

As Mulheres de Jorge Amado: A Culinária Baiana na Gastronomia Brasileira

MABEL BARUM¹; ANGELA GALVAN DE LIMA²

¹Universidade Federal de Pelotas – mabelbarum@brturbo.com.br

²Universidade Federal de Pelotas – angelasananduva@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho tem a intenção de promover o resgate da cultura da culinária baiana e da identidade da cozinha brasileira através dos enredos retratados na obra literária de Jorge Amado, escritos em uma época bastante diferente da atual, onde através de suas personagens romanceadas o autor nos mostra a comida farta e simples, mas saborosa e marcante da Bahia.

A experiência gastronômica desta proposta se dará na construção de um menu temático onde o foco principal é a conexão entre o comensal e a comida baiana, saboreando à mesa com Jorge Amado, nas personagens de Dona Flor, Gabriela, Tereza e com a inspiração no livro A Comida Baiana de Jorge Amado, escrito por sua filha Paloma Amado.

Para a construção teórica, o trabalho está dividido em quatro capítulos, cujos títulos associam as mulheres de Jorge Amado e os pratos que aparecem nos livros de cada uma das personagens. Deste modo, o primeiro capítulo trata dos tira-gostos, o segundo dos grandes pratos de comida de azeite, o terceiro das frigideiras, moquecas e assados e o quarto capítulo dos doces e das merendas.

2. METODOLOGIA

A metodologia utilizada para a construção do trabalho se fundamenta nas características de natureza qualitativa e é feita na forma de levantamento bibliográfico de fontes já elaboradas, através da leitura dos livros A Comida Baiana de Jorge Amado, Gabriela Cravo e Canela, Tieta do Agreste e Dona Flor e Seus Dois Maridos, visita à websites, análise de filmes das obras do autor e da pesquisa da biografia de Jorge Amado, a fim de buscar os subsídios necessários para entender o modo como o autor utiliza suas personagens para introduzir a culinária baiana em seus romances.

A partir desse substrato é construída a parte prática, traduzida na apresentação de sete serviços: *welcome drink*, *couvert*, entrada, primeiro prato, prato principal,

sobremesa e serviço de bebidas quentes. O critério para a elaboração dos pratos tem como base a escolha de ingredientes chave da culinária baiana, mas respeitando o uso de insumos locais devido à sazonalidade, o que torna difícil, por vezes, a obtenção de certos produtos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os preparos remetem à tradição da cozinha baiana, produzidos dentro das normas de segurança alimentar e dos pratos mencionados nas obras de Jorge Amado e a apresentação mescla o tradicional com um toque de contemporaneidade levando a Bahia aos comensais, proporcionando uma rica experiência gastronômica.

A comida como manifestação da cultura, história, tradição, hábitos e costumes de um povo, ganha expressão nas mais diversas formas. Sua representatividade pode ser marcante mesmo em um simples tira-gosto.

“O tira-gosto é aquela comidinha saboreada com calma, dando tempo à boca e ao coração para sentir todo o prazer”. (AMADO, 2014, p. 37).

Quando o assunto é esse, a culinária baiana põe à disposição uma grande variedade desses petiscos. Acarajés, abarás, bolinhos de bacalhau, beijus de tapioca com queijo, bolinhos de carne, lambretas, casquinhas de siri e caranguejo, pitus fritos, quibes e esfirras povoam os romances de Jorge Amado e encantam o leitor pelo modo como ele traduz a Bahia nessas pequenas porções.

Os grandes pratos baianos contam com um ingrediente essencial: o azeite de dendê, indispensável na culinária afro-brasileira. Provém do fruto da palmeira conhecida como dendezeiro, originário da costa ocidental da África. Confere cor, sabor e aroma inconfundíveis, sendo muito utilizado nas comidas de orixás. Na umbanda, representa a sabedoria ancestral, trazida pelos negros da África, a força, a vida, a energia, o sabor e o feitiço. Quando usado em oferendas, tem a função de desagregar as cargas e as energias negativas.

A comida de azeite ganha destaque na Bahia no mês de setembro, particularmente no dia 27, em que a Bahia rende graças aos santos gêmeos Cosme e Damião, muito queridos e populares entre os baianos. Os Ibeijis, divindades gêmeas equiparadas a São Cosme e São Damião representam a

infância do candomblé (ibeiji em iorubá significa gêmeo). Amalá é como se chama o caruru no candomblé.

Se existe um prato simples, delicioso, versátil e fácil de preparar na culinária baiana, é com certeza, a frigideira, sempre presente à mesa. É possível fazer frigideira de tudo, na Bahia.

“A frigideira é polivalente: serve como prato principal, para comer com arroz ou com farofa de manteiga bem torradinha, e também como lanche rápido ou tira-gosto. Assada num prato de barro, é servida em fatias, acompanhando as comidas de azeite. Feita numa assadeira, é cortada em quadrados e pode ser levada num piquenique ou vendida pela baiana, numa festa de largo”. (AMADO 2014 p.93)

A doçaria baiana tem na sua origem, principalmente a influência portuguesa. A cocada, tradicional doce da Angola veio para o Brasil trazida pelos negros africanos que chegaram aqui com os escravos e foi inserida desta forma, na culinária baiana.

Nas sobremesas servidas após um almoço ou jantar também estão presentes as frutas frescas, as compotas de frutas, os sorvetes, além de uma grande variedade de doces.

Ainda hoje é possível chegar à Bahia e encontrar as baianas com seus famosos tabuleiros: cocadas brancas e pretas, quindins, cocada puxa, bolinho de estudante.

4. CONCLUSÕES

O autor nos mostra a culinária baiana de modo encantador, se vale de suas personagens para contar a história, os costumes, o modo de comer do povo baiano, a simplicidade transformada em riqueza na mesa posta com tamanhas iguarias, que alimentam o corpo e a alma.

A escolha deste tema possibilitou trabalhar a gastronomia aliada às várias nuances da personalidade feminina na medida em que as personagens ganham espaço nos romances de Jorge Amado e deixam transparecer suas emoções, seu jeito de viver e a importância que a comida tem neste contexto.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMADO, Jorge. **DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS**. Lisboa: Mediasat/Promoway, 2002.

— **GABRIELA CRAVO E CANELA**. São Paulo : Record, 1984.

— **TEREZA BATISTA CANSADA DE GUERRA**. São Paulo : Martin Claret, 1973.

AMADO, Paloma Jorge. **A COMIDA BAIANA DE JORGE AMADO**. São Paulo : Panelinha, 2014.

GIL, Antonio Carlos. **COMO ELABORAR PROJETO DE PESQUISA- 4 EDIÇÃO**. São Paulo : Atlas, 2002.

— **MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA SOCIAL- SEXTA EDIÇÃO**. São Paulo : Atlas, 2008.