alegria a riqueza da ali-

mentação (sublinhamos), a variedade dos rostos vislumbrados e a mudança do modo de existência."

As iguarias recomendadas para o estímulo e a garantia de conjunções amorosas, acredite o leitor, passam por curiosas e inesperadas receitas: "Pegam-se pérolas minúsculas, inadequadas como enfeite, que deverão ser esmagadas e dissolvidas numa mistura de óleo e mel, que tenha sido escumada depois de levada ao fogo. Toma-se um pouco desse creme em jejum..." (20).

Outra, menos sofisticada:"Pegam-se sementes de cebola, que deverão ser reduzidas a pó, peneiradas e misturadas com mel; amassa-se tudo e deixa-se repousar no calor; chupa-se um pouco dessa mistura todos os dias, em jejum." (21).

Por esse bem intencionado mas bastantemente escandaloso escritor, descobre-se que Galeno, o grande mestre da medicina antiga, tinha também o seu interesse e preocupações quanto ao uso de alimentos energizadores do homem. Dele a instrução médica e culinária:

"Quem estiver fraco para realizar a cópula deverá beber, com vistas à ação, uma taça cheia de mel líquido; e deverá comer vinte amêndoas e cem pinhões."

Tudo, aprenda-se desde já - que é hora de terminar este capítulo - "por três noites seguidas." (22).

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

01 Douglas., Mary - “Pureza e Perigo”, Edições 70 Ltda.. Lisboa, s.d., p 150.
02 Idem, ibidem.
03 Athayde, João Martins de - “As Proezas de João Grilo”, in “Literatura de Cordel”, org. por Ribamar Lopes, BNB, Fortaleza, 1982, p 82.
04 Fielding, William J. - “Estranhos Costumes de Casamentos e da Arte de Fazer a Corte”, Editora Assunção Ltda, São Paulo, 1944, pp 115,116.
05 Idem, ibidem.
06 Cascudo, Luís da Câmara - Edit. Itatiaia Ltda., B. H., 5ªedição, 1984, pp 30.31.
07 Idem, p 65.
08 Vianna, Hildegardes - “Antigamente era Assim”, Ed. Record. Rio, 1994, p 81.
09 “A Arte de Bem Comer e Beber em Portugal”, Port. 1962.
10 Polignac, Guy de - “Cozinha Erótica”, Redelivro, Rio, 1969 p 44.
11 Fielding, William J. - o.c., p 186.
12 Idem, p 87.
13 Bastos, Abguar - “A Pantofagia ou as Estranhas Práticas Alimentares da Selva”, Cia.Ed. Nac.,São Paulo, 1987, p.138.
14 Idem, pp137,138.
15 Polignac, Guy de - o.c., p 47.
16 Idem, p.16.
17 Revista “Senhor”, edição de março de 1956.
18 Idem, ibidem.
19 Idem, ibidem.
20 Nafzawi, Muhammad al- “Os Campos Perfumados”, Martins Fontes, São Paulo, 1994, 179.
21 idem, ibidem.
22 idem, p.180

OS INCOMEDIDOS GLUTÕES -A HIPÉRBOLE DA CULINÁRIA E OUTRAS CONSIDERAÇÕES

Escrevi antes noutro lugar: ainda está por explicar-se o sentido de abastança, fartura, atribuído de modo paradoxal ao homem dos sertões, circunstância que ele, com salutar alegria de fome contentada, celebra em versos ou em histórias - histórias mesmo ou breves anedotas - cuidando de referências a alimentos e mesa farta. Não é sem razão que uma das mais festejadas aventuras de Pedro Malas-artes, repetida em feiras sertanejas, é da divertida cena em que ele participa, tendo de protagonista a dona da casa, a mulher que o recebe e que resiste bravamente para não lhe servir os quitutes que acabara de preparar para o marido ausente - uma galinha assada e doces -, artigos que Malas-artes identificara quando antes estivera trepado na cumeeira do telhado.

No decorrer do conto o finório vai fingindo que obtém as informações ao seu urubu pretensamente mágico, capaz de lhe confidenciar onde demora qualquer coisa escondida.

Não fica aí o envolvimento do herói com o fascínio pela alimentação. Em outras peripécias não falta, por exemplo, a seqüência da panela mágica capaz de cozinhar apetitoso feijão com carne, sem auxílio de fogo.

Os alimentos pelo sertão são exaltados em verso e prosa e nos causam a impressão de que mesmo quando a fartura é meramente subjetiva acaba por suprir a satisfação pessoal do homem simples e desambicioso.

O cantador Fabião das Queimadas, em versos colhidos por Luís da Câmara Cascudo, flagra esta cena de Manuel Adelino convocando os vaqueiros para uma vaquejada, hora em que preliba os comes-e-bebes abundantes:

Tornou a dizer de novo
Ali aos seus camaradas:
- Boi e vaca que morrer
Hoje é para se comer,
A mim não se deve nada.

Ficou o povo animado
Com as palavras do patrão.
- Vamo agora comer muito
Farofa, carne e pirão...
Até eu estive lá
Também dei meu empurrão... (1).

Nas facécias não raro predominar o tema de abundância, da comida servida exageradamente. Em versos de uma estrofe, anotados por Leonardo Mota e ouvidas ao cantador piauiense Cão Danado, o assunto esplende em todo o seu absurdo:

Vindo um dia de serviço
Achei um homem arranchado,
Falou-me o capão em compra,
Eu disse: "Dou ele é dado."
E falei para Sá Rita:
- "Quero este capão matado.

Mais um pouco ela me disse:
- "O capão está preparado."
Veio capão com arroz,
Veio capão guisado,

Veio capão com pirão,
Veio capão com tempero,
Veio capão recheado...
Comeram quarenta homens,
Ficaram tudo entaipado...

Um quarto desse capão
Sá Rita tinha guardado
Lá num canto da cozinha
Num gancho dependurado:
Este capão de Sá Rita
Por ela foi bem criado...

O folclore cearense - e por extensão o nordestino - é pródigo em faceciosas referências a alimentos e comilões.

A própria linguagem do quotidiano para referir a morte de pessoas da comunidade, assume nítido sentido de frustração aos prazeres da mesa sertaneja, evidenciada por estas exemplos alinhados em pesquisa do folclorista Mário Souto Maior:

"Não-comer-mais-feijão; não-comer-mais pirão; comer-pão-de-terra; dar-adeus-a-jerimum; deixar-a-farinha-para-os-outros; deixar-de-comer-farinha; entregar-a-rapadura; ir-dar-conta-do-feijão-que-comeu" etc, etc.

Mas os que se exageram às refeições, portanto os incomedidos, logo são agraciados com desprimorosos conceitos qual este: "É mesmo que impinge"- E julgados com impiedade pela sabedoria popular. A propósito escrevemos noutra oportunidade:

"Talvez haja um pouco de exagero nessa maneira de ver, mas tudo indica que somos todos, pelo geral, principalmente os

nordestinos, obstinados inimigos de glutões. Possível que, sob a influência das grandes estiagens (as secas), acabássemos abusando os que se sentam à mesa para comer à farta."

Em sua linguagem espontânea e saborosa o povo não poupa a quem se exagera na ingestão de alimentos:

"Virge! é vê um cavalo pra comer!"- "Derruba um prato de feijão num abrir e fechar de olhos!"- "Viu comida é como urubu por carniça."- "Come tanto que só falta roer a beirada do prato."- "Ô homem pra comer! Não é homem, é uma seca."- "Com ele é só no "venha mais" - "É um cabra esgalamido! " - "Como com os olhos e a testa."- "Bota tanta comida no prato que dá pra se esconder atrás..."- "Parece que a comida vai se acabar."- "Come até às tampas. " etc., etc. (2).

Não se pode entender, por exemplo, um vaqueiro gordo. Ele é hígido mas magro. E de geral como os que se empregam nas lides do campo, sumido de carnes. O gordo nessa coleti-vidade campestre é tido por debochado, não passando de "barriga de soro azedo". Magro igualmente o cangaceiro como existia pelos sertões.

Bom de Veras, cangaceiro esfomeado, é exceção. Na casa do Pe. Cícero deu conta de quantos pratos as beatas trouxeram à mesa. Mas o padre, na ocasião, gastou todo o tempo do almoço revirando e amassando "a comida num prato de vidro, e nem comeu." (4).

Virgulino Ferreira da Silva, o Lampião, era conhecido por não exagerar no apetite. Mas em compensação queria saber se seus cabras estavam bem servidos, indagando a cada um de per si:

"Seu buxo tá tinindo como corda de viola? " (5).

Trouxe para o bando o regime alimentar dos Ferreiras, sua família, constituído de "leite com farinha, pão de milho molhado, xerém e coalhada escorrida." (6).

Por essa razão, é possível supor, os seus companheiros de normal não tinha barriga crescida, como acontecia com os cangaceiros Coqueiro, Gato, Português, Quixabeira, Roxinho, Gitirana etc., etc. Gordo mesmo só o Sabino Gomes. Esse era baixo e sem

grande mobilidade. Ferido em confronto com a polícia "ocultou-se nos matos e faleceu devorado pelos bichos." (7).

Certo que a abundância de alimentos pode não existir na realidade, na moldura em que se insere o sertanejo, mas a idéia de abastança é fundamental... e também paradoxal. Transita na inspiração popular o sentimento de regozijo pela mesa bem servida, onde demoram iguarias. Debaixo dessa pontuação subjetiva não de raro a inventiva do poeta popular ou repentista encontrar o Éden desejado, não obstante os óbices dos tempos marcados pelos desconfrontos de dias mais secos que molhados. Será o caso do cordelista Manoel Camilo dos Santos que des-creve o lugar melhor do mundo, talvez o paraíso sertanejo, o "país de São Saruê", em que conta o que deparou:

Lá eu vi rios de leite
barreiras de carne assada,
lagoa de mel de abelha,
atoleiros de coalhada,
açudes de vinho do Porto,
montes de carne guisada.
... .

Feijão lá nasce no mato
maduro e já cozinhado,
o arroz nasce nas várzeas
já prontinho e despolpado
peru nasce de escova
sem comer vive cevado. (8).

Há um humor subjacente nessa hipérbole tal qual vai-se ver, por exemplo, em dois poemas do século XVII que, na Ingla-terra, e vale dizer em outras paragens distantes e diferentes, na opinião de Raymond Williams (9), utilizam uma versão específica da vida campestre quanto aos propósitos de nosso interesse por hora, a

“providência” da natureza, administrada com o mesmo humor da inspiração do cordelista sertanejo:

o faisão, a perdiz e a cotovia
Vieram à minha casa em romaria,
A vaca e o cordeiro, sem relutância,
De bom grado vieram à matança,
E todos os bichos da Criação,
Mesmo a tribo escamada preferiu
Nadar no molho a nadar no rio. (10).

Será isso humor? Não, de certo, mas fantasia, algo que tende a escamotear, a “apagar”, a realidade; ou transfigura-a.

Observa Williams Raymond: no “bucolismo clássico” (de Teócrito, de Virgílio...) e outras formas de literatura rural, há quase invariavelmente uma tensão entre deleite e perda; entre colheita e trabalho...” (11) E acrescento: entre o que se perde sempre e o que nunca se consegue ganhar.

Por isso a metáfora é indispensável no discurso poético e vai vigorar, como quer o autor, “em termos de atmosfera na ambiguidade consciente de Marlowe”, autor de mais consciência poética que os já mencionados:

cinto de palha e botões de era
com fechos de âmbar e coral. (12)

Nada disso soa estranho. No entendimento de Marinetti “comensal popular se distingue fundamentalmente do comensal aristocrático: o primeiro se alimenta para saciar um desejo primário” (...) “O segundo come para consumir obras de arte...” (...) “Ele ingere beleza.” (13) Que conclusão tirar disso? Que o comensal aristocrático acabo consumindo pratos coloridos, bem decorados, e de bastante sabor, apresentados muitas vezes em suntuosa **mise-en-scéne.**

Mas em ambas as circunstâncias o objetivo de quem se senta à mesa, para nutrir-se, acaba sendo o da intenção de conquistar "um belo corpo, forte, equilibrado, musculoso, animal e mecânico." (14).

Esse pensamento retórico de Marinetti interessa pouco à categoria dos excluídos que na inventiva popular deseja apenas "sobreviver" a desfrute dos recursos da hipérbole.

Desse modo se para o comensal aristocrático o "olhar é privilegiado na culinária futurista (proposta por Marinetti), para o sertanejo sofrido só a exacerbação da fantasia tem o dom de "privilegiar" os seus desejos culinários.

Tornando à vertente cordelista vale dizer que no cordel "As Proezas de João Grilo" (15) as boas iguarias na realidade não se preparam para a gente comum - pobres e desvalidos -, mas para quem possui nobreza e fortuna. Desse forma a ser servido o almoço no castelo do Duque, na história, João Grilo rejeita-o sob visível achincalhe, como vai narrado:

O rei bastante zangado
perguntou para João:
por que motivo o senhor
não come da refeição?
Respondeu João com maldade:
tenha calma, majestade,
digo já toda a razão.

- Esta mesa tão repleta
de tanta comida boa
não foi posta para mim,
um ente vulgar atoa
esde a sobremesa à sopa
foram postas à minha roupa
e não à minha pessoa.

Em face dessa exposição que se houve até aqui, imaginamos, nem sempre convincente, acode ao leitor o momento de

compreender pelo menos nesse ponto que a adoção de regime alimentar acaba significando uma “escolha existencial”.

Dí-lo Michel Onfray.

