

CULINÁRIA, GASTRONOMIA OU OPSOFAGIA? UM TOUR LEXICAL PELA ALIMENTAÇÃO NA BAHIA SOBRE OS ELEMENTOS DE HERANÇA AFRICANA

*Liviane Gomes Ataíde Santana**

*Norma Lúcia Fernandes de Almeida***

*Rita de Cássia Ribeiro de Queiroz****

RESUMO — *A culinária, a gastronomia e a opsografia são termos que fazem parte do sistema alimentar dos seres humanos, e que agregam não só os itens de preparo dos alimentos, mas os utensílios utilizados para a feitura até a apreciação dos pratos, das iguarias. E este trabalho propõe-se a apresentar as incursões lexicais presentes ainda hoje na linguagem prática e alimentar da Bahia no que diz respeito aos pratos e utensílios de herança africana. A presente pesquisa, configurada como bibliográfica, já que foi desenvolvida com base em material já elaborado correspondente às fontes bibliográficas por excelência, os livros, restringe-se apenas aos aspectos de origem africana por haver aí uma gama de informações suficientes para um trabalho caracterizado como artigo, podendo se estender aos aspectos de origem indígena, como exemplo de sugestão, em pesquisas posteriores. Vale ressaltar que são feitas também considerações importantes sobre culinária, gastronomia e opsografia.*

PALAVRAS-CHAVE: *Culinária. Gastronomia. Opsografia. Léxico. Sistema alimentar da Bahia. Herança africana.*

* Mestre em Estudos Linguísticos pela Universidade Estadual de Feira de Santana - UEFS e Professora Auxiliar de Língua Francesa da UEFS.

** Doutora em Linguística pela Universidade Estadual de Campinas e Professora Titular Universidade Estadual de Feira de Santana.

*** Doutora em Filologia e Língua Portuguesa pela Universidade de São Paulo e Professora Titular da Universidade Estadual de Feira de Santana.

Universidade Estadual de Feira de Santana – Tel./Fax (75) 3161-8265 - BR 116 – KM 03, Campus - Feira de Santana/BA – CEP 44036-900.

CONSIDERAÇÕES SOBRE A CULINÁRIA, A GASTRONOMIA E A OPSOFAGIA

Borba (2002) define o termo culinária como preparação de comida e também como cozinha. Já Ferreira (1999) adentra o universo artístico e o define como a arte de cozinhar. Houaiss (2001) é mais detalhista e abrangente em sua definição e caracteriza a culinária como a arte e a técnica de cozinhar, especialmente pratos requintados, sofisticados, e também como um conjunto de pratos, especialidades de uma localidade, região, país. Com isso, pode-se dizer, por exemplo, a culinária da Bahia, a culinária brasileira, etc.

A *lexia* gastronomia é definida simplesmente como a arte de cozinhar e bem preparar alimentos, isso na visão de Borba (2002), em seu Dicionário de usos do português do Brasil. Ferreira (1999) e Houaiss (2001) aprofundam mais as suas definições. O primeiro considera a gastronomia como um conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa, além da arte de regalar-se com finos acepipes, ou o que pode se chamar de petiscos. O segundo determina que a gastronomia corresponde à prática e conhecimentos relacionados com a arte culinária, e ao prazer de apreciar pratos finos.

Já a palavra *opsografia* é utilizada por Houaiss (2001) de forma a assemelhar-se em sua definição com o termo *gastronomia*, em parte, uma vez que ele apresenta o verbete *opsófago* como aquele que aprecia, se regala com pratos finos, com boas iguarias.

A culinária, embutida na gastronomia, entendida como a arte de cozinhar, torna-se parte de uma cultura particular, da cultura de uma região, de uma época. Ela está associada à cozinha de forma invariável, já que este é o local ideal para o preparo dos alimentos, e o cozinheiro principal é normalmente conhecido como *chef*, assim reconhecido pela sua boa cozinha e dotes culinários. A gastronomia está frequentemente associada ao refinamento e apreciação da alimentação, incluindo não só a forma como os alimentos são preparados, mas também como são apresentados, e ao prazer proporcionado pela

comida. O gastrônomo é conhecido como *gourmet*, palavra de origem francesa, que é aquele que pode ser também um cozinheiro, além de se ocupar do refinamento da alimentação e de sua apreciação. Quanto à opsofagia, esta se encontra também embutida na gastronomia, já que trata única e exclusivamente do gosto pela boa comida.

