



UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA
PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNEB - PICIN

EVOLUÇÃO DOS UTENSÍLIOS DA COZINHA AFRO-BAIANA

Bolsista - RAFAEL DE SOUZA LEAL
Orientadora – LÚCIA MARIA DE OLIVEIRA

Salvador – 2012

Para a realização deste trabalho foram de grande importância na indicação bibliográfica e de aspectos metodológicos os professores Jaime Sodré e Ericivaldo Veiga, ambos especialistas na cultura afro-baiana, com destaque na sua culinária. A nossa gratidão.

O nosso reconhecimento também às pessoas das instituições e estabelecimentos pesquisados que muito gentilmente contribuíram no levantamento do material de que se compõe este catálogo, sendo estes os comerciantes da Feira de São Joaquim, na Calçada; o Restaurante Casa da Dinha do Acarajé, no Rio Vermelho, na pessoa do senhor Edvaldo da Cruz Júnior, um de seus proprietários; as baianas do Memorial da Baiana de Acarajé, na Praça da Sé, e as do Largo de Amaralina; os recepcionistas do Museu da Gastronomia Baiana, no Pelourinho; e a culinária Jamille Sodré, nos oferecendo sua cozinha e suas habilidades culinárias para a produção do acarajé no Terreiro Tanuri Junçara, localizado no Engenho Velho da Federação, com liderança religiosa da Nengua Helena, a qual estendemos o nosso apreço.

Outro agradecimento se coloca para a estudante de Biologia da Universidade Católica de Salvador (UCSAL), Jamille Marques, participante das visitas externas, e a Roberto Costa no transporte das pessoas e dos equipamentos aos locais da coleta de dados e imagens.

Nossa consideração em especial ao apoio recebido pela Universidade do Estado da Bahia (UNEB), na obtenção da bolsa de iniciação científica - PICIN, a qual possibilitou concretizar esta pesquisa.



Este trabalho é uma homenagem à Dinha (in memoriam), Cira, Alaíde, Dadá e todas as mãos afro-baianas que fizeram e fazem dos espaços das cozinhas religiosas, domésticas ou comerciais um local de design e gastronomia, história e cultura brasileiras.



Toda a cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual pertence. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos. - Maria Leonor de Macedo Leal. A história da gastronomia, 1998.

AGRADECIMENTOS	01
INTRODUÇÃO	06-08
UM POUCO DE HISTÓRIA	09-10
O ACARAJÉ E OS UTENSÍLIOS-TRADIÇÃO E INOVAÇÃO	11
A PREPARAÇÃO DO ACARAJÉ	12-20
O ACARAJÉ E SUA EVOLUÇÃO	21-23
VATAPÁ	24-26
BAIANAS DE ACARAJÉ	27
SERVIR	28-29
ARMAZENAR E DESCARTAR	30
REFERÊNCIAS	30-31

A gastronomia, embora traga no seu significado o estudo das leis do estômago, conforme alguns dicionários, essa área recente do conhecimento tem hoje um sentido mais amplo, como explica Maria Leal (1998, p. 7-8), passando a referir-se a arte de preparar iguarias, tornando-as mais digestivas de modo a obter o maior prazer possível. Nessa nova concepção contempla-se a combinação entre a tradição e a criação, sendo a tradição integrada no saber do povo, ligada à terra, e a criação relacionada à inovação, renovação e experimentações, conclui a autora.

Este entendimento leva para a atividade da gastronomia a inclusão de aspectos ligados aos costumes e as diversas interações entre homens e sociedades de diferentes culturas, como concebem Borges, Autram e Rubim (2010, p. 5), ao defini-la como todo o fenômeno que pode ser observado ou entendido a partir das relações entre o homem e seu alimento.

O design em suas diversas áreas de atuação se associa à gastronomia através do

termo *Food Design* ou Design da Alimentação, o qual visa o estudo e o encontro de soluções para formas de preparo, conservação e comercialização de alimentos, no que a gastronomia, buscando o prazer no ato de servir aos comensais, se volta para os desejos e necessidades das pessoas, princípio em que se coaduna com o design.

Esta área, o *Food Design*, atividade ligada à gastronomia, não é um fato recente em diversos países, mas no Brasil se encontra quase desconhecido, e só há pouco tempo começa a ser um assunto do espaço acadêmico. Essa área do conhecimento pode ter como resultado um novo alimento, uma nova ordenação estética de um prato, embalagens mais seguras, ou novos processos de fabricação dos alimentos, de utensílios, equipamentos, móveis de cozinha e seus acessórios como abridores, garfos, facas etc.