O regime não é apenas uma fórmula simples para propiciar à criatura humana a sua sobrevivência. Como quer Michel Foucault, é “toda uma arte de viver”. (16)

E a tanto - impõe-se-nos repetir o pensamento, já agora, do autor de “O Banquete dos Onívoros”: “Maneira de existir. Mas também maneira de sonhar nosso corpo, de fantasiar o porvir, de associar o alimento e o real na futurição.” (17).

Distante anos luzes desse entendimento prospera a culinária do homem simples que jamais conheceu, lembre-se, o caminho dos restaurantes. Culinária feita com humor e hipérboles. Com metáforas e invenções.

Mas recriando, entre o mundo real do quotidiano de modestas regras de estética, e a irrealidade das iguarias mágicas, persiste e prospera a mesmice deliciosa da paçoca, da coalhada escorrida, da rapadura com farinha..

Cardápio que certamente uma vez ou outra inclui a fartura dos “montes de carne assada” ou de “açudes de vinho do Porto.”

Na verdade tudo deglutido sem exagero: o irreal e o testemunhado.Tudo movido por um instinto que é mais humano que estético, e que ás vezes não importa muito. Assim pelos caminhos místicos ou do amor. Desse quando a paixão é manjar maior:

El-Rei convidou a Pierre,
Para consigo jantar,
E em frente de Magalona,
Cortês o mandou sentar.

Nem ele nem a Princesa,
Os belos manjares tocaram,
A trocar olhares ardentes,
Durante o jantar ficaram... (18)

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

01 CASCUDO, Luís da Câmara - "Vaqueiros e Cantadores Liv. Globo, Porto Alegre, 1939, p 76.
02 OLIVEIRA, Aglaê Lima de - "Lampião, Cangaço e Nordeste, O Cruzeiro, Rio, 3ª edição, 1970, p 144.
03 O.c., p 56.
04 Idem, p 144.
05 Idem, p 26.
06 Idem, pp 17o a 178.
07 SANTOS, Manoel Camilo dos - in "Literatura de Cordel", ant. organizada por Ribamar Lopes, BNB, Fort., 1982.
08 RAYMOND, Williams - "O Campo e a Cidade na História e na Lit.", Cia. de Letras, S.Paulo, 1990, p 46.
09 Idem, p 49.
10 Idem, p 33.
11 Idem, p 39.
12 ONFRAY, Michelk - "O Ventre dos Filósofos - crítica da razão dietética", Rocco, Rio, 1950, p108.
13 Idem, ibidem.
14 ATHAYDE, João Martins de - "As Proezas de João Grilo" in "Literatura de Cordel, Antologia org. por R.L., BNB, Fortaleza, 1982.
15 ONFRAY, Michel - o.c., p 27.
16 dem, ibidem.
17 CASCUDO, Luís da Câmara - o.c., p 39.

PRATOS ESPECIAIS, RECEITAS PERSONALIZADAS... E PROUST

Creio de nosso dever advertir que tomamos por receita de determinada culinária os vários insumos - se assim podemos mencionar - exigidos à sua elaboração, ingredientes tais como farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento etc., etc, como requeridos para o fazimento de bolos. Ajunte-se as indis-pensáveis orientações quanto a cozimento, se o manjar em preparo deve ser elaborado em forno brando ou alto, o que nesse caso acaba significando enfornalhado, algo de temperatura em torno de 300 graus.

Certo é que quem se exercita nas artes da boa cozinha há de ter seus indicativos devidamente assentados em caderno (que podem vir a constituir um tradicional "caderno de receitas"), conquanto a maioria das pessoas que freqüenta as cozinhas se dê a vezo de confiar na memória, circunstância que acarreta modificações substanciais na formulação das receitas executadas.

Quem se anima às artes da boa comida, para satisfazer a *gourmets*, sabe como essa prática, que acabamos de mencionar, prejudica, confluindo sem dúvida para a fatura de manjares que terminam conceituando versões tão diferenciadas da f'órmula conhecida, que passam a nomear novas espécies ou variações daquela.

Em muitas dessas situações o acolhimento da receita caminha para enobrecer a quem, muitas vezes, é apenas "dono" ou "dona" circunstancial da preparação culinária, tomando o patrocínio de quem nem ao menos, quase sempre, demorou diante de forno aquecido ou de fogão atochado de calor e lenha incandescentes.

Mas a tradição, senhora de leis próprias, no tocante às artes de cozinha, é irretocável. Se determinado quitute, um bolo, a exemplo, toma a designação de Luiz Felipe, ou Souza Leão, ou outra qualquer, não importa a discussão de quem engendrou todos os ingredientes a vez primeira, manuseando uns tantos ovos, umas tantas xícaras de farinha de trigo, sob regras de demorar ou não no cozimento.

Desse modo não há como estranhar o que, em livro de prestimoso interesse pela cozinha nordestina (1), anime-se o seu autor, Gilberto Freyre, a esclarecer:

"Fato curioso, o passado com o bolo Souza Leão, um dos nossos bolos da família mais tradicionais. Consegui várias receitas desse manjar, mas todas se contradizem, a ponto de fazerem duvidar da existência de um bolo Souza Leão ortodoxo." (...) "Diante das receitas numerosas e contraditórias do bolo Souza Leão, pensei no que disse certa vez o Anatole: que, em história, a dúvida começa com a abundância dos documentos. Os fatos tranqüilos são os pobremente documentados." (2).

De três receitas do referido bolo, recenseadas pelo autor de "Casa Grande e Senzala", na primeira ("conservada muito em segredo por um ramo da família Souza Leão" (3), são exigidas apenas doze gemas, quantidade bastante distante da de outra receita ("Bolo Souza Leão à Moda de Noruega"), quando devem ser acrescentados não doze... mas vinte e dois ovos... e meio quilo de manteiga, contra uma colher admitida para a elaboração da primeira fórmula.

Evidente que as quantidades finais estão diferenciadas: numa solicitada três xícaras de "massa de mandioca", e na outra, na se-

gunda portanto, um quilo!!! A desproporcionalidade no uso dos mesmos ingredientes, de um bolo para outro, certamente contribui, a toda certeza, para alterar o resultado final quanto à consistência e sabor.

Ariovaldo Franco, em obra rememorativa da evolução da história da culinária, assinala que ao tempo de Luís XIII, quando se tentava harmonizar os menus e a ordem de "apresentação dos pratos", a "nobreza começou a se interessar pela gastronomia, e os grandes cozinheiros, gratos por esse interesse, davam o nome de seus patrões ou de pessoas ilustres, a pratos que inventava. Esse fato deu origem ao equívoco, bastante comum, de se pensar que os pratos foram criados pelas pessoas que tinham os seus nomes." (4).

Davam-se assim muitas criações de pratos especiais em homenagem a determinados figurões, como ocorreu com o "stroganov", prato "criado no final do século XIX para o Conde Stroganov", como registra a propósito o autor em quem nos arrimamos. (5).

Na proximidade do tema, e retomando a Gilberto Freyre, vale referir a uma outra receita personalizada (permitam-me os leitores mencionar desse modo) : "Bolinho de Goma à Moda do Dr. Gerôncio."

Esse ilustre cidadão chamava-se, por extenso, Dr. Gerôncio Dias de Arruda Falcão (6), e foi "senhor do engenho Noruega, onde continuou a tradição de *gourmet* do capitão-mor Manoel Thomé de Jesus e do Barão de Jundiá..." (7).

Custa crer que figura bastantemente ilustre e pouca afeita à intimidade das cozinhas e temperos, seja o próprio autor da receita desse prato prosaico, senão vejamos:

"Toma-se uma xícara de açúcar com manteiga e bate-se com seis ovos sem claras. Junta-se leite de coco, sem água, e deita-se goma (polvilho) e fazem-se os bolinhos..."

Em voga por esses dias outro quitute sob inspiração patriarcal do mencionado senhor de engenho pernambucano: o "bolo de mandioca à moda do Dr. Gerôncio..." (8)

Pelo que escreveu, em 1939, Mário de Andrade não obstante louvar tanto a culinária nacional, parecia não ter a sua preferência por essa ou aquela receita, mas via-se; aplaudia o "sururu alagoano" e também o "dulcíssimo pitu nordestino", a seu entender, e sem sombra de dúvidas, "espécies delicadíssimas de manjar". (9).

Pratos delicados, uns; e outros nem tanto.

Alguns, anotados pelo escritor paulista, ásperos e estabanados como a panelada, o tutu de feijão com torresmo...

Pratos sem dono, isto é, sem a regência oficial de possíveis inspiradores de suas receitas elaborados, pode-se admitir, até a exaustão, na cozinha brasileira.

Mas um ou outro felizmente com patrono "assumido", qual a "feijoada à minha moda", assinado pelo poeta Vinícius de Moraes, que o concebeu em versos deliciosos, dos quais nos permitimos reproduzir os mais característicos:

De carne-seca suculenta
Gordos paios, nédio toucinho
(Nunca orelhas de bacorinho
Que a tornam em excesso opulenta!)

E - atenção! - segredo modesto
Mas meu, no tocante à feijoada:
Uma língua fresca pelada
Posta a cozer com todo o resto.

Feito o que, retire-se o caroço
Bastante, que bem amassado
Junta-se ao belo refogado
De modo a ter-se um molho grosso
Que vai de volta ao caldeirão

No qual o poeta, em bom agouro,
Deve esparzir folhas de louro
*Com um gesto clássico e pagã*o etc., etc. (10).

Não se imagine raras as receitas versificadas.

Nem todas, que conhecemos, com a leveza - que aí se entenda por graça - da verve do poeta Vinícius de Moraes.

Arthur Azevedo, vem contar Osvaldo Orico (outro estudioso da cozinha brasileira, qual Gilberto Freyre), para "ilustrar a predileção que tinha pela especialidade culinária maior do Maranhão - o arroz de cuchá", dirigiu em versos , à pessoa de sua afeição, deliciosa "carta a Jovino Ayres, contando andava desagradado do "arroz de cuchá" que comia:

Por que - deixa que t'o diga -
Esse prato maranhense
Ao Maranhão só pertence
E noutra parte o não há.
Aqui fazem-no bem feito
(Negá-lo não há quem ouse);
Mas... falta-lhe quelque chose;
Não é o arroz de cuchá.

Pois aqui o bom quiabo
E bom camarão seco;
Há vinagreira sem peco;
Bom gergelim também há!
E o prato aqui preparado,
Do nosso mal se aproxima!
Acaso também o clima
Influi no arroz de cuchá?

Ora!, quase clima! qual nada!
É o mesmo quitute, creio;

Falta-lhe apenas o meio;
No Maranhão preparado,
Naturalmente acontece
Que sendo o mesmo, parece,
Ser outro arroz de cuchá. etc., etc. (11).

Mas tornando às receitas personalizadas, pode-se ver à "Revista Cláudia" (edições de 1973) pelo menos uma meia dúzia daquelas nomeadas de modo ilustre, das quais algumas estão explicadas em detalhes pelos seus próprios patronos. Aí, desse modo referidas, as receitas do "Filé à Gilberto Freyre"; "Bacalhau à Djalma Santos"; "Creme de Cebola à Jamil Snege" (sociólogo curitibano); "Cardápio Bento A. Prado"(membro da sociedade paulistana) etc., etc. (12).

Até perto de nossos dias, famoso prato à base de galináceo, bem preparado e servido com generosos adubos e farinha de concepção segredosa, fazia sucesso no Piauí. Era a **galinha da Júlia,** manjar que tomava o nome de dona de conhecida casa de pasto em Teresina.

Em Fortaleza, há anos, a Sra. Sandra Gentil chegou a produzir até pouco antes de morrer um repertório de saborosas receitas (transferidas *post-mortem* para livro), quase todas sob nítida influência alienígena, salvando-se algumas mais afinadas com o paladar regional, dentre as quais vale transcrever a que se segue:

CARNE-DE-SOL À MINHA MODA

1 e ½ quilo de carne-de-sol
l litro de leite
6 cebolas grandes, roxas, em rodelas finas
100 g de manteiga da terra. (13).

A carne, manda a receita, demorarará umas "5 horas" de molho, antes de ir "ao fogo com o leite", a cozinhar até ficar macia, quando se lhe retiram as gorduras.

Por diante é que se deve cortar a carne em pedaços e refogar na manteiga da terra (manteiga de garrafa), até dourar. De acompanhamento: "paçoca, baião-de-dois, banana crua e rapadura". (14).

Pesa também na boa tradição culinária, a reforçar o prestígio desse ou daquele prato, a eleição constante de sua receita por personalidade conhecida.

"The New York Times", em 1965, publicou o curioso "A Cookbook for Booksellers", com os pratos preferidos por Lord Byron, W.M.Thackeray, Marcel Proust, Virgínia Woolf, Norman Douglas, Henry James e outros.

Proust, que vem mais a nosso interesse, devia de entender bastante de culinária refinada de sua época. Em "A Sombra das Raparigas em Flor" está mencionado ter a Sra. de Villeparisis encomendado ao hotel "uns *Croque-Monsieuer* e ovos com creme." (15).

No mesmo livro vê-se a alusão a "*soufflês* de chocolate" que "chegavam ao .seu destino sem derramar-se", e a *hors-dóeuvre* trazidos pela "incessante revolução dos criados..."

Não falta à obra prima de Marcel Proust a presença dos bons manjares, a referência a "molho **grabiche ",** à "salada de ananás, para os jantares de cerimônia "...

E igualmente dito que no "Chá da Rua Royale", à hora do serviço não faltavam "*muffins* e *toast*". (16).

Mas a receita mais importante selecionada pelo "The New York Times", a nosso entender, é a de "madelaines", bolinhos de

chá francês, chamados por Proust, carinhosamente, de “petites madaleines”:

“4 ovos à temperatura ambiente
¼ de colher de chá de sal
/3 de xícara de açúcar branco
1 colher de chá de baunilha
1 xícara de farinha
½ xícara de manteiga, derretida e gelada.