Revel (1996, p. 36) tira conclusões interessantes a respeito do gastrônomo:

A palavra *gastrônomo*, vocábulo pedante derivado do grego, só aparece no início do século XIX, mas a personagem que lhe corresponde nasce no século XVII. [...]

O gastrônomo é simultaneamente curioso e desconfiado, investigador e medroso, ele explora com pusilanimidade. Busca as sensações novas e ao mesmo tempo as teme. Passa a metade do tempo a evocar as satisfações passadas e a outra metade a calcular com ceticismo as possibilidades vindouras. (REVEL, 1996, p. 36, grifo do autor)

Então, o gastrônomo está sempre a querer inventar e descobrir novas receitas, novas combinações de sabores, mas teme que suas novidades alimentares possam desagradar os paladares que venham a saboreá-las, daí ser encarado por Revel (1996) como pusilânime.

A seguir, serão apresentados aspectos importantes da gastronomia baiana que envolvem os termos e suas definições do que era utilizado para o preparo alimentar na Bahia, oriundo das contribuições africanas passando pelos condimentos, nomes dos pratos e utensílios da cozinha.

ARTE CULINÁRIA, GASTRONÔMICA OU OPSOFÁGICA NA BAHIA

Não só na Bahia, mas em qualquer outro local que tenha uma cultura alimentar, seria mais econômico em uso de termos, abrangente e conveniente, considerar a arte do preparo e do

regalo dos alimentos, apenas como gastronômica, já que esta envolve tanto a culinária quanto a opsofagia.

De acordo com Querino (1928), a cozinha baiana também representa a fusão do português, do indígena e do africano, assim como a formação étnica do Brasil. Ele afirma que foi o africano o introdutor do azeite de cheiro, do camarão seco, da pimenta malagueta, do leite de coco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições da Bahia. O azeite de cheiro é remetido ao azeite de dendê, dendê este que corresponde a uma palmeira que proporciona um óleo vermelho de grande uso na culinária religiosa afro-brasileira e baiana. Segundo estudos realizados por Pessoa de Castro (2005), a palavra “dendê” é uma lexia africana que entrou para a língua portuguesa, porém, de ordem secundária, pois, corresponde aos derivados portugueses a partir de uma mesma raiz africana, e pode vir a se tornar um *aporte híbrido*, a exemplo do substantivo azeite-de-dendê.

Exaltando a Bahia na arte culinária brasileira, estado que recebeu deliciosas contribuições africanas no âmbito culinário, Querino (1928, p. 21) afirma que:

É notório, pois que a Bahia encerra a superioridade, a excelência, a primazia, na arte culinária do país, pois que o elemento africano, com a sua condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando dali um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excele a justificativa fama que procede a cozinha baiana.

Serão descritos a seguir, com base, essencialmente, nos estudos feitos por Manuel Raimundo Querino (1928), os principais alimentos dos quais o africano fazia abundantemente uso em estando em terras baianas, e que são, atualmente, ainda preparados e apreciados pelos seus descendentes ou até mesmo pelos não-descendentes, e possivelmente com a mesma perfeição. Definições e/ou formas de preparo de cada alimento citado, serão apresentadas de acordo com o referido autor e com o dicionarista Houaiss (2001).

Vale salientar que são termos, em sua maioria, classificados como africanismos, e que correspondem à linguagem popular da Bahia, linguagem esta que é definida por Pessoa de Castro (2005, p. 113) como “[...] o meio de comunicação usual das camadas sociais de baixa renda, com elevado índice de analfabetismo, uma maioria de população negra e do povo-de-santo”.

SOBRE OS ALIMENTOS BAIANOS DE HERANÇA AFRICANA

ABARÁ → s.m. Porção de feijão fradinho descascado e moído, temperada com sal, cebola, azeite de dendê e camarão seco, e cozida em banho-maria ou vapor, depois de enrolada em folha verde de bananeira.