Optou-se neste estudo por observar os utensílios na condição de serem portadores de história e cultura culinárias voltadas a revelar, através das marcas étnicas, a história da nossa alimentação. Tendo por princípio que o estudo da

alimentação e seu lugar na história revelam que as práticas alimentares são dinâmicas, estão em constantes mudanças e se referendam na sua própria dinâmica social. Pertencem a um lugar temporal, geográfico, histórico que vão amoldar a sua formação. (FRANCO, 2001)

Apesar de ser multirreferenciado culturalmente, um olhar mais atento nesse campo de estudo pode perceber as contribuições dos diferentes povos desse grande caldeirão. Na história da alimentação baiana esse processo esteve relacionado, além da contribuição indígena e portuguesa, com o trabalho escravo, seja no seu preparo ou no jeito de servir ou ainda na sua comercialização.

Homens e mulheres de ganho eram os responsáveis pela venda nas ruas dos comestíveis, já que as senhoras portuguesas não saíam à rua, assim toda a subsistência estava ligada a “mulheres de saia”, como eram também chamadas em decorrência de seu traje, as escravas e libertas que vendiam alimentos.

As fateiras no comércio das carnes e vísceras, outras com as gamelas vendiam a comida já pronta como a feijoada, o mocotó, ou os mingaus no raiar do dia, e quando a noite chegava viam-se as negras mercando pelas ruas o acarajé, em gamelas e tabuleiros colocados na cabeça sobre rodilhas, facilitando a sua locomoção para irem aos mercados e de porta em porta. E de igual modo, os temperos, os tecidos, e todo tipo de coisas para vender. (VIANNA H., 1979)

O abastecimento dos alimentos passava pelas mãos africanas ou crioulas (negras nascidas no Brasil), e dentro das casas dirigidas pelas senhoras portuguesas eram as negras as cozinheiras, que misturavam ingredientes da localidade e os trazidos de Lisboa ou África, inventando as maneiras novas no cozinhar, mesmo com elementos vindos de outros grupos como o indígena, português ou árabe.

Nessa mistura multicultural essas negras colocaram sua marca étnica, não só no preparo, mas também inserindo utensílios ou novas

maneiras de serem utilizados nessa cozinha, os quais tiveram uma ligação direta com as suas manifestações religiosas e festivas, como explica Manuel Querino (1988), o primeiro estudioso da culinária baiana.

Desse modo, não só o alimento teve a sua marca, assim também os próprios utensílios, os usos e costumes vindos da África ou os reinventados aqui, foram incorporados à culinária do Reino. Registrou-se no cotidiano da cidade a presença do dendê, do leite de coco, da pimenta malagueta, do feijão com as partes rejeitadas do boi – a feijoada, dos mingaus, e dos doces sem a gema de ovo e mel portugueses, substituídos pelo açúcar e pela rapadura dos engenhos. Igualmente as gamelas, panelas de barro, colheres de pau, tabuleiros, tachos, alguidar e as cabaças, anotados historicamente pelo folclorista Câmara Cascudo (2004), e ainda de uso atual.

Baseando-se nas formulações abordadas acima, se idealizou esse subprojeto denominado de CATÁLOGO DIGITAL DOS UTENSÍLIOS DA COZINHA AFRO-BAIANA, para ser produzido

e divulgado para a comunidade em geral, na forma de PDF, abordando-se a evolução desses utensílios, tendo por base de análise o espaço geográfico da cidade do Salvador dentro de um contexto temporal que compreende o século XVIII até os dias atuais, contendo imagens e ilustrações acompanhadas de textos explicativos.

Sob a orientação de Lúcia Oliveira, professora do curso de Design do Departamento de Ciências Exatas e da Terra, no campus de Salvador, o presente trabalho se integra no projeto de DESIGN E GASTRONOMIA desenvolvido na linha de investigação da História e Cultura, do Grupo de Pesquisa Design, Arte e Tecnologia na Universidade do Estado da Bahia.

O método utilizado foi o exploratório-descritivo, em que primeiro se investigou os traços dessa permanência cultural dentro dos contextos geográfico e temporal definidos, descrevendo-se em seguida os desenvolvimentos observados nos utensílios de cozinha, que não levaram à descaracterização da sua matriz africana.