1 - Passe a farinha peneirada em formas para 4 jogos de 12 madelaines. Coloque as formas perto do fundo do forno, que deve estar a uma temperatura de 400 F . Se quiser a metade da receita, apenas use metade dos ingredientes.

2 - Bata os ovos com sal, adicionando açúcar gradualmente até a mistura ficar consistente. Adicione a baunilha.

3 - Peneire ¼ da farinha por vez, em cima dos ovos misturados e entrelaçados, até que não apareça mais a farinha.

4 - Acrescente a manteiga (1 colher de sopa) por vez e misture-a o mais rápido possível. Encha as formas preparadas em ¾ destas; coloque-as imediatamente no forno e deixe-as lá até que fiquem marrom, o que deve acontecer mais ou menos em dez minutos”. (17).

Em Proust, em obra de acerto da análise da sociedade e seus ambientes refinados - “Em Busca do Tempo Perdido”- transita uma grei humana que se alenta, voluptuosa, pelo olfato e o paladar, na qual a cozinha, entidade substantiva, oscila da fartura ostensiva a comedimentos censuráveis de refeições servidas numa atmosfera de intrigas sociais e a gula nem sempre disciplinada.

Gente, como analisou Álvaro Lins, de quem não se exige inteligência, e “pode até acontecer que a inteligência venha a tornar-se faculdade negativa para o bom êxito na alta sociedade,

mas somente ágeis palavras de espírito e réplicas audaciosamente picantes, pois a forma de inteligência para os mundanos - mesmo para os mundanos de maior categoria como a Duquesa de Guermantes - só se exprime por "une variété verbale de talent - l'espirit." (18).

Daí o clima de ironias e perfídias, a exemplo, da Sra. Guermantes, amesquinhando as pretensões de uma outra dama anfitriã:

"A cozinha de Zenaida não é má, mas haviam de achá-la mais regular se fosse menos parcimoniosa." (...) "Já jantei ali, como em toda parte, pessimamente; apenas (os pratos) me fizeram menos mal do que em outros lugares, porque o estômago é no fundo mais sensível do que a qualidade..." (18).

Mas a Sra. Zenaida podia até ser vulgar ou menos generosa no ato de receber à mesa, mas sabia, espaventosa, exibir-se, anunciando "as boas coisas que haveria ao almoço..."

"- Comerás puré de castanhas, não te digo senão isso, e haverá sete pequenas **bouchées à la reine.**"

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

01 Gilberto Freyre, "Açúcar" (em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil), Inst. do Açúcar e do Álcool, 2ª edição, Rio de Janeiro, 1969, p 102.
02 Idem, p 154, 155.
03 idem, ibidem.
04 Ariovaldo Franco, "De Caçador a Goumet", Thesaurus, 1995, p 138.
05 idem, p. 143.
06 Gilberto Freyre, o.c., p 150.
07 Idem, ibidem.
08 Idem, p 151.
09 Mário de Andrade, "Os Filhos de Candinha", Livraria Martins, São Paulo, 1943, p 123.
10 Luís da Câmara Cascudo, "Antologia da Alimentação no Brasil", Livros Técnicos e Científicos Ltda, Rio de Janeiro, 1977, p 101.
11 Osvaldo Orico, "Cozinha Amazônica", UFP, Imp. Univ. Belém, 1972, p. 164.
12 Revista "Cláudia", série de fascículos"A Cozinha Brasilera"
13 Sandra Gentil, "A Nova Cozinha Nordestina", Fundação Demócrito Rocha - Maltese, 1995, p 323.
14 Idem, ibidem.
15 The New York Times, "A Cookbook for Booksellers", USA, 1965, p 15.
16 Marcel Proust, "À Sombra das Raparigas em Flor", Ed., Globo, Porto Alegre, 1973, p 216.
17 Marcel Proust, "No Caminho de Swann", Editora Globo, Porto Alegre, 1972, pp 23 - 208.
18 The New York Times, idem, o.c., p. 15.
19 Álvaro Lins, "A Técnica do Romance em Marcel Proust, Editora Civilização Brasileira, Rio de Janeiro, 3ªedição, 1968, p 68.
20 Marcel Proust, "O Caminho de Swann", Editora Globo, Porto Alegre, 1972, p 379.
21 Idem, pp 379-380.

RESTAURANTES, “A PETISQUEIRA”; AS PADARIAS, “O PÃO” E COMIDAS DE “PRIMEIRA ORDEM”

O hábito de sair de casa para fazer refeições em restaurante, na cidade, pelo menos em Fortaleza, pertence a dias mais próximos do início do século. A regra, na capital, que elegemos a interesse deste capítulo, era a maioria dos habitantes almoçar e jantar em casa, ficando a freqüência às casas de pasto, como se dizia, para oportunidades especiais, presença de visitante importante ou gentileza que se quisesse prestar a algum parente, pagando obséquio assemelhado. A melhor opção, por então, era o Ramon, restaurante afamado e situado na Praia de Iracema, onde ia servido festejada peixada adubada com pirão e caldo temperado com múltiplas verduras... e óleo, dizia-se no comum azeite doce, “Galo”.

Ao final do século Fortaleza possuía apenas três restau-rantes licenciados para essa finalidade pela Prefeitura: o que funcionava à Praça dos Mártires (Passeio Público); o de Manoel Pereira dos Santos (Major Facundo, 67) e o “Restaurante do Norte”, de propriedade de Florentino & Quinderé, na Rua Floriano Peixoto, 4.

Conforme disposto na Lei n° 343, de 25 de setembro de 1896, em 1987, “casa de pasto ou de refeição, sem hospedaria”, era taxada em 100 réis. (1).

Mas já em final da segunda década do século, o café e restaurante "Java", de Ovídio Leopoldino da Silva, anunciava-se como casa de "primeira ordem" no gênero, dispondo os seus fregueses de "bebidas finas, gelados" e "café delicioso".

As boas mercearias desde o século passado tinham um sortimento de produtos para a mesa do fortalezense, quase todos importados... e bons. Em 1877 o "Novo Palhabote" vendia "fresh salmon", "frees lobsters", "real finden hadocks", assim como "todas as qualidades de peixe fabricados por Johan Giloon & Cia.", como vinha dizer o vendedor pelas páginas do "Correio do Ceará' do dia 29 de março.

Na Cooperativa Cearense - "grande casa de comestíveis de primeira ordem", na Floriano Peixoto, 136, vendidos "presuntos ingleses de 7, 8, 9 e l0 lbs; bacon, toucinho inglês, queijos Palmyra e Dinamarquês; passa Choix", em caixinhas de 1 quilo, aspargos americanos e alemães; azeitonas espanholas, vinagre francês, "patêe de foie gras", "Amieux" e uma apreciável coleção de vinhos do Reno e da França, dentre esses o tradicional "Medoc"... (2).

Em 1918, para sermos exatos, o português Manuel Nunes Siqueira administrava, de sua propriedade, o restaurante "Douro", cuja cozinha, a seu proclamar, era "uma das mais freqüentadas" da capital, capaz de satisfazer "o mais exigente paladar".

Manuel Nunes Siqueira fornecia "comida de primeira qualidade às famílias, na própria residência", o que poderia parecer - como por algum momento chegamos a acreditar - o pioneiro na confecção de marmitinhas de almoço, idéia que não prospera pois a "Pensão Bitu", na mesma oportunidade, avisava a seus clientes manter "com esmero uma cozinha de primeira ordem", "preparar banquetes" e fornecer "pensão", isto é, refeições a domicílio. (3).

Mas ambos estavam na esteira de outro hoteleiro, esse mais arrojado, o dono da "Petisqueira", que iniciara esse tipo de serviço, em l915, amparado por inusitada publicidade. Essa casa de pasto

se localizou na Rua Barão do Rio Branco, 54, e antes mesmo de iniciar suas atividades , que sucedeu a 4 de julho do mencionado ano, fez publicar pelas páginas do jornal "Correio do Ceará", do dia 17, este esclarecedor aviso:

"Contrata-se desde já o fornecimento de mesada, não só para mesa redonda (mesa redonda querendo significar serviço completo por todo uma semana ou mês) na Petisqueira, como também para as casas de família. Preços, não se publicam, tal qual a modicidade em vista da carestia geral de tudo. Só não se admite o fiado, isto é, proibido expressamente..." (...) "Além de comidas quentes, temos, a toda hora do dia e da noite, comidas frias, bebidas de todas as qualidades, gelados, refrescos, garapa de cana, sorvete, presuntos, frangos, linguiças, leite quente e frio, coalhada etc., etc."

Em outro anúncio, depois, a Petisqueira comunicou aos seus futuros fregueses que o prato custaria apenas 600 réis... E a panelada, uma das atrações da culinária da casa, seria servida sempre acompanhada da "cumbiana" (aguardente) "mofada", isto é, convenientemente envelhecida, decantada...

Todos esses estabelecimentos preparavam grandes almo-ços e banquetes. Mas quem melhor os fazia em Fortaleza, pelo menos por esses dias, era o Hotel Central, que, a 9 de maio de 1914, administrou um banquete no qual os amigos e correligionários do Dr. Floro Bartolomeu obsequiaram-no por sua estada na capital.

O menu foi publicado aos jornais e servido desta forma:

Frios - peixe à mayonaise
Pastéis à follete
Peru à brasileira
Filet au petit-pois
Aspargos na manteiga
Bolos, compotas, vinhos diversos. (4).

O maior movimento literário do Ceará, pelo século passado, e um dos mais significativos de sua história cultural, o da Padaria Espiritual, não deixa de representar uma metáfora gastronômica, ainda que em sua maior amplitude o grêmio se animasse para o desfrute das coisas do espírito, circunstância que não disfarça de todo, no jornal "O Pão", as secções e notas quais "Confeitos", "Bolachinhas", "Saco de Ostras" etc., não faltando nem mesmo recado de "padeiro" ofertando guloseima, como se vai ver em "Um pote de doce", de várias deliciosas quadrinhas e também (sem metáfora) um "pote de doce de cajus", tudo como registra aquela folha literária em nótula, e "em versos em calda de açúcar", que findam assim:

Leve o meu doce aos ***Padeiros****,*
E o meu pote à Padaria... (6).

Os "padeiros" apreciavam (não todos, naturalmente) o prazer etílico, a tal "água-que-passarinho-não-bebe", conforme irreverente observação de Leonardo Mota, a esclarecer deste miodo: "Em casa de Flávio Boicininga (Francisco Ferreira do Vale)`: - "Depois de lubrificadas as goelas com uma libação de meladinha, Moacir Jurema (Antônio Sales) apresentou os originais de suas "Trovas do Norte".

E se serviam todos, muito bem, de quitutes quais os "pudins e as fofas empadas que (os "padeiros") impeliam para o estômago à pressão hidráulica dos generosos vinhos." (6).

Quando a Padaria Espiritual se reunia no Café Java (a esses dias de propriedade do já citado Manoel Pereira, entusiasta da boêmia), corria sem parcimônia o aluá da terra (seria de miolo de pão? de coco-babão?), e a tanto confirmando mais uma vez a preferência dos intelectuais da província pelos produtos regionais, ao que vem ao caso lembrar que colaborador de "A Quinzena" em

1888, sob o pseudônimo Amprhísio, escreveu esta louvação à coalhada, a contar como os vaqueiros, em fazenda em que se encontravam, acudiam à mesa de cedro, aduza-se, "coberta de alva toalha de algodão, provida de formidáveis tigelas daquele excelente manjar, que eles (os vaqueiros), depois de cobrirem duma camada de farinha de mandioca e outra de rapadura, devoravam com grande avidez..." (7).

Queriam todos uma cozinha mais cearense, e nesse lugar de trabalho, à beira do fogo, a mulher, ainda que na maioria das vezes demorasse ali só para supérfluas orientações ao desem-penho das abnegadas cozinheiras, grei que vinha do interior do Estado, e sem o saber, passava a estimular a fatura de refeições mais a gosto da família, o que acabava também por cativar as crianças, felizes em saborear o tutu de feijão, a canjica, as pamonhas ou os doces de coco, e de leite temperado com gotas de limão, para encaroçar, e mais doces, e desses os coloridos, como o de banana em rodelas, que davam um "rubor" todo especial às compoteiras brancas. E dizer isso é dizer pouco, pois falta acrescentar: o mais importante para os meninos e meninas : a raspagem do tacho, a lambida final com colher ou as pontas de dedos lambuzados...

Havia por então intelectuais, como Francisca Clotilde defendendo, pelas páginas de "A Quinzena", o interesse da mu-lher pela administração doméstica:

"Não será mais proveitoso para a mulher entreter-se horas e horas a cuidar das lides domesticas e a velar pelo bem estar da família, do que entregar-se ao desempenho de cargos públicos, aos quais gasta saúde e aniquila o espírito?" (8).

Mas a mulher que se definia pelo lar, e ficava em casa, como disse antes, não era muito ligada à intimidade de fogão e forno... E para exercer suas funções, pelo menos como dona de casa, tinha a seu dispor quanto desejasse para o suprimento de sua despensa, graças a tradição do comércio especializado nessa atividade, quando a cidade estava muito distante dos dias dos supermercados.