ABERÉM → s.m. Espécie de bolo feito de milho ralado na pedra, água e açúcar, envolvido em folha de bananeira e assado ao forno. Bolo de massa de milho ou de arroz, envolto em folhas de bananeira e cozido.

ACAÇÁ → s.m. Bolinho afro-baiano feito de farinha de arroz ou de milho, cozido em ponto de gelatina e envolvido, ainda quente, em folhas de bananeira. É também uma bebida refrescante feita de fubá, arroz ou milho, fermentado em água açucarada.

ACARAJÉ → s.m. Bolinho de feijão fradinho descascado, moído, temperado com sal e cebola ralada, muito bem batido antes de ser frito no azeite de dendê, e servido com molho de pimenta malagueta, camarões secos, vatapá, tomate e pimentão.

ADUM ou **ADO** → s.m. Milho torrado e moído, temperado com azeite de dendê e mel de abelha. Corresponde a um prato votivo do orixá Oxum.

ALUÁ ou **ARUÁ** → s.m. Bebida refrigerante feita de farinha de arroz (ou de milho) ou de cascas de frutas (especialmente abacaxi, raiz de gengibre esmagada ou ralada), açúcar ou caldo de cana e sumo de limão.

AMORI ou **LATIPÁ** → s.m. Efó (pasta) de folhas de mostarda cozinhadas, aromatizadas com malagueta, camarões secos, cebolas e sal, e refogadas em dendê.

ARROZ-DE-HAUÇÁ → s.m. Prato preparado com farinha de arroz ou com arroz branco cozido em água e sal e batido até adquirir consistência de pirão, que se come com molho feito de charque, camarão seco, azeite de dendê, cebola alho, etc.

BOBÓ → s.m. Comida de origem africana, feita com feijão, geralmente mulatinho, cozido até a consistência de uma papa, com azeite de

dendê e temperos. Creme de inhame, aipim ou fruta-pão cozido com azeite de dendê e temperos, que se come puro, com frutos do mar ou ainda como acompanhamento de pratos de peixe ou carne.

CARURU → s.m. Prato afro-brasileiro feito de quiabos, a que se acrescentam camarões secos e peixe, e temperado com cebola, azeite de dendê, pimenta malagueta, amendoim, castanha de caju, etc.

DENGUÊ → s.m. Milho branco cozido acrescido de açúcar.

EBÔ → s.m. Prato afro-baiano feito de farinha de milho branco sem sal, ao qual, por vezes, se acrescenta feijão fradinho torrado e azeite de dendê. Corresponde a um prato votivo de orixá Oxalá (como Oxalufã e Oxaguiã), Iemanjá (com azeite de oliveira ou mel) e Oxumaré (com coco).

ECURU → s.m. Farofa de feijão fradinho torrado, prato de Iansã.

EFÓ → s.m. Espécie de pasta obtida de certas verduras como língua-de-vaca, taioba, mostarda, etc., aromatizadas com camarão seco, azeite de dendê, malagueta e outros condimentos, e refogada em dendê, a que se pode acrescentar camarão fresco ou peixe.

EFUN-OGUEDÊ → s.m. Espécie de farinha obtida com banana de São Tomé, não muito madura, descascada, cortada em fatias que são colocadas ao sol para secar. Dias depois é pisada no pilão e passada na peneira.

ERAN-PATERÊ → s.m. É um naco de carne verde, bem fresca, salgada e frita no azeite de cheiro.

IPETÉ → s.m. Massa de inhame cozido com camarões secos moídos, sal, cebola e azeite de dendê, servido em palha de banana. Corresponde a um prato votivo do orixá Oxum.

MASSA → s.f. Comida baiana de origem africana feita da seguinte forma: rala-se o arroz, e cozinha-se, formam-se pequenas bolas que se envolvem em polvilho de arroz. refrigeradas e dissolvidas em água com açúcar. De acordo com Querino (1929), o negro muçulmano, porém, frigia essas bolas de arroz no azeite de cheiro ou no mel de abelhas, constituindo essa iguaria verdadeira preciosidade em suas cerimônias religiosas.