Esses objetos foram analisados com fundamento nos processos analíticos da área do design, dados pelo conjunto das funções prática, estética e simbólica, seguindo a concepção de que os produtos ao serem criados possuem uma finalidade que visa atender às necessidades de uso para o consumo. Todos esses objetos obedecem a uma funcionalidade, que é perceptível nos seus aspectos formais, além do processo de uso e da possibilidade de satisfazer a essas necessidades.

Segundo propõe o estudioso nesse assunto, Bernd Löbach (2000), essa tríade de funções são interrelacionadas e se sobrepõem em determinados momentos. Este autor considera como função prática aquela que estaria associada a repercussões da natureza fisiológica do objeto, já a função estética liga-se à percepção, e a função simbólica envolveria aspectos eminentemente culturais, abrangendo valores e símbolos compartilhados socialmente.

Os utensílios foram observados em diferentes ambientes de consumo,

comercialização e uso relacionados à produção do acarajé, para tanto se recorreu à visita ao Museu da Gastronomia Baiana, ao Memorial das Baianas de Acarajé, aos boxes da Feira de São Joaquim, às baianas do Largo de Amaralina e ao Restaurante Casa da Dinha.

Acrescido da feitura dessa iguaria na residência da culinária Jamille Sodré, possibilitando realizar uma série de fotos, as quais são colocadas neste catálogo ao lado do processo de sua produção, contemplando uma variedade de utensílios usados no preparo e cocção, cuja relação se encontra no Dossiê de número 6, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, referente ao Registro do Ofício das Baianas de Acarajé (2004, p. 26 – 29), no item “modo de fazer”.

O segundo método usado foi o descritivo, no qual depois de identificados os traços e sua evolução, foram feitos os registros fotográficos e ilustrativos que acompanham o texto explicativo das conclusões obtidas.

Esta investigação apresentou como

complemento, além de mostrar a contribuição africana na formação da culinária baiana, também possibilitou perceber e compreender o seu processo evolutivo através da revisão da história da alimentação na Bahia.

O estudo da alimentação revela muitas informações a respeito do grupo a que essa atividade pertence. É um campo por natureza inter e multidisciplinar, e diretamente ligado às ciências sociais. O design, pertencendo à mesma área, está mais direcionado à vertente das realizações, portanto, às ciências sociais aplicadas, associando-se a área da gastronomia para buscar compreender o fenômeno da alimentação contemporânea, com um recorte da culinária baiana na sua especificidade étnica, num processo investigativo, inovador.

Esse conhecimento novo, e desejado, vai em direção também a verificação da evolução nesses utensílios que mostrará ser este desenvolvimento compatível com a permanência da tradição.

A cozinha dos negros no Brasil se constituiu inicialmente na área compreendida por Salvador e o Recôncavo Baiano. Nessa região, explica Guilherme Radel no seu livro *A cozinha africana da Bahia* (2006), foi se formando a cozinha baiana também chamada de “cozinha de azeite”, numa referência ao azeite de dendê, um de seus ingredientes básicos, o óleo extraído da polpa do fruto da palmácea *Elaeis Guineensis*, trazida da Costa Ocidental da África para o Brasil pelos portugueses.

Entretanto, há que considerar que não apenas um ingrediente identifica a origem de uma comida num país pluriétnico como o Brasil, mas também suas técnicas de preparo, as situações culturais em que estão contextualizadas, nas quais as comidas são servidas.

Desse modo, Góes (2010, p. 42), coloca que o escravo africano dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos pela introdução de vários ingredientes além do azeite de dendê, igualmente ao coco (*Cocos nucifera* L.) e a pimenta malagueta (*Capsicum frutescens*), dentre outros.

Com a sua forma de preparar e misturar sabores, foi pela cozinha que o africano penetrou de modo decisivo na vida social e familiar no Brasil, levando ao nosso regime alimentar uma densa contribuição africana na formação de nossa dieta.

Pierre Verger (1987, p. 522) descreve o sistema de alimentação feito pelas mulheres negras em Salvador, nos diversos horários do dia, desde as primeiras horas da manhã até o final da noite. O local desse comércio ambulante é descrito por Durães (2012, p. 74-77), relatando que a comida pronta era vendida em lugares determinados como os “cantos”, onde ficavam os trabalhadores de rua, escravizados ou libertos, que prestavam serviços concentrados em determinados lugares a espera de trabalho.