Pelo final dos anos quarenta - e esse período avança pelos anos cinqüenta e até um pouco mais por diante - a clientela constituída de donas de casa era disputada por "A Miscelânea", "Casa Tupy", "Casa Tabajara", "Casa Joana d'Arc", dentre outros estabelecimentos, sendo valiosa a referência documentada de Maria da Glória Villar Queiroz, sobre as preferências dessa época , conforme listagem de suas compras de "mercearia" em 1951, entregue à "Casa Tupy". É longa a lista, presumível feita para facilitar a elaboração de recepção para um grupo maior de convidados senão vejamos:

"1 queijo do Reino "Borboleta"
ou "Palmyra,
6 quilogramas de açúcar "Pimentel"
l lata de "Toddy",
2 pacotes de café "Paraense,
2 latas de caviar do Ceará,
1 quilograma de bolachas "Jubaia",
1 idem de bacalhau do Porto,
lata de ameixas "Red Indian",
1 quarta de queijo parmesão "faixa azul",
2 latas de goiabada cascão,
l conhaque "Macieira",
6 garrafas de vinho do Porto "Adriano Ramos Pinto",
6 idem de "Matheus Rosé",
1 lata de kilo de banha de porco "Raphael",
2 latas de leite condensado marca "Moça", grandes
6 idem, pequenas,
2 latas de óleo "Sol Levante"
1 lata de azeite "Galo",
1 lata de biscoito "Pilar", sortidos." (9).

Mas aí já se diluía o prestígio das panificadoras à feição, por exemplo, de serviços prestados pela Padaria Palmeira, que le-

gou ao Ceará profusos versos de **reclames** enaltecedores da qualidade de seus produtos.

Marciano Lopes resgata em "O Baú da Donzela", a imagem dessa panificadora, "famosissíma"- como menciona - localizada na esquina das ruas Senador Pompeu e Guilherme Rocha. Era toda verde e posssuía no lado da Guilherme Rocha uma vitrine onde eram expostos as mais variadas guloseimas, como doces e bolinhos confeitados, as queijadas, as "marias malucas", os "sonhos", os filhoses, os "suspiros" etc. (10).

Pelas paredes das fachadas entrelaçavam-se uns anjos e umas tantas criaturas míticas, vívidos, se será possível referir, pelos sons de divinas trombetas.

E pelas páginas do "Correio do Ceará", sempre, sempre, como na edição do dia 5 de maio de 1923, esta deliciosa mensagem em versos, pouco conhecida dos leitores de agora:

Padaria como a Palmeira
Apreciada em nosso meio
Desde o balcão à masseira
A mais higiênica em asseio
Respeitar como costuma
Inda a Fortaleza não veio,
A Palmeira é a turuna.

Pão, biscoito, bolachinha,
À venda todos os dias
Lembramos também rosquinhas
Mui torradinhas fatias,
Em biscoitos destacamos
Inda bolacha Maria,
Registrado, o atestam
A "elite" freguesia...

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

01 “Almanaque do Ceará”, Tip. A República, Fortaleza, 1896
02 Eduardo Campos, “A Viuvez do Verde”, Imprensa Oficial, Fortaleza, 1983, p 147
03 “Almanaque do Ceará”, idem, idem
04 “Unitário”, edição do dia 09.05.1914
05 “O Pão”, Ano 1, n° 4
06 Leonardo Mota, “A Padaria Espiritual”, UFC, segunda edição, Fortal;eza, 1995, p 53
07 “A Quinzena”, 16.)4.1888, Ano II, n° 6
08 Idem, Ano I, n° 6, 1887
09 Marciano Lopes, “O Baú da Donzela”, Gráfica VT Ltda., Fortaleza, 1991, pp 88 - 89
10 Idem, o.c., p 65

A COZINHA, A LÚDICA, O FOLCLORE DOS PROVÉRBIOS E AS MEIZINHAS

Não se pode definir a cozinha, cremos, corretamente, tomando-a de modo simples, constituída de fogão, utensílios domésticos e produtos de mercado e mercearia, disponíveis para a elaboração de refeições. Temos de pretender muito mais, que no contexto, entre tantos odores fascinantes e, naturalmente perfumados, em maior ou menor grau transita, altiva e soberana, a arte de cozinhar, um certo e indefinido dom sedutor de tornar as criaturas submissas ao paladar.

E desse modo admitido, a cozinha é mais que brasas atiçadas, calor de forno em combustão; mais que misturas de cheiros e propostas de sedução e engodos para o estômago, que também, sem dúvida alguma, é laboratório de funções curativas e assistenciais onde, de uma maneira ou de outra, mais cedo ou mais tarde, ao longo da vida, as pessoas, enquanto cumprem o seu círculo evolutivo, nutrem-se de inspiração para devaneios mnemónicos, e por diante, em seqüência, para o exercício das tradições e de misteriosos ensinamentos de perturbadora medicina familiar, inarredável do percurso de nossas existências.

E que se acrescente: da cozinha é que acode a água com açúcar para os primeiros sustos; os chás de casca de laranja para

acalmar a digestão, ou de folhas de cidreira para fazer adormecer alguém, quando dormir pode ser - e quase sempre é - sinônimo de evasão, esquecimento de alguma dor de insólita preocupação.

Ah, a cozinha! Impossível referir por quais caprichos e caminhos a sua presença persevera desde o nascimento, e durante a vida das criaturas, a vicejar com sua influência nas deliciosas parlendas e brincadeiras infantis, a principiar do ritual de seleção dos brincantes:

Panelinha de ioiô
Foi ao mato e se afundou;
Testo, panela,
Bolou, fe...dou!" (1).

Nas manifestações lúdicas a cozinha é entidade sempre presente, lembrada por alusões a utensílios e coisas, e a temperos, como em "Pé de pilão, carne seca com feijão..."- "Amanhã é domingo, no pé do cachimbo?"- "Cadê o toucinho que estava aqui?"

E o **tango-lo-mango** aproveitado, como anotou Maria de Lourdes Borges Ribeiro, para o "exercício do cálculo, para o ensino de número e de operações fundamentais, na escola primária." (2).

Eram nove irmãos numa casa
uma foi fazer biscoito
deu o tengo-lo-tengo nela,
não ficaram senão oito...

Por exclusão, na recitação cantada, todas as *irmãs* vão sendo afastadas até restar a derradeira:

Esta uma, meu bem, que ficou,
meteu-se a comer feijão,
deu o tengo-lo-tengo nela,
acabou-se a geração.

Os adultos, passada a fase da infância, a pouco e pouco vão incorporando às suas reflexões a curiosa filosofia dos provérbios, esses igualmente abastecidos de conceitos que nascem, sem dúvida, da influência da importância da cozinha e da mesa ainda que frugal.

- Comer até adoecer, jejuar até sarar;
- Enquanto fervem as panelas, não faltam amizades;
- O faminto não morre de fastio;
- Queijo é luxo, manteiga faz defluxo;
- Quem come na panela, folga nela;
- Onde come um, comem dois;
- Quem não gosta, come menos;
- Ovos e juras são feitos para quebrar;
- Quando o vinho desce, as palavras sobem;
- Panela que muitos mexem, sempre sai mal temperada.

Tudo isso assim dito pelo povo, e recolhido por experimentada folclorista, a Sra. Mariza Lira, para compor o livro que escreveu e cujo título trai também a influência culinária: "Migalhas Folklóricas". (3).

Ah, a cozinha e seu vasto império! Lugar que inspira e enriquece a filosofia popular e cuja estrutura (codificação precária, ajunte-se a tempo) é mais do que as coisas que a integram e que as contemplamos em breve visita: utensílios quer de metais quer de madeira, e já por hoje tocados à energia elétrica, mas inalienáveis as de recordações antigas, mais desejáveis. Escreve a respeito, contando, Gilberto Freyre:

"No Nordeste (trem de cozinha) são peças regionais ou tradicionais ligadas ao preparo e à apresentação de doces e bolos; o pilão de pau, o grande para pilar milho e o pequeno para machucar temperos; a colher - a grande e a pequena - considerada insubstituível para mexer certos doces; o quengo de coco; o rapador de coco; o ralo; a urupema; a peneira de taquara; o abano. A folha

de bananeira é indispensável na apresentação ortodoxa da tapioca molhada; a palha de milho na apresentação da pamonha." (4).Mas o cenário não está mencionado ainda por inteiro. Junte-se a esse panejamento as jarras de barro (tão importantes nas cozinhas do povo), a menor para acudir, reabastecer os alguidares de misturar e receber os ingredientes em preparação; a maior, de pano (de algo dãozinho) atado à boca, protegendo de contaminação a água de beber, avistado ao lado o caneco de flandres de bordas em serrilhas, ostensiva defesa à ingestão do líquido pelo próprio recipiente.

E mais coisas quais as latas ou boiões, esses, em casas abastadas, contendo gengibre, cravos e sementes de gergelim; e a lata com canela, enquanto outras guardam noz moscada, hortelã, cravos da Índia... E dependuradas, fantasmagóricas, as cascas de laranja, encaracoladas como se fossem porções de algum cacho de cabelo encompridado e louro.

Das tais, em horas oportunas, os chás ou as prestimosas aspirações, quando dadas a cheirar em cavilosos mal-estares...

Desse laboratório e improvisada farmácia sai a colher de pau, nova (só serve nova!) para bater (três vezes) em cabeça de menino gago, para endireitar a voz...

E outra colher, mais que colher, uma concha, que dali poderá sair a qualquer momento para valimento de alguma mulher em trabalho de parto. Desse modo lembrado pela Baronesa de Itaveraba, e confidenciada à Floriza Barbosa Ferraz, a receita de parteira-escrava Anna Carolina, de São Paulo, no século passado:

"Para retirar a placenta" a parteira aperta a barriga da paciente" de alto a baixo **com uma concha de feijão** (sublinhado por nós), e enquanto lida, dá ordens às ajudantes que retirem do fogo nove brasas bem acesas e as depositem em meio copo d'água. Assim que se apagarem..." - recomenda - "tornem a jogá-las no fogão para que se reacendam." (5).

Da cozinha - que em algumas circunstâncias funciona prioritariamente como farmácia - saem as mais variadas mei-zinhas:

pó de café ou sal, ou açúcar, para estancar sangue em golpe; moela de galinha, que aplicada ao pescoço de criança, é bastante valiosa para evitar mau-olhado; alho, imposto à unha do dedo mínimo, para servir de pronto alívio nas enxaquecas e dores de cabeça... E até mesmo vinagre misturado com barro, muito recomendado para conjurar o fogo selvagem.

O fogo - contei antes em "Cantador, Musa e Viola"- é providencial na estapafúrdica terapia popular. O homem doente de parotidite, para evitar a *descida* da papeira para suas partes íntimas, terá de se esquentar sobre o fogão (mas que ginástica!), de modo a que o calor lhe alcance o ânus... De igual modo é aconselhado a quem sofre de íngua "trepar-se sobre a trempe do fogão, contando até três, e proferindo dessa forma:

Um, dois, três,
Íngua nenhuma... (6)

Por múltiplas razões no fogo, da cozinha, se concentra toda a importância da elaboração não apenas de refeições mas das próprias providências terapêuticas. E nele está, sem dúvida, a persistente lembrança mágica de rituais ancestrais, despertando e produzindo temor e respeito.

Daí o ato de se executar o pelo-sinal-da-cruz a início do preparo de comidas, procedimento antes observado pelas cozinheiras sertanejas a intuitos de afastar, como lembra Luís da Câmara Cascudo, a *tentação* que não quer significar a "sedução diabólica mas o ato da intervenção malévola de Satanás, provo-cando a raiva, o desabafo blasfêmico, o pecado da ira." (7).

Por essa razão acautela-se o cozinheiro para não revolver o braseiro com "instrumento metálico"; pisar em brasa, com intenção de extingui-la; não praguejar ao acender o fogo; mexer a comida da direita para a esquerda; não meter faca em comida que está sendo preparada; não experimentar a comida mais que três vezes; não fazer

fogo com papel; não deixar de lavar as duas mãos (uma só não é de bom agouro) antes das atividades culinárias do dia etc., etc.(8)

Na cozinha tudo se aproveita, até mesmo o rescaldo, as cinzas, essas indicadas para cauterizações em dente que inco-moda.

A cebola branca, que se guardou, serve para debelar o acesso de asma. Pé de galinha não se perde, pois, recém-cortado, vai aproveitado para combater a angina, quando atado ao pescoço. de quem sofre. O chá obtido do rescaldo do fogão aplaca as hemorragias uterinas. E a picumã, que se imaginou ser mais uma meizinha de discutível função curativa (indicada como desinfetante e cicatrizante), veio a saber-se que não é um mero sujinho inidentificável, ou enfumaçado, acumulado em paredes. Segundo Bracanonot, que a estudou, a fuligem deixada nas cozinhas, principalmente expedidas pelos fogões estimulados à lenha, contém ácido úlmico, carvão, matéria azotada, sulfato de cal, acetatos de potassa, de cal, de magnésia e de amônia, fosfato de cal, silícia, óxido de ferro, cloretos, princípio amargo e água... (9).

Pesquisadores de igual nome (mãe e filha), Fernanda de Moraes Sarmento Macruz, recensearam o concurso do fogo em outro curioso "chá de pedra":

"Coloque a pedra sobre a brasa do fogão, para ficar bem quente. Enquanto aquece, misturam-se água fria na rapa do pau e vai-se espremendo com a mão. A rapa foi tirada (no exemplo) do *pau-pra-tudo.* Depois de se ter espremido bastante, coa-se em pano, para se aproveitar somente o liquido. Pega-se então a pedra quente e coloca-se dentro do líquido. À parte queima-se açúcar até ficar bem escuro, quase negro.

" Sobre o açúcar derrama-se o líquido, sem esquecer a pedra. Espera-se esfriar um pouco e toma-se o líquido Prefere-

se rapadura a açúcar, pois queima melhor. O líquido resultante fica com um tom entre vermelho e marrom, cor de sangue venoso." (10).

Mas a cozinha vai ganhar mais participação terapêutica por ocasião dos partos, de modo em particular quando a delivrance ocorre em casa.