OGUEDÊ → s.m. Banana da terra frita no azeite de cheiro.

OLUBÓ → s.m. Espécie de massa feita da raiz da mandioca, triturada ao pilão e passada na peneira, depois de seca ao sol em fatias muito finas.

OMOLOCUM → s.m. Prato da cozinha baiana, mas de origem africana, também conhecido como **Humulucu** ou **Feijão de azeite**, é uma comida ritual do orixá Oxum. O seu preparo é: cozido o feijão fradinho, tempera-se com cebola, sal, alguns camarões, sendo todas estas substâncias



Abará



Aluá



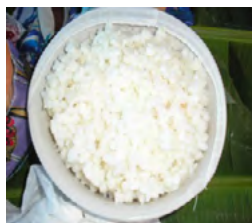
Bobó



Caruru



Arroz-de-Hauçá



Ebó



Acaçá



Omolocum



Acarajé



Ipeté



Xinxim



Aberém



Efó

raladas na pedra, adicionando-se, ao mesmo tempo, o azeite de cheiro. A iguaria só é retirada do fogo depois de cozidos os temperos. Pode ser enfeitado com camarões inteiros e ovos cozidos inteiros sem casca, normalmente são colocados 5 ovos ou 8 ovos, mas essa quantidade pode mudar de acordo com a obrigação do candomblé.

XINXIM → s.m. Prato da culinária baiana consistente em algum tipo de carne temperada com sal, alho e cebola ralados e refogada em azeite de dendê com camarão seco, amendoim e castanha de caju.

Como a concentração de negros de forma mais homogênea foi muito grande no estado da Bahia, mais especificamente em Salvador, isso provavelmente possibilitou a conservação do uso de velhas comidas africanas. As crenças exercem grande influência na cultura alimentar da Bahia, e é especialmente no candomblé que se cultiva o hábito de preparar alimentos ligados à cozinha de origem africana, a exemplo dos pratos apresentados acima.

Tratando do que vem após a segunda refeição, ou seja, após o almoço, Querino (1928) vem afirmar que a influência africana no preparo de doces e guloseimas de sobremesa, foi inteiramente nula.

SOBRE OS CONDIMENTOS UTILIZADOS PELOS AFRICANOS

O condimento é uma substância aromática, geralmente de origem vegetal, usada para realçar o sabor dos alimentos. Os africanos gostavam de condimentar as suas refeições, e para isto usavam:

ATARÊ → s.m. de acordo com Querino (1928), trata-se de um condimento conhecido também como pimenta da costa, usado em quantidade muito reduzida. Houaiss (2001) afirma que este condimento é a pimenta malagueta, e que é usado no candomblé em comidas votivas e, na quimbanda e umbanda, em certos rituais mágicos. Pimenta da África.

BEJERECUM → s.m. Querino (1928) afirma que é também conhecido como pejerecum, e é uma fava de quatro centímetros de comprimento por dez milímetros de espessura, empregada no tempero do caruru. Houaiss (2001) aprofundou os seus estudos sobre este termo, e chegou à conclusão de que é um condimento em forma de bagas com sementes, extraído de uma

árvore de até 7 m. chamada coajerecu, nativa da Amazônia e das Guianas, com casca aromática, picante. É da família das anonáceas.

EGUSSI → s.m. Querino (1928) define como uma pevide de abóbora ou de melancia usada no condimento de certas iguarias.

IERÊ → s.m. Querino (1928) traz a informação de que é uma semente semelhante à do coentro, e usada no tempero do caruru, do peixe e da galinha.

IRÚ → s.m. segundo Querino (1928), é uma fava de um centímetro de diâmetro usada em quantidade diminuta. Para Houaiss (2001), é simplesmente uma fava usada como condimento na culinária afro-brasileira.

SOBRE OS UTENSÍLIOS DE HERANÇA AFRICANA

A cultura africana, ao lado da cultura indígena e da cultura portuguesa, contribuiu para a formação da civilização brasileira, principalmente no que diz respeito à preparação dos pratos e sua apreciação – foco de estudo do presente trabalho, em se tratando apenas dos aspectos de herança africana. E, para tanto, herdou-se dos africanos, utensílios domésticos, que, até o presente século XXI, são utilizados para o preparo de variados pratos. Dentre os utensílios de herança africana, são destacados: a colher de pau, a gamela de madeira, o quengo, o ralador de coco, a tigela e o pilão mais sofisticado.