Os cantos se localizavam em ruas da Mouraria, Conceição da Praia e Piedade, entre tantas outras, sendo que a maioria dos cantos, aqueles mais numerosos estavam localizados na Cidade Baixa, o chamado bairro comercial, nas freguesias da Conceição da Praia e do Pilar.

No fim do século XVII e início do século

XVIII, com o desenvolvimento econômico da cidade de Salvador, havia um grupo de indivíduos que se alimentava da comida vendida nas ruas, cita o antropólogo e professor Vivaldo da Costa Lima (1999, p. 321). Além dos trabalhadores que ficavam nos cantos, havia outros escravos e libertos que exerciam outras atividades, brancos marginalizados, escravos velhos levados à mendicância, misturados com os soldados.

O êxodo foi um dos pontos fortes na formação dos comensais de rua, causado em grande parte pela falência dos usineiros baianos em 1870, relata Radel (2006, p. 303). Vendo-se nas décadas finais do século XIX mais negros baianos nas ruas de Salvador do que nos campos do Recôncavo.

Desse conjunto alimentar destacamos o acarajé, por ser essa iguaria a que participa da dieta cotidiana do povo, como afirma Costa Lima. Diz ele que em meio à grande contribuição das dietas africanas ao sistema alimentar brasileiro distingui-se o acarajé em especial, tornando-se um símbolo de todo um sistema regional da nossa cozinha.

O acarajé participa intensamente da alimentação popular, [...] é vendido nas praças, nas ruas e nas praias da cidade... é a mais conhecida das 'comidas de azeite' da cozinha baiana [...], presente nos pratos da cozinha regional baiana ou de iguarias da chamada 'cozinha internacional' [...]. (COSTA LIMA, 1999, p. 32)

A tradição do consumo do acarajé vem desde o período colonial, quando as mulheres, escravas e libertas, preparavam-no em casa ou no terreiro - o acarajé era oferenda das filhas de santo, principalmente aos orixás Iansã e Xangô, mas também a Obá e aos Erês - e à noite, com cestos ou tabuleiros na cabeça, saíam a vendê-lo nas ruas da cidade, na maioria das vezes sob a condição do sistema de "ganho".

O ganho era realizado por escravos que entregavam ao seu senhor uma quota diária do pagamento recebido por seu trabalho, com o tempo terminou sendo perpetuado por libertos. Com a venda do acarajé muitas negras se valeram para sua alforria, de igual modo na ajuda para as despesas dos ciclos de festas nos candomblés e na criação de irmandades religiosas. (MARTINI, 2007, p. 101)

A presença de escravos de ganho na Bahia foi intenso no período entre os séculos XVIII e XIX, os homens trabalhavam como artesãos e principalmente como carregadores, e as mulheres dominavam a comercialização dos gêneros alimentícios, sendo que as vendedoras de comida eram ambulantes ou trabalhavam em pequenas quitandas. (SOARES, 1996, p. 64)

Tabuleiro da baiana de acarajé no Largo de Amaralina



O ACARAJÉ E OS UTENSÍLIOS- TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

Seguindo as indicações sobre a feitura do acarajé documentadas no Dossiê do Ofício das Baianas de Acarajé, publicadas pelo IPHAN (2004), foram realizados o registro fotográfico da produção dessa iguaria, feita pela culinária Jamille Sodré em sua residência, e sendo descrito esse processo observando-se os utensílios empregados, na perspectiva do princípio que o design coloca para se analisar os objetos, a tríade das funções - prática, estética e simbólica, atentando-se para a evolução desses utensílios dentro dos períodos cronológicos em estudo.





01



02

Coloca-se o feijão de molho até que ele amoleça e solte a sua casca, de preferência deixando-o de véspera. Ele vai inchar e soltar toda a palha que estava grudada nele, devendo ser lavado e ir trocando de água até ficar limpo, sem sujeira.

Nessa feitura, usou-se uma PANELA grande (tipo caldeirão), com duas alças laterais, com 30 centímetros de diâmetro (foto 01), para a imersão do feijão fradinho em bastante água. Ao inchar foram retiradas com a mão os que boiavam, e com o auxílio de uma peneira pequena as cascas e os “olhinhos” mais imersos (foto 02). No lugar da panela pode ser usada uma bacia também grande.

O termo panela veio do latim *pannella*, diminutivo de *panna*, que significa vaso para cozinhar ou frigideira, como encontrado em diversos dicionários. Atualmente é feita de vários tipos de materiais, as panelas mais usadas são as de alumínio -fundido ou polido-, e a de aço inoxidável, resultante da liga de ferro, cromo e níquel. A panela teve como materiais iniciais, entre outros, o barro e o ferro. A de barro ainda hoje é utilizada, mas com uma frequência menor, geralmente empregada para algumas comidas de cozimento mais lento, como a feijoada e as comidas de dendê.