A toda hora, nesses casos, os recursos da cozinha são acionados. Ora é água morna requerida para ser "passada" na parturiente; ora é o acudimento com chás, e em especial os de erva-doce para sossegar a criança, enquanto praticamente a chaleira não se afasta do fogo. Mas o seu mecanismo de atendimento e salvação é acionado mesmo quando vem hora de preparar a canja, refeição indispensável ao exercício do que se pode entender por "guardar o resguardo".

Antes, em livro que escrevemos - "Medicina Popular do Nordeste"- anotamos a prescrição, a esses momentos, de "canja de galinha "arrepiada", a nosso ver porção alimentar obtida de galináceo típico.(11). Mas seja de galinha "arrepiada" ou não, as canjas cumprem a sua função, não só por contribuir para a nutrição da parturiente, como em razão de conceituar uma comidinha "inocente", o que, em linguagem nordestina, quer significar inofensiva às pessoas. Como comida "inocente" a canja deve ser obtida de galinha do tipo "caipira", i.é., cuidada em casa no período de aguardo do abate, o que vai suceder pelo nascimento da criança. Ave gorda, para esse prato, é desaconselhável, pois a gordura é excessiva e por isso mesmo enjoativa. O certo é abater a galinha magra, partindo-a depois pelas juntas e pondo-a em pedaços numa vasilha, onde, se acrescentam os adubos. Nessa situação os cheiros verdes, tomate, e bastante cebola fatiada que, primeiro, de mistura ao azeite doce, se levou ao fogo brando a refogar.

Toda essa matéria acomodada numa panela recebe água bastante para ficar coberta. "Demore um pouco, se quiser apurar o

sabor...”- dizem os entendidos. E só depois, com sal a gosto, a panela é levada ao fogo. Hora então de receber o arroz virgem de colarau. Dado o ponto, a canja deve exibir cor tendendo mais para o amarelo... Algumas receitas recomendam o acréscimo de nata de leite, mas não, de certo, para refeições destinadas a recém-paridas. A tradição da canja continua. E toma lugar também em conhecido provérbio: “ Cautela e canja de galinha não fazem mal a ninguém.” Fazem?

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

01 Luís da Câmara Cascudo, “Dic. do Folclore Brasileiro”, Ed. Itatiaia Ltda., Belo Horizonte, 1984, p 339.
02 Rev. Brasileira do Folclore, Ano II., n° 3, Rio, 1984, p 101.
03 Mariza Lira, “Migalhas Folklóricas”, Gráfica Laemmert, Rio, 1951, p 101.
04 Gilberto Freyre, “Açúcar”, Coleção Canavieira, Rio, 1969, p.105.
05 Marina Maluf, “Ruídos da Memória”, Editora Siciliana, São Paulo, 1995, p. 247.
06 Bráulio Bayma Muniz Cordeiro, “O Amigo do Lavrador ou Tratado Completo da Agricultura Prática”, Rio, 1881, p.95.
07 Fernanda de Moraes Sarmento Macruz, “Folclore de Peões e Posseiros e Luta pela Sobrevivência”, Esc. de Folclore, São Paulo, 1973, p. 189.
08 Luís da Câmara Cascudo, o.c., p. 37.
09 Idem, ibidem.
10 Fernanda de Moraes Muniz Cordeiro, o.c.
11 Eduardo Campos, “Medicina Popular do Nordeste”, Ed. “O Cruzeiro”, 3ª edição, Rio, 1967, p. 77.

PREFAÇÃO A MODO DE ANTEPASTO

Se o glutão é indesejável, como acabamos de ver ao longo desses breves estudos, a mulher gulosa muito mais. Assim não há lugar também entre os nordestinos para a personagem esfaimada do folclore português, a deslavada fingidora que, na ausência do marido, cuidava lesta em preparar o seu próprio almoço de gulodices que eram "formigos de pão esfarelado com mel e ovos", seguidos à hora do jantar por boa e "grande pratada de migas".(1)

Mas persevera, no entanto, a mulher de boa mão para os quefazeres de cozinha, a chamada "mão de ouro", a que acrescenta sortilégios aos pratos que diligencia.

Cozinhar, convenhamos, é ato de inteira submissão ao odor. Se a quituteira não se rende à alquimia etérea dos temperos, se não se entrega dócil e carente aos enleios do chiado de chaleiras apressadas pelo fogo, ao quase imperceptível ruído - **glu-glu** - de pastas aferventadas, mingaus principalmente, não está educada para compreender o exato ponto em que a refeição, intumescida de cheiros e ardências, apronta para ir à mesa, e deliciar.

A crônica literária tem transcorrido com proverbial injustiça às cozinhas.

Não lhe é concedida descrição honrosa, reservando o entusiasmo de apreciação, infelizmente, para as salas suntuosas e engalanadas onde a gula, nem sempre controlada, consome o gran-

de trabalho - grande e anônimo - dos fogões e fornos incontentados pelo reconhecimento.

Camilo Castelo Branco, a tecer curiosasa apreciações sobre o Marquês de Pombal, transcreve as normas de serviço que atendiam pelo nome de "Comidas Públicas e Ordinárias, e observadas ao tempo de D. João IV, de Portugal", página que tomamos ao acaso para a confirmação da tradicional valorização das mesas:

"As iguarias hão-de vir" - está dito no documento real - "acompanhadas da cozinha para a casa do veador da semana..." (...) "Virão também com elas (as iguarias) o guarda-resposta e o servidor da toalha da semana, e tra-las-ão os moços da câmara entre duas fileiras de soldados da guarda, e por onde quer que passarem tirarão os chapéus todas as pessoas que se encontrarem e que estiverem por onde elas vierem, parando e desviando-se do caminho... " (...) "Tanto que a mesa estiver posta e nela se puser o saleiro, o pão ou alguma cousa de comer, assistirá o manteeiro na mesma casa até que Sua Majestade vá para a mesa, porque a ele toca dar conta do que se puser na comida." (2).

Dá-se então, por diante, todo o desfile de personagens - e quantos! - envolvidos nos comes-e-bebes do Rei: moços fidalgos, portadores da casa, o servidor da toalha da semana, médicos - sim, médicos! -, o guarda-resposta, o copeiro-pequeno, e sem dúvida o copeiro-mor. Tudo, tudo, menos o cozinheiro, o chefe e seus auxiliares que se revezaram antes, azafamados, esforçando-se ao máximo para requintar os pratos servidos.

O ritual da mesa atravessa, fura os tempos.

Vem de longe, de muitos anos atrás. E chega até mais perto de nós, principalmente quando, compondo as reuniões comemorativas da sociedade, qual a que, em Fortaleza, pelo século passado, testemunhou com bastante espírito o cronista e historiador Antônio Bezerra.

Sob o pseudônimo de Carniolli, descreve uma recepção no palácio do governo, onde avulta a "mesa profusamente servida" e resplandecente, mas naturalmente sem o concurso do séquito de criados obrigatórios às refeições, ainda que triviais, de D. João IV.

Mas a etiqueta também nessas horas tem regras. Só está livre o acesso dos comensais à mesa, à hora do chá, ofertado quente por volta da meia-noite, quando, por tradição, devia parar a orquestra.

Desse modo acontecia em 1884, em Fortaleza. Enquanto os brindes transcorrem sob o arruído dos talheres nos pratos" a mesa não tarda a virar "um destroço", pois "tudo está derramado e revolto e a toalha alagada de vinho e manteiga."

Flagrada aí, vale admitir, a providência de cada convi-dado levar um "pratinho" (de comida) para quem ficou em casa, prática muito antiga, pois os comensais romanos já a exercitavam, conta Ariovaldo Franco: "Era comum que, ao partir, levasem, envoltos, em seus guardanapos, bocados do que lhes havia sido servido." (3).

Continuando...

"A um canto (da sala do palácio) um velho capitão da guarda nacional arruma num lenço uma banda de queijo e a senhora do empregado F. arranja uma trouxa de bolinhos para os pequerruchos que não poderam vir." (4).

Mas, onde o lugar da cozinha?

Onde as falas de elogio ao ambiente e a cozinheiros que contribuíram para a alegria desvairada desses incomedidos convidados palacianos?

Sim, onde?

Diante disso, temos de louvar a Eça de Queiroz que põe o seu civilizadíssimo Jacinto, depois de colher um cravo amarelo, ao jardim, no casarão de seus ancestrais. É como se vai ver em "A Cidade e as Serras", em página simples mas que documenta a engenharia do paladar português ao tempo.

“Ao fundo a cozinha imensa, era uma massa de formas negras, madeira negra, pedra negra, densas negruras de pelugem secular. E nesse negrume refulgia a um canto, sobre o chão de terra negra, a fogueira vermelha, lambendo tachos e panelas de ferro, expedindo uma fumarada que fugia pela grade aberta no muro, depois por entre a folhagem dos limoeiros...” (...) “Em roda do lume um bando alvoroçado de mulheres depenava frangos, remexia as caçarolas, picava cebola com um fervor afogueado e palreiro.” (5).

Cabe agora, aqui e neste exato momento, repetir Jean-Paul Aron:

“Se bem que recentemente reabilitada pelas ciências humanas, a cozinha ainda não recebeu as suas cartas filosóficas. Nem se refletiu que entre o fogão e a sala de jantar se desenrola um verdadeiro drama ontológico onde o idêntico se contrapõe ao diferente, o uno ao múltiplo, o possível ao real.” (7).

E mais se acrescente de sua autoria:

“Da mesma forma que a música, a cozinha também tem os seus ritmos, os seus tempos, os seus silêncios, os seus momentos triunfais.” E sua pedagogia, que quer significar os muitos e variados textos desde os ensinamentos de como preparar alimentos até o “código da mesa”.

E aí inseridos, naturalmente, os “livros de receitas” de história sobremodo longa, antiga. Literatura especializada que vem da Idade Média e alcança a sua melhor difusão pelo século XVIII. “A característica particular do século XIX consiste todavia na divulgação da grande arte culinária: os chefes mais ilustres revelam as suas invenções numa série de obras destinadas ao grande público.” (8).

A boa cozinha, portanto, não se improvisa. Carece de aprendizado, de “pedagogia” nem sempre escrita mas prevalecente pelo menos no Ceará graças à transmissão oral.

Mas para o seu exercício culinário não faltam (ou não faltavam) os cadernos, os roteiros de anotações...e até mesmo os livros de receitas, uns e outros elaborados por senhoras, pacientemente (por toda a vida de casada, cinqüenta ou mais anos!), registros tomados aqui e ali, e repassados para folhas de papel que empalidecem com o tempo, este um pérfido consumidor de bons momentos.

Receitas que não se conservam, pode crer o leitor, com mesma fidelidade semântica. Há nelas o movimento permanente de reinvenção, o que acaba produzindo fórmulas tão pessoais que acabam consagradas com o nome de pessoas: Bolo Luiz Felipe. Sopa Leão Veloso, Galinha da Júlia etc., etc.

No que nos interessa mais de perto, razão mesma desse modesto estudo, tudo que aqui se disse vem a empenhos de puxar o desfile de receitas de um livro de sogra, a minha, Sra. Honorina Cortez, uma das últimas senhoras, creio, de toda uma geração que ofertou à sociedade de Fortaleza donas de casa orgulhosas de receber. E por isso mesmo de mais freqüência à cozinha do que a restaurantes.

Gente como Cecy de Camocim Leite Barbosa, que aos seis anos de idade, acompanhando os pais, vai morar em Paris, onde passa a aprender pintura, tapeçaria, costura, bordado... e culinária. Tornar-se-ia experta nos "mais sofisticados pratos" (...), "nos mais delicados doces do **cousine française**". Ou como Maria José (Cotinha) Boutalla Jeireissati, mãe do governador Tasso Jeiressati, que toma à sua genitora, Dona Saide, "os segredos da cozinha árabe", e não tarda em assumir, ao se casar, a gestão do bom paladar de sua casa onde não faltam "quibe, esfiha, maluhe, tahine, "charuto" e outras delícias orientais..." (9) Ou qual Zulmira Rabay Lazar que coincidente vai se destacar nos "mistérios da refinada cozinha árabe", a sugerir possível tendência, à época, da gastronomia dos mais abonados em Fortaleza.

Ou qual Dagmar Gentil, que muito cedo domina as chamadas prendas domésticas, vendo a mãe mandar "matar perus, comprar peixe na praia", providênciar sobremesas para o "lauto jantar" (que se pode dizer de rotina), servido às 23 horas "entre bons vinhos e boas conversas..." (10).

A Senhora Honorina (Nina) Cortez, a meu ver, era vocacionada pelo trato culinário. Navegava confiante por sua cozinha, sabendo aonde podia chegar com a maestria de sua arte que passava pelos bons doces e bolos, alguns de nítida influência da cozinha americana, em fase mais próxima dos nossos dias.

A data mais significativa de seu calendário religioso - o Natal - haveria de ter celebração especial, a significar todo um exercício de preocupações culinárias a que não podia faltar o toque, muito seu, de artesã, a mesclar os cuidados culinários com a elaboração de enfeites próprios para a quadra natalina, tarefa paralela à da cozinha e na qual se desempenhou toda vida, com muita disposição e bastante sentido estético.

Até no título de seu livro ou caderno está a evocação de um quer que seja que passou, algo antigo mas gostoso de lembrar, repensado com carinho: **"Coleção de Receitas de Petiscos".** Um bem ordenado rol com direito a sumário (por ela intitulado índice) que alcança até a página 67. Tudo firmado em letra legível, bem feminina, mas a denotar um claro poder de decisão. O tom da tinta recorda remoto azul escuro ou cinza quase preto, mas o tempo implacável aplicou sua química, debotando-o a ponto de torná-lo inesperadamente igual em quase todas as páginas.

Não fala em margarina, mas em manteiga. Para alguns bolos e pães pede simplesmente gordura. Em algumas receitas a gordura entra derretida. pois assim vai exigida ao preparo de "Rosquinhas". Mas para o trabalho da "Torta de Coco" está nominada a banha, essa em porção de duas colheres. das de sopa.

Xícara é com CH... E na lista dos quitutes, em que se destaca por exemplo o “Bolo São João”, quer-se mesmo o leite de coco, e o dito ralado. Como ainda não se tem na cozinha o liqüidificador, tudo aí batido à mão. Por isso dois verbos de modo permanente são requisitados: bater e peneirar.

Não esquecidos os ingredientes de tradição: canela, raspa da casca da laranja ou do limão, o caldo desse último; bicarbonato, leite de vaca (assim mencionado várias vezes), cravo, erva-doce, castanhas, araruta, mandioca, fécula de batata, maizena etc., etc

Em meados de 1950, portanto há mais de quatro décadas e meia, aparece a primeira receita praticada com o liqüidificador. Não a resgatamos, entretanto, por imaginar não estar adequada ao clima da época em que as demais foram propostas, todas executadas sob o calor humano, a muque, vale referir, ovos e claras quando requeridos batidos principalmente a movimentos rápidos com garfo, ação que incorporava à intimidade da cozinha um som inconfundível - *chec! chec!* - prenunciador de gostosas sobremesas.

As receitas inventariadas (e inventadas),e guardadas por D. Nina Cortez encaixam-se no percurso dos anos trinta até o expirar da década de quarenta, quando o **pirex**, como vasilhame moderno, aparece pela primeira vez aproveitado na receita: **Saia como Sair**, bolo de rápida elaboração.(ver p. 117).

No mais predomina o espírito da singela mas eficiente cozinha como realmente disse em artigo para o “Diário do Nordeste” (Fortaleza, 04-05-1994), cozinha, enfatize-se, dos dias em que os “aparelhos domésticos que estavam apenas come-çando a aparecer, enquanto a mão da negra fazia milagres; raspava o coco, torcia o pano do coador de café, abanava o fogo, temperava a comida, sem as fórmulas programadas de hoje.”

“E pelos caibros as cascas de laranja em fita, depen-duradas, para dar sorte ou acudir, tornadas em chá. Debaixo do fogão de alvenaria as duas arcadas sob as quais se metiam as achas de lenha, gravetos e até estopa (aniagem) para logo acender o lume. A tábua de picar carne, os temperos por exemplo - cebola, tomate, coentro -, e adiante o rapa-coco pendurado, o ralo de flandres e a bacia de ágata para a lavagem mais apressada de copos, pratos e talheres.”

Cozinha sem fumos de nobreza, vá lá, mas oficina de boas iguarias, quando raros os condimentos de sabor e cor artificiais.

O colorau, para tingir o arroz, era vermelho graças aos pigmentos de urucu absorvidos pelo sal e a massa de milho bem peneirada.

Mais, mas muito mais mesmo, sugerem e contam (como espero) as deliciosas e velhas receitas dessa exemplar dona de casa, que sabia como poucas mulheres decifrar os mistérios da boa cozinha.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

01 Cascudo, Luís da Câmara - "Os Melhores Contos de Port". Rio, Edições Ouro, Rio, MCMLXIX, p 255.
02 Branco, Camilo Castelo - "Obras Completas", Vol. XVI, Lello & Irmão, Porto, 1993, p 671.
03 Franco, Ariovaldo - "De Caçador a Gourmet". Thesaurus, Brasília, 1995, p.41.
04 Campos, Eduardo - "Capítulos de História da Fortaleza do Século Passado", Fortaleza, 1985, p 47.
05 Queiroz, Eça de - "Obras Completas", V. 1, Lello & Irmão, Porto, s.d., pp 462,463.
06 Aron, Jean-Paul - "Enciclopédia (16) Homo, Domesticação, Cultura Material", Imp. Nac. - Casa da Moeda, Port., 1989, p 281,288.
07 O.c., p 300.
08 Lopes, Marciano - "Divinas Damas", Editora Tipogresso, Fortaleza, 1988, p 66.
09 O.c., p 95.
10 Idem, p 237.

COLEÇÃO DE RECEITAS DE PETISCOS

NINA CORTEZ

SONHOS

2 Ovos
2 Colheres de sopa de farinha de trigo
2 Colheres de chá de fermento
1 Copo de leite
1/2 colherinha de sal
(Assa-se em fritura)

TOUCINHO DO CÉU

1/2 quilo de açúcar
6 ovos
80 g de farinha de trigo
Leite de 1 coco
1 colher de manteiga
1 pires de queijo ralado.

Faz-se a calda com um pouco d'água. Pronta, põe-se a manteiga e o queijo. Em outra vasilha põem-se os ovos (6 gemas e 3 claras) e mistura-se bem. Em seguida vai-se acrescentando a farinha até ficar uma papa. Desmanche-se então lentamente esta papa com o leite de coco (1 copo); junte-se a calda já fria e leve-se ao forno em forma amanteigada.

ROSCAS DE GOMA

1 colher de goma
250 g de açúcar
2 ovos bem batidos
250 g de manteiga
1 coco (leite de...)

Retire-se um pouco da goma, mistura-se com o açúcar a manteiga, os ovos, e o leite. Amassa-se bem e fazem-se as rosquinhas untadas de banha.

SERICAIA

Batem-se bem 6 gemas com 6 colheres de açúcar. junta-se o leite de 1 coco . Batem-se bem 6 gemas com 6 colheres de açúcar. Junta-se o leite; deve ser tirado com uma xícara de leite de vaca, fervido. Misture-se bem. Põe-se uma pitadinha de sal.

Vai ao forno em banho Maria.

Serve-se no próprio prato.

PUDIM CORTEZ

10 ovos
2 cocos grandes (ou 3 menores)
1/2 quilo de açúcar
2 colheres de chocolate
2 colherinhas de baunilha

Tira-se meio litro de leite de coco e põe-se nos ovos quentes que devem ser batidos separadamente. O chocolate é desmanchado no leite e mistura-se com os ovos. Adoça-se à vontade. Tira-se do meio quilo de açúcar uma xícara, faz-se mel queimado e passa-se na forma. Depois de tudo misturado, passa-se em um pano fino e põe-se na forma. Leva 1 hora para cozinhar em banho Maria, (fogo lento).

MISS DOUGLAS

4 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de manteiga
1 xícara de leite de vaca
3 colherinhas de fermento

Batem-se bem as gemas separadas e vai-se botando em seguida o açúcar, a manteiga, o leite, a farinha com o fermento e, por último as claras em ponto de neve. Forma untada.

GRUDE DE GOMA

2 cocos ralados
Sal
1 quilo de goma
Um pouco d'água até ficar grosso
colher de manteiga
Deita-se na forma com leite de coco por cima.

BOLO DE CHOCOLATE

2 xícaras de açúcar
3 idem de farinha de trigo
1 idem de manteiga
1 idem de leite
3 ovos
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de fermento

Bate-se a manteiga com o açúcar; juntam-se as gemas, o chocolate, o leite, a farinha, o fermento e por último as claras batidas em neve. Mistura-se tudo muito bem e deita-se numa forma untada de manteiga. Forno quente. Querendo, pode misturar 3 colheres de nozes passadas na máquina.

TORTA ANGÉLICA

250 g de farinha de trigo
l clara de ovo e água morna

Faz-se a massa e amassa-se bem. Deita-se sobre uma toalha e duas pessoas vão abrindo com as mãos até ficar bem fina. Quando pronta, passa-se por cima uma colher de manteiga, uma de mel e duas gemas. Juntam-se amêndoas e nozes passadas à manteiga por cima e leva-se ao forno para assar. Corta-se em fatias e polvilha-se com açúcar.

SONHOS ESPECIAIS

Põem-se no fogo l garrafa de leite com 1 colher de manteiga,
1 colher de açúcar
1 colherinha de sal

Quando ferver, misturam-se 300 g de farinha de trigo e mexe-se bem para não encaroçar. Deve-se deixar cozinhar bem. Retira-se então do fogo e despeja-se numa tigela e deixa-se esfriar; em seguida vão-se deitando ovos, um a um, até a massa ficar em ponto de pingar com colher, mas não deve ficar muito mole. Leva pelo menos 6 ovos. Vai-se pingando em banha não muito quente e agita-se a frigideira para os sonhos irem crescendo bem. (Não deixe a gordura ficar muito quente porque senão os sonhos ficam murchos).

RAPSÓDIA DE BANANA

1 xícara de leite
1 colher de chá de fermento
1 dúzia de bananas prata

Primeiro forre-se a forma com uma calda de açúcar queimado com manteiga e arrumem-se em volta de toda a forma rodelinhas de banana. Batem-se as gemas com a manteiga, adicionando o açúcar, as claras em neve, a farinha e o fermento diluído no leite. Derrama-se na forma já preparada e leva-se ao forno quente. Deve ser retirado da forma quando ainda quente, pois senão não sai bem.

BOLO SÃO JOÃO

300 g de açúcar
150 g de manteiga
6 ovos
1 coco ralado

Batem-se bem os ovos com o açúcar e a manteiga.

Extrai-se o leite do coco, passando num guardanapo; depois deita-se 1 copo d'água no bagaço, espreme-se no mesmo guardanapo.

Deita-se o leite grosso sobre os ovos e vai-se mexendo bem; depois deita-se a farinha de trigo e mais o leite que se extraiu do bagaço. Bate-se bem e deita-se na forma untada manteiga; leva-se ao forno quente.

CUQUES

1/4 de xícara de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher (de chá) de manteiga
3 ovos
1 colher (de chá) de baunilha
1 pitada de sal

Peneire todos os ingredientes secos, juntos. Adicione a manteiga, batendo com um garfo. Junte os ovos não batidos e a essência. Estenda a massa fina sobre uma tábua polvilhada. Corte-a em rodelas com a boca de um copo polvilhada e espalhe açúcar. (6 dúzias).

BOLO DE CLARA

6 claras
6 colheres (de sopa) de açúcar
1 colher de manteiga
6 colheres de farinha de trigo
Misture e deita-se em forminhas untadas de manteiga.

BOLO RECIFE

1 xícaras de açúcar
3 colheres de manteiga
1 xícara de leite
1 colher de chá de fermento
2 xícaras de farinha de trigo
6 gemas

Bate-se o açúcar com a manteiga, e põem-se os ingre- dientes na ordem acima. (Fica mais fofo batendo as gemas).

QUEBRA-QUEBRA

2 xícaras de polvilho peneirado
1 xícara de fubá de milho
1/2 xícara de gordura de coco
1 xícara de açúcar
1 colher de manteiga
2 ovos batidos (claras separadas)
1 pitada de sal

Amassar as farinhas com as gorduras, juntar depois os ovos e o açúcar. Fazer pequenos biscoitos alongados e marcar por cima com um garfo. (Forno brando).

BOLO DE COALHADA

1/2 xícara de açúcar
1 colher de manteiga (bate-se)
3 gemas
Depois juntam-se-lhe uma xícara de coalhada
2 xícaras de farinha de trigo
3 claras batidas em neve
Põe-se em forma untada)

BOLO DE MAGNÓLIA

2 xícaras de farinha
2 colheres (de sopa) de açúcar
1 colher de chá de maizena
2 colheres (de sopa) de manteiga
4 ovos
l colher (de sopa) de fermento

Bate-se o açúcar com a manteiga. Juntam-se as gemas à farinha. Misturam-se as claras batidas separadas e finalmente põe-se o leite com o fermento e a maizena. Forma untada. Forno quente (cresce muito)

APRESSADOS

3 ovos
150 g de açúcar
150 g de farinha de arroz

Batem-se os ovos com o açúcar como para pão-de-ló. Junta-se a farinha e depois põe-se 1 colher de manteiga. Assa-se em forminhas untadas de manteiga.

BOLINHOS BODAS DE PRATA

Batem-se quatro claras em neve e vão-se deitando aos poucos 12 colheres bem cheias de queijo ralado. Mistura-se bem com 1 colher e fazem-se os bolinhos. Passa-se em farinha de rosca. Fritam-se em azeite e servem-se quentes.

FATIAS DE COCO

Batem-se 9 gemas com 250 g de manteiga e 250 g de açúcar. Em seguida juntam-se-lhe 250 g de farinha de trigo, o leite de 1 coco e 1 colher de fermento.

BISCOITO DE ARARUTA

1 xícara de araruta
1 xícara de polvilho doce
1 idem de açúcar
1 idem de farinha de trigo
1 colher de manteiga
3 gemas

3 claras em neve
1 xícara de leite (para amassar)

Sova-se bem a massa e enrola-se em forma de suspiro.

II

1 xícara de açúcar
2 gemas e 1 clara
3 colheres de araruta
2 colheres de manteiga

Amassa-se tudo muito bem e fazem-se os biscoitinhos pequenos, fazendo com um garfo frisos por cima. Leve-se a assar em tabuleiro polvilhado com farinha de trigo.

PÃO DE LÓ (Ligeiro)

4 ovos
l xícara de açúcar
1/2 colher de chá de sal
Raspas de casca de 1 limão
2 colheres (de sopa) de sumo de limão
4 colheres (de sopa) de suco de laranja
1/2 xícara de farinha
1/2 xícara de araruta
1/2 colher (de chá) de fermento Royal

Bata bem as gemas. Junte as raspas de limão e os sucos, batendo bem. À primeira mistura junte metade das claras em neve com movimento leve de baixo para cima. Peneire junto três vezes a farinha, araruta e o fermento, e incorpore-os, ás colheradas, à primeira mistura, bem de leve, sem bater. Junte o resto das claras.

Forma não untada.

BISCOITINHOS

14 colheres de farinha de trigo
1 uma colher bem cheia de manteiga
l colher de açúcar
1 colherinha de femento
l colher de banha
1 colherinha de sal
2 ovos

Amasse tudo com o leite e abra—se a massa como para pastéis. Enrolam-se os pedacinhos e depois cortam-se. Levam-se para assar em forno quente.

RODAS DE NEVE

8 claras
8 gemas
1,1/4 de xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
2/3 de xícara de maizena
1 colher (de sopa) de fermento
3/4 de xícara de manteiga

Batem-se as claras em ponto de neve e adicionam-se as gemas uma por uma, batendo a mistura após cada adição. Adiciona-se o açúcar e bate-se bem. Peneira-se a farinha e o fermento, e logo depois vai-se juntando a manteiga derretida, casca ralada e sumo de limão. Despeja-se a massa em forminhas untadas e leva-se ao forno moderado. (15 minutos).

BOLACHINHAS DELICIOSAS

2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de manteiga
1 idem de banha
1 xícara de leite
1 colher de fermento e 1 pitada de sal.

Amassa-se bem e depois abre-se (a mistura) bem fina. Cortam-se com formas e assam-se em forno quente.

BOLINHOS DE VENTO

2 colheres de açúcar
1/3 de xícara de farinha de trigo
1/2 colherinha de fermento
1/4 de colherinha de canela
1/2 xícara de leite

Misture a manteiga e o açúcar, o ovo e o sal. Acrescente-lhes depois os ingredientes secos, alternando-os com leite. Ligue tudo bem e estenda a massa em mesa polvilhada de farinha. Corte os bolinhos bem redondos e frite-os em manteiga ou azeite.

Sirva-os polvilhados com açúcar e canela.

CAÇAROLA ITALIANA

5 ovos
1 garrafa de leite (dois copos)
3 xícaras de açúcar
1 colher de manteiga
5 colheres de farinha de trigo
5 colheres de queijo ralado

Batam-se os ovos e mistura-se com o açúcar. Depois juntam-se os demais ingredientes, sendo o leite por último. Forra-se a forma com

uma calda grossa de açúcar queimado. Cozinha-se em banho Maria (enquanto cozinha, passa-se de vez em quando uma faca ao redor da forma) Despeja-se num prato com açúcar queimado e queijo ralado.

BOLO MIMOSO

2 ovos
7 colheres de açúcar
2 colheres de manteiga
3 colheres de araruta

Bate-se a manteiga com o açúcar. Juntam-se as gemas e continua-se a bater. Adiciona-se a araruta sem bater. Juntam-se as claras em neve, mistura-se bem e assa-se em forminhas untadas.

BOLO ENROLADO

6 ovos
12 colheres de açúcar
6 colheres de queijo ralado
Sumo de limão

Bata as claras em neve.. Junte as gemas e continui a bater Adicione o caldo de limão, as gemas e continui a bater. Adicione o caldo do limão e o queijo . Misture e asse em tabuleiro untado. Depois de assado enrole enquanto quente, como rocambole, com ou sem recheio.

BOLO DE FÉCULA

8 ovos
8 colheres de açúcar
1 colher de caldo de limão
1 pacote de fécula de batata

Bata as claras em neve e junte as gemas e continui a bater. Adicione o açúcar e bata mais. Ponha o caldo de limão e a fécula, misture apenas e asse em forma untada.

BOLO IRENE

250 g de manteiga
1,1/2 xícara de açúcar
1 xícara de batata inglesa cosida e amassada
1/2 xícara de creme de arroz
4 gemas
1 xícara de coco ralado

Bate-se bem a manteiga com o açúcar até ficar branco. Juntam-se as gemas; continui a bater. Bata mais um pouco com o coco ralado. Adicione a batata e bata-se mais um pouco. Misture-se então (sem bater) o creme der arroz e as claras. Forma untada; forno quente ao princípio. Depois, regular.

PÉ DE MOLEQUE

500 g de massa de mandioca
6 ovos
3 colheres de manteiga
3 colheres de açúcar cristalizado (em pasta)
Leite de 2 cocos (puro)
1 punhado de castanhas, cravo e erva-doce

Põe-se no fogo para amornar os temperos e passa-se na máquina. Juntam-se depois com as castanhas, a manteiga, os ovos mal batidos, o mel e finalmente o leite de coco. Uma pitada de sal.

BOLO DE AVEIA

1/2 quilo de araruta
250 g de manteiga
1/2 quilo der açúcar
6 ovos
1 colher de fermento
l cálice de vinho

Bata a manteiga com açúcar. Junte as gemas e continue. Junte as gemas e continue a bater. Adicione o vinho, a araruta e as claras em neve. Por último o fermento dissolvido em meia xícara (de café) de água. Misture e asse em forma untada.

BOLO CABANO

8 Ovos (como para pão-de-ló)
400 g de farinha de trigo
400 g de açúcar
2 xícaras de leite de coco (puro)

Bate-se bem os ovos, acrescenta-se o açúcar e bate-se bem. Adiciona-se o leite de coco por último. Forma untada.

Não arrastar a forma no forno.

BISCOITOS DE CHOCOLATE

250 g de açúcar
125 g de chocolate em pó
10 gemas
4 claras batidas em espuma

Amassa-se os ingredientes acima, formem-se os biscoitos, depondo-os sobre um tabuleiro. Asse em forno regular.

BISCOITOS CÍTRICOS

1/2 quilo de farinha de trigo
Idem de açúcar
10 g de manteiga
2 ovos
1 gota de essência de limão

Trabalham-se (os ingredientes) em uma mesa polvilhada de farinha, estende-se com o rolo e cortam-se com o vazador ou fazendo-se uma forma de argolas.

LINDINHOS

4 ovos
250 g de açúcar
250 g de farinha de trigo
Casca de limão ou de laranja ralada

Batem-se bem as claras, juntam-se as gemas e os de-mais ingredientes. Assa-se tudo ligeiramente; forme os biscoitos e asse em forno brando, até apresentarem cor bonita.

Os biscoitos podem ter a forma que quiser dar.

BOLACHAS NACIONAIS

1/2 quilo de farinha de trigo
Idem de açúcar
2 ovos (completos)

Forme com estes com esses ingredientes uma massa consistente adicionando a água quente que for necessária. Depois de bem trabalhada, juntem-se 15 g de carbonato de amoníaco diluído numa xícara de água quente, de modo que fiquem bem incorporados na massa. Estenda-se esta depois com o rolo sobre a mesa, polvilhada de farinha de trigo. Divide-se em tiras de 2 dedos de comprido por 4 de largo. Metem-se assim na forma quente, sobre folhas de ferro, tirando logo que estejam passadas pelo calor. Deixe esfriar um pouco o forno e tornem-se a metelas para assarem completamente.

BOLO LINDO

5 ovos bem batidos
5 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
2 xícaras de leite
1 colherinha de bicarbonato ou fermento
1 xícara de manteiga

BOLO DA TIJUCA

1/2 quilo de manteiga lavada
idem de açúcar
idem de farinha de trigo
ovos
1/2 copo de leite

Bate-se a manteiga com o açúcar, junta-se o leite. As gemas e as claras dos ovos batidos à parte, são adicionadas juntas. Junta-se em seguida a farinha feita a massa; vai ao forno em forma untada.

BEIJINHOS DE NENÉ

3 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
1 idem de manteiga derretida
1/2 colherinha de fermento
Misture-se bem e leve-se ao forno quente.

BOLO DELICIOSO

12 ovos
1/2 quilo de farinha
Idem de açúcar
1 xícara de leite
1/2 quilo de manteiga
Faz-se como pão-de-ló

CAVACOS

400 g de farinha
200 g de açúcar
6 ovos

1/2 quilo de manteiga
1,1/2 colher de gordura

Então se juntam os ovos. o açúcar, e bate-se bem até engrossar. Junta-se depois a manteiga e gordura, e por último a farinha, sendo tudo bem amassado. Põe-se nos tabuleiros forrados de farinha em forma de bolinhos. Depois de assados, passa-se um pouco de calda grossa com uma pena e pulveriza-se com açúcar e canela e leva-se de ao forno para secar.

MÃE BENTA

3 ovos
O peso dos mesmos em fubá de arroz
Manteiga, açúcar

Bate-se tudo bem e junte-se a quarta parte de um coco ralado. Forno quente.

FOFINHAS

250 g de farinha de trigo
1/2 garrafa de leite
1/2 xícara de açúcar
1/2 colher de manteiga
6 ovos, erva-doce e sal.

Põe-se o leite a ferver e junta-se quando estiver fervendo o açúcar, a farinha e a manteiga. Mexe-se com uma colher de pau, tira-se do fogo e despeja-se em outra vasilha para esfriar. Vai-se adicionando os ovos um a um. Fazem-se as broinhas com uma colher e coloca-se em tabuleiros forrados com fubá. Forno quente.

BOLO INGLÊS

1/2 de manteiga
Idem de açúcar
1/2 quilo de farinha de trigo
12 ovos (só 6 claras)

Faz-se como pão-de-ló.
Na hora de ir ao forno quente juntam-se passas

ZÉ PEREIRA

1 quilo de farinha de trigo
1/2 quilo de açúcar
1 xícara de leite
2 colherinhas de fermento
1 colher de banha
1 colher de manteiga
Amassa-se tudo, estende-se com um rolo..
Fazem-se bolachinhas. Forno quente.

BOLO DE MILHO VERDE

Rala-se o milho como quem vai fazer pamonha... Peneira-se e adiciona-se leite de coco sem água, não muito para não ficar ralo. Juntam-se 6 gemas bem batidas e manteiga. Leva-se ao forno em formas forradas com folhas de bananeira.

PÃOZINHO FOFO

1/2 quilo de farinha de trigo
1 pires de açúcar
2 colherinhas de fermento
1 colher de sopa de manteiga
2 ovos inteiros

Amassa-se pouco com leite. Fazem-se os pãezinhos e vai ao forno quente.

PÃOZINHO

12 colheres de farinha de trigo
2 colheres de açúcar
l colher bem cheia de manteiga
3 ovos (um gema sem a clara)

Fermento inglês dissolvido em uma xícara de leite. (uma colher) Fazem-se então os pãezinhos e assa-se em forno quente.

Dá-se um talho atravessando pãozinho .

BOLO RÁPIDO

4 colheres (de sopa) de farinha de trigo
4 gemas
125 g de açúcar
1/2 litro de leite

Bata-se tudo, depois de diluir a farinha no leite e acrescentar os demais ingredientes. Derrame a massa numa frigideira barreada de manteiga, deite por cima quatro claras batidas e leve ao forno até clarear.

BOLO DE BATATA DOCE

1 quilo de massa de batatas cosidas
6 gemas
3 claras
Água de flor de laranja

Cozinhe-se as batatas, misture com leite, manteiga, sal e um pouco de açúcar. Leve ao fogo e vá mexendo até que amassa se apresente ligada. Deixe então esfriar um pouco. Junte-se as gemas, as claras e água de laranja, sem parar de mexer. Feito isto, unte uma vasilha (for-

ma) de manteiga, e polvilhe as paredes e o fundo com pão ralado o mais fino possível. Derrame a massa e deixe assar até tomar uma cor alourada. Serve-se quente.

BOLO DE CAMADAS

500 g de manteiga
12 gemas
6 claras
1 colher de licor
1/2 quilo de farinha de trigo

Amassa-se a manteiga com o açúcar até formar um creme. Noutra vasilha bata 6 claras até ficarem encorpadas. Junte em seguida as 12 gemas e bata como para pão-de-ló. Misture então ao creme que se fez um cálice de licor e a farinha. Deite em forma rasa e asse em forno quente. Depois de cozido tira-se da forma, deixa-se esfriar e parte-se um bocado que se arruma em um prato, entremeando com geléia. Batem-se finalmente as claras com meio quilo de açúcar até ficar grosso e esse glacê se cobre o bolo. Vai ao forno brando para secar.

BOLO VERMONT

500 g de manteiga
500 g de açúcar
8 gemas
8 colheres de leite
Casca de um limão (ralada)

Misture-se bem tudo isso e acrescente a farinha (500 g) e as claras bem batidas. Trabalhe muito a massa (e não encha muito a forma) Forno como para pão-de-ló.

PUDIM DE BANANAS

280 g de açúcar
400 g de banana
8 ovos
100 g de manteiga
2 raspas de limão; canela

Depois das bananas cozidas e passadas na peneira, batem-se os ovos (só 6 claras) com o açúcar como para pão-de-ló; juntem-se as bananas, a manteiga, a canela e a raspa de limão. Põe-se em forma untada de manteiga, cobre-se com duas claras em neve e assa-se em forno quente.

BOLO AMARELO

2 colheres de manteiga
1 xícara de açúcar
5 gemas
1 xícara de farinha de trigo
2 colheres de leite
1,1/2 colher de fermento
1 colher (de sopa) de sumo de laranja

Bate-se a manteiga e bota-se o açúcar vagarosamente. Mistura-se muito bem. Acrescentem-se as gemas muito bem batidas e o sumo da laranja. Junta-se então a farinha já peneirada com o fermento, e depois o leite. Forma untada. Forno não muito quente.

PUDIM DE QUEIJO

6 gemas
400 g de açúcar
100 g de manteiga
1 pires de queijo ralado

4 colheres de farinha de trigo
1/2 copo de leite
1 cravo em pó
1 pitada de canela

Batem-se as gemas com açúcar, acrescentam-se os outros ingredientes pela ordem. Mexe-se tudo muito bem e assa-se em forma untada.