COLHER DE PAU → s.f. é um instrumento culinário, espécie de colher usada para mexer alimentos que se cozem, temperos, bebidas, etc.

GAMELA → s.f. é uma vasilha com a forma de uma tigela ou bacia, esculpida em madeira retirada de árvores cuja madeira é macia, um exemplo é a gameleira. Pode ser redonda ou ovalada e é utilizada, quer na alimentação humana, como prato ou vasilha para levar a comida à mesa, quer para dar de comer aos porcos, para banhos, lavagens e outros fins.

PILÃO → s.m. é um utensílio culinário essencial na cozinha africana, com as mesmas funções de um almofariz, ou seja, para moer alimentos, mas de tamanho muito maior. É normalmente feito de um tronco escavado, geralmente de uma madeira macia, com dimensões que variam entre 30 a 70 cm de altura, e utiliza-se colocando dentro o material a moer e batendo-lhe com um pau liso de 60 cm a 1,2 m (de acordo com o tamanho do

pilão), que pode ser de uma madeira mais rija e tem uma das extremidades arredondada, e é chamado o “pau do pilão”.

QUENGO → s.m. espécie de vaso com cabo, feito da metade do endocarpo do coco, e que serve para tirar caldo da panela.

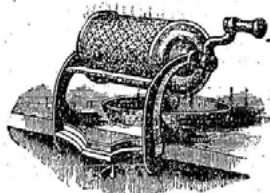
RALADOR → s.m. é um utensílio culinário usado para ralar alguns alimentos, ou seja, dividi-los em pequenos pedaços ou partículas.



Colher-de-Pau



Gamela de Madeira



Raladores de côco, queij, etc., indispensaveis n'uma casa de família.

Ralador de Côco



Pilão



Quengo



Tigela

TIGELA → s.f. é um utensílio culinário dos mais simples e dos mais utilizados na cozinha. Geralmente sem tampa, as tigelas são recipientes de forma aproximadamente hemisférica, de metal, vidro, cerâmica ou plástico, que servem para separar ou misturar os alimentos a cozinhar; e também se usam para guardar ou servir à mesa alimentos, saladas ou doces.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Constatou-se com esta pesquisa, que o termo gastronomia abrange tanto a definição de culinária quanto a definição de opsofagia. Pois, a gastronomia corresponde à arte de cozinhar, que é também delegada à culinária, e ao prazer de apreciar pra-

tos finos, que é também o papel da opsografia. E a gastronomia vai além, já que se preocupa também com a forma com que os alimentos são preparados e como são apresentados. A aparência dos pratos é fator preponderante, pois instiga o opsógrafo ou gastrônomo ao prazer de apreciá-los.

Outro ponto importante que foi observado, é que os termos relativos aos condimentos e aos pratos de refeições são pouco usados, atualmente, no dia-a-dia das pessoas ligadas à arte da gastronomia, e que algumas palavras concernentes aos elementos de herança africana, possuem também outro significado fora do contexto alimentar. Como exemplo, cita-se o **lerê**, correspondente também ao movimento em círculo causado pelo cruzamento de ondas, o **Quengo**, que, com um sentido figurado e popular, pode significar cabeça, talento, inteligência, e **Gamela**, que é um termo também atribuído a uma pequena corça.

Observou-se, também, que os africanos, com suas “deliciosas” contribuições para a gastronomia baiana, introduzindo, por exemplo, o azeite de cheiro, o camarão seco, a pimenta malagueta, o leite de coco, dentre outros elementos, pôde tornar as refeições da Bahia mais belas, apetitosas e apreciáveis, de acordo com o paladar do gastrônomo e de cada um em particular.