A PREPARAÇÃO DO ACARAJÉ

A panela indicada para a feitura da massa do acarajé é grande e funda, variando quanto a seus tamanhos, como visto na foto 03, em um boxe da Feira de São Joaquim, de acordo com a quantidade a ser produzida.

O feijão fradinho fica no fundo da panela, e a casca sai junto com a água. Para separar o feijão da água, usou-se a PENEIRA (foto 04) e um recipiente para receber o líquido escorrido. Jogam-se fora as cascas que ficaram na peneira. Este é um objeto também secular, de origem indígena. A usada nessa preparação é igualmente chamada de “urupema”, feita de trançado da taquara, uma gramínea da família dos bambus. A peneira possui vários formatos, geralmente é usada a de forma arredondada, e em torno de 40 centímetros de diâmetro por ser bem ampla, assim facilitando espalhar melhor os grãos (Fotos 05 A e B) e notando mais facilmente o restante das cascas e dos olhinhos.



13

03



04



05 A



05 B

14



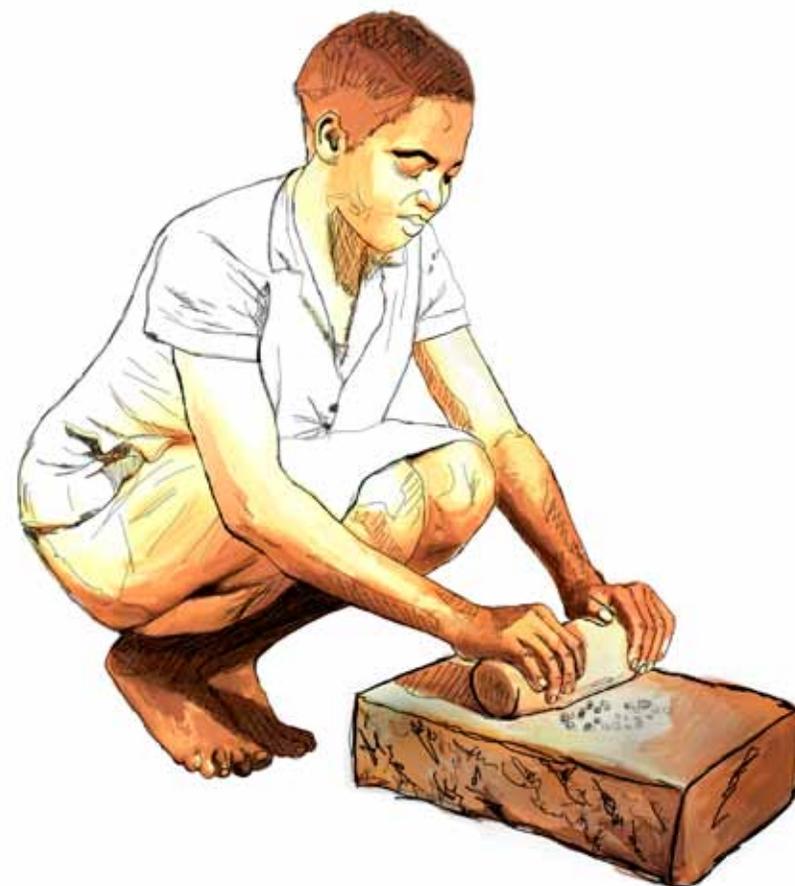
Depois de deixar a massa secar, ela é passada no MOINHO ou processador.

Os moinhos elétricos e manuais substituíram na década de 1970 a PEDRA DE RALAR ou “moinho de pedra”, de acordo com o Dossiê IPHAN 6 (2004). Esses equipamentos mais modernos tornaram a pedra de ralar um instrumento ritual, que depois ficou guardada como objeto de memória em alguns terreiros. O moinho elétrico é tradicional, onde se adapta um motor. A foto 06, é de um moinho elétrico usado na feitura do acarajé de propriedade da culinária Jamilye Sodré e a foto 07, é um moinho manual, vendido na Feira de São Joaquim.

A Pedra de Ralar (foto 08) merece um destaque pela sua participação histórica na feitura do acarajé, acompanha essa iguaria desde o seu início, tanto na produção para a oferenda religiosa