BOM-BOCADO DE COCO

500 g de açúcar
6 ovos
1/2 coco ou 1 pequeno ralado
100 g de farinha de trigo
1 colher de manteiga

Derrete-se o açúcar e quando estiver em ponto de fio juntam-se os ovos ligeiramente batidos, o queijo, o coco, a farinha e a manteiga. Assa-se em forminhas untadas e em forno regular.

PUDIM DE COCO

1 quilo de açúcar
10 ovos
1 coco ralado
10 colheres de farinha
3 colheres de queijo ralado
1 colher de manteiga

Com o açúcar prepara-se o mel e deixa-se engrossar até ponto de fio. Juntam-se os ovos bem batidos, a farinha, o coco ralado, o queijo e a manteiga. Forma untada. Forno regular.

BOLO DA GRAÇA

1 xícara de leite
4 ovos
2 colheres de manteiga
1 xícara de farinha
1 idem de açúcar
1 colher (de chá de fermento

Batam-se muito bem as gemas com o açúcar e a manteiga 15 minutos. Junta-se o leite, a farinha peneirada com o fermento e por último as claras bem batidas. Assa-se em forminhas untadas de manteiga e serve-se com qualquer molho.

BOLO DIVINO

250 g de açúcar
250 g de manteiga
250 de farinha
l coco ralado
1 colher de fermento

Trabalham-se as claras em ponto de neve, a manteiga, a farinha de trigo e o fermento. Mistura-se delicadamente, acrescenta-se o coco e assa-se em forminhas untadas e em forno regular.

BOLO DE SÃO JOÃO (II)

1 quilo de mandioca
900 g de açúcar
300 g de manteiga lavada
12 ovos
1 coco (leite de...)
Água de flor de laranja

Bata-se bem a manteiga com o açúcar e as gemas até que mude de cor. Junta-se o leite de coco e depois de bem misturado junta-se a massa e as claras em neve. Assa-se em formas bem untadas. Forno regular.

RAIVA

1 pires de goma
1 gema
1/2 colher de manteiga
70 g de açúcar
Leite puro de coco

Peneira-se a goma e em seguida mistura-se o açúcar, depois a goma e a manteiga. Põe-se o leite pouco a pouco. Bate-se muito bem e quando a massa largar das mãos, está em ponto de fazer os bolinhos. Salpicam-se as formas de goma e assa-se.

BANANAS FRITAS

3 bananas
1 xícara de farinha
1/4 de xícara de chocolate
l colher (de sopa) de açúcar
1 colher (de sopa) de suco de limão
2 colheres (de chá) de fermento
1/2 colher (de chá) de sal
1 ovo

Peneiram-se os ingredientes secos, bate-se muito o ovo, juntando-se o leite e finalmente a farinha, depois o sumo do limão e as bananas bem machucadas, mexendo delicadamente. Derrame-se em banha funda. Serve-se com o molho de limão.

PÃO-DE-LÓ

450 g de açúcar refinado
20 ovos (5 sem as claras)
320 g de farinha

Bate-se muito bem o açúcar com os ovos até formar uma massa esbranquiçada que, levantada, deixe cair fitas largas.

Tira-se da batedeira. despejando-se em outra vasilha e põe-se pouco a pouco a farinha, a manteiga, mexendo-se constantemente, mas devagar. Depois de tudo bem misturado (a farinha com os ovos) põe-se em formas untadas de manteiga, mas sem encher. Forno regular.

BOLO SOUZA LEÃO

8 ovos
400 g de açúcar
300 g de farinha de trigo
Leite de 1 coco
1 colher de pó Royal

A forma deve ser untada com manteiga. Misture-se o açúcar com os ovos batidos acrescentando-se a farinha e o fermento, batendo sempre, e o leite de 1 coco (1 copo) e mais algumas gotas de baunilha.

SAIA COMO SAIR

1/2 quilo de açúcar
2 xícaras d'água
6 gemas
4 claras
1/2 litro de leite

Prepare-se uma calda em pasta. Batem-se as claras em neve juntam-se as gemas. Acrescenta-se o leite, junta-se ao mel quente e ao tirar do fogo (deixar ferver) põem-se algumas gotas de baunilha. Arrumam-se num pirex e despeja-se a calda por cima, cobrindo-os. Leva-se para gelar.

BOLO BAIANO

12 ovos
900 g de açúcar
2 cocos (leite puro)
1 colher (de sopa) de manteiga

Faz-se um mel em ponto de fio; quando esfria, põe-se a manteiga, depois a farinha e por último o leite de coco.

PUDIM DE LEITE

2 colheres de açúcar
6 claras
6 gemas
1 colher de baunilha
2 copos de leite

Bata as claras, misture as gemas, o açúcar, o leite e a baunilha. Forma com mel queimado. Cozinhar em banho Maria.

CAJUS SECOS

Depois de descascados os cajus, furem-se esses com palitos; espremem-se um pouco, e põem-se a aferventar ligeiramente; e escorrem-se numa peneira. Faz-se uma calda rala, põem-se os cajus a ferver durante 1 hora; retiram-se esses para só levar ao fogo no dia seguinte, até ficar no ponto alto. Tiram-se os cajus, põem-se a escorrer na peneira (um por um. Depois de escorrido o mel, bota-se numa tábua (coberta por causa da poeira) no sol, todos os dias, virando-os até secar bem. Cobrem-se com açúcar cristalizado.

COMPOTA DE CAJUS

Descascam-se os cajus, põem-se em água com limão, indo ao fogo para cozinhar. Escorre-se a água e põe-se açúcar por cima, deixando a panela destampada em fogo lento até a calda ficar bem passada na fruta.

REQUEIJÃO

250 g de queijo de manteiga (ralado)
2 copos de leite
2 colheres de manteiga
2 colheres de maizena
Sal (um pouco)

Faz-se um mingau e despeja-se em forma molhada. Põe-se na geladeira.

CREME DELÍCIA

1/2 litro de leite
3 colheres de maizena
4 ovos
1 colher (de chá) de baunilha
1 colher (de sopa) de manteiga
Açúcar à vontade.

Faça um creme, despeje numa forma molhada. Ponha na geladeira. Desenforme e sirva com doce de ameixa.

DOCE DE OURO

Descasque um mamão maduro, pese; tome o mesmo peso de açúcar, passe numa peneira e leve ao fogo junto com o açúcar e o suco (leite) de um coco. Junte paus de canela. Ponha em fogo brando, mexen-

do sempre até que comece a desgrudar da panela. Ponha em compoteira e sirva frio.

MINEIRO COM BOTAS

10 bananas prata
500 g de açúcar
6 fatias de queijo
6 cravos

Descasque as bananas e leve ao fogo para cozinhar até ficarem vermelhas e com calda grossa. Ponha numa assadeira fatias de queijo, leve ao fogo para assar e deite em cada fatia uma banana.

DOCE DE BATATAS

6 xícaras de batatas peneiradas
6 xícaras de açúcar
100 g de nozes
100 gramas de amêndoas
1 xícara de leite de coco

Leve ao fogo, sempre mexendo até despregar do tacho. Junte-se 2 colheres de manteiga, deixe-se esfriar, e sirva.

CASADINHOS

250 g de manteiga
250 g de açúcar
7 colheres de farinha de trigo

Faça bolinhos e leve a assar no forno. Ligue-os dois a dois com goiabada.

BOLINHOS DE MACAXEIRA

500 g de macaxeira
250 g de batatas
1 colher de manteiga
3 ovos (batidos)
3 colheres de queijo ralado.
Frite as colheradas em bastante banha quente.

BALAS DE BANANA

1/2 de açúcar
1 colher de manteiga
12 bananas prata

Bate-se o açúcar com a manteiga por uns 15 minutos. Juntem-se as bananas em pedacinhos. Misture-se tudo e leve-se ao forno em tabuleiro untado. Depois de assado corte como quiser.

TIJOLINHO DE AMENDOIM

2 xícaras de mel
5 claras
1 xícara de açúcar
1 xícara de amendoim torrado

Misture-se o mel com as claras e açúcar e ponha em fogo lento, mexendo sempre. Quando estiver em ponto de caramelo, junte o amendoim. Deite tudo em tabuleiro e deixe esfriar. Corte em pequenos retângulos.

AMARRA MARIDO

2 pires de batata doce
1 xícara mal cheia de manteiga
2 ovos (claras em neve) e leite de 1 coco

Forma untada com açúcar queimado e depois manteiga. Assa-se em banho maria.

PANQUECAS

2 colheres de farinha de trigo
3 colheres (de chá) de fermento
4 colheres (de sopa) de gordura
1/2 colher (de chá) de sal
1,3/4 xícara de leite
2 ovos bem batidos

DEBOCHE TURCO

250 g de açúcar
140 g de farinha de trigo
8 ovos

Trabalhe o açúcar com as gemas, depois acrescente a farinha e as claras em neve, alternadamente, misturando tudo bem devagar. Dessa composição fazem-se folhas muito finas que cozinham em formas untadas com manteiga.

BOLO PARA CHÁ

4 ovos
10 colheres (de sopa) de açúcar
2 idem de manteiga
10 idem de araruta

Batem-se bem os ovos com o açúcar e acrescentam-se os demais ingredientes. Mistura-se tudo muito bem e assa-se em forminhas untadas. Forno quente.

TORTA DE LARANJA

300 g de farinha de trigo
150 g de açúcar
150 g de manteiga
3 gemas
18 bananas fritas com açúcar e canela
3 bananas cruas cortadas em rodelas

Faça um monte de farinha e fermento já peneirados. Cave no meio. Junte aí, no centro, a manteiga, o açúcar e as gemas. Divida a massa em quatro porções iguais e abra a dita com o rolo, deixando cada porção o mais fino possível. Unte a forma em que vai assar com manteiga e ponha a primeira camada de massa, a segunda de banana, a terceira de massa e até ficar em cima a última camada de massa. Pincele com uma gema desmanchada em leite. Faça um círculo de rodelas de bananas em roda da superfície da forma e leve ao forno para assar. Formidável!

BOLO DE AVEIA

200 g de manteiga
250 g de açúcar
3 gemas
250 g de aveia
1 colher de fermento

Misture tudo e junte as claras, que foram reservadas, em ponto de neve.

Forma untada.

MERENDA DE AVEIA

1 banana machucada
1 colher de sopa de aveia
Açúcar (ou mel de abelha)

Amasse a banana com a aveia, bem amassada, e depois junte o mel. Servir com torrada ou com pão que esteve ao forno.

BOLO DE CARIMÃ

3 gemas
2 ovos inteiros
2 xícaras (de café) de açúcar
2 idem de massa
1 idem de leite de coco puro
1 colher de sopa de manteiga

Quebre os ovos e bata bem, juntando açúcar aos poucos. Vá batendo, bata mais. Junte a manteiga, a carimã desmanchada no leite de coco e bata bastante. Depois misture tudo muito bem. Use a forma untada. Forno quente.

52. PROSA DISPERSA – Newton Gonçalves – Imprensa Universitária – 1995.
53. O OUTRO NORDESTE – Djacir Menezes – Imprensa Universitária da UFC – 1995.
54. LEITURA E CONJUNTURA – Dimas Macedo – Imprensa Universitária da UFC – 1995.
55. LOUVAÇÃO DE FORTALEZA – Lustosa da Costa – Imprensa Universitária da UFC – 1995.
56. TEXTOS E CONTEXTOS – Francisco Carvalho – Imprensa Universitária da UFC – 1995.
57. NOVOS RETRATOS E LEMBRANÇAS – Antônio Sales – Imprensa Universitária da UFC – 1995.
58. MARÉ ALTA – Yolanda Gadelha Theophilo – Imprensa Universitária – 1995.
59. TEORIA DA VERSIFICAÇÃO MODERNA – F.S. Nascimento – Imprensa Universitária da UFC – 1995.
60. ELOGIO AOS DOUTORES E OUTRAS MENSAGENS – Antônio Martins Filho – Imprensa Universitária da UFC – 1995.
61. COISAS IMPERFEITAS. (Escritos de Filosofia da Ciência) - José Anchieta Esmeraldo e Rui Verlaine Oliveira Moreira – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
62. SITUAÇÕES E INTERPRETAÇÕES LITERÁRIAS – Pedro Paulo Montenegro – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
63. MEMÓRIAS DE UM CAÇADOR DE ESTRELAS – Rubens de Azevedo – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
64. OS CAMINHOS DA UNIDADE GERMÂNICA – Paulo Elpídio de Menezes Neto – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
65. NO MUNDO DOS TREBELHOS – Ronald Câmara – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
66. NADA DE NOVO SOB O SOL – Lúcia Fernandes Martins – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
67. DIMENSÕES ESPIRITUAIS DA ESPANHA & OUTROS TEMAS – José Newton Alves de Sousa – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
68. POESIA COMPLETA – Aluízio Medeiros – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
69. ÁGUAS PASSADAS – Olga Stela Wouters – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
70. CONCEITOS DE FILOSOFIA – Willis Santiago Guerra Filho – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
71. RESGATE DE IDÉIAS – Estudos e Expressões Estéticas – Vianney Mesquita – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
72. A RUA E O MUNDO – Fran Martins – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
73. MEU MUNDO É UMA FARMÁCIA – José de Figueiredo Filho – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
74. A PADARIA ESPIRITUAL E O SIMBOLISMO NO CEARÁ – Sânzio de Azevedo – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
75. HISTÓRIA ABREVIADA DA UFC – Antônio Martins Filho – Imprensa Universitária da UFC – 1996.
76. O ESPANTALHO – Pedro Rodrigues Salgueiro – Imprensa Universitária da UFC – 1996
77. A GRAMÁTICA DOPALADAR - *Antepasto de velhas receitas* – Eduardo Campos – Imprensa Universitária da UFC

COLEÇÃO ALAGADIÇO NOVO