O presente trabalho possivelmente seja relevante para os grupos ligados aos estudos e/ou à prática da arte gastronômica, já que oferece definições que se traduzem em receitas dos pratos pesquisados, além de revelar os nomes atribuídos a cada um deles, bem como os nomes de seus condimentos e utensílios que contribuem para o bom preparo. Acredita-se que, alcançou-se com esta pesquisa, além de uma satisfação pessoal, a contribuição para o vocabulário histórico da língua portuguesa do Brasil.

CULINAIRE, GASTRONOMIE OU OPSOPHAGIE? UN TOUR LEXICAL PAR L'ALIMENTATION À BAHIA SUR LES ÉLÉMENTS D'HÉRITAGE AFRICAIN

RÉSUMÉ — *L'art culinaire, la gastronomie et l'opsopagie sont des termes*

qui font partie du système alimentaire des êtres humains, et qui comprennent les produits de préparation alimentaire, et aussi les ustensiles utilisés pour la cuisson jusqu'à l'appréciation des plats, des gourmandises. Et ce travail propose de présenter les incursions lexicales présentes encore aujourd'hui dans le langage pratique et alimentaire de Bahia par rapport aux plats et aux ustensiles d'héritage africain. La présente recherche, identifiée comme bibliographique, car elle a été développée sur la base des matériels déjà élaborés qui correspondent aux sources bibliographiques par excellence, les livres, ne se restreint qu'aux aspects d'origine africaine, pour avoir une grande quantité d'informations suffisantes pour un travail caractérisé comme un article. Mais, elle peut s'élargir aux aspects d'origine indigène, comme un exemple de suggestion pour les recherches postérieures. Il est à noter qu'il y a aussi des considérations importantes sur la culinaire, la gastronomie et l'opsophagie.

MOTS-CLÉS: *Culinaire. Gastronomie. Opsophagie. Lexique. Système alimentaire de Bahia. Héritage africain.*

REFERÊNCIAS

BORBA, Francisco S. **Dicionário de usos do português do Brasil**. São Paulo: Ática, 2001.

BUENO, Francisco da Silveira. **Dicionário escolar da língua portuguesa**. 11.ed. Rio de Janeiro: FAE, 1991.

COLHER DE PAU. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Colher_de_pau>. Acesso em: 05 fev. 2014.

COMIDAS RITUALÍSTICAS DO ORIXÁ XANGÔ. Disponível em: <<http://boiadeirorei.wordpress.com/2011/01/04/comidas-ritualisticas-do-orixa-xango/>>. Acesso em: 03 fev. 2014.

CULINÁRIA. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Culin%C3%A1ria>>. Acesso em: 03 jan 2014.

CUNHA, Antônio Geraldo da. **Dicionário etimológico nova fronteira da língua portuguesa**. 2.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Aurélio século XXI: o dicionário da língua portuguesa**. 3.ed. rev. amp. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

GAMELA. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Gamela>>. Acesso em: 05 fev. 2014.

GAMELA. Disponível em: <<http://www.dicionarioinformal.com.br/game-la/>>. Acesso em: 05 fev. 2014.

GASTRONOMIA. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Gastronomia>>. Acesso em: 03 jan 2014.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco Manoel de Melo. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

IERÊ. Disponível em: <<http://nomesproprios.com/nome-proprio/ier%C3%AA>>. Acesso em: 05 fev. 2014.

OBRAS DE CULINÁRIA BRASILEIRA DO SÉCULO XIX. Disponível em: <<http://bndigital.bn.br/redememoria/culideze.html>>. Acesso em: 20 jan. 2014.

OPSOFAGIA. Disponível em: <<http://www.priberam.pt/dlpo/opsografia>>. Acesso em: 03 jan. 2014.

PESSOA DE CASTRO, Yeda. **Falares africanos na Bahia**: um vocabulário afro-brasileiro. 2.ed. Rio de Janeiro: Academia brasileira de letras, 2005.

QUENGO. Disponível em: <<http://www.dicionarioweb.com.br/quengo/>>. Acesso em: 05 fev. 2014.

QUENGO. Disponível em: <<http://www.dicio.com.br/quengo/>>. Acesso em: 05 fev. 2014.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Bahia: Papelaria brasileira, 1928.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

TIGELA. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Tigela>>. Acesso em: 05 fev. 2014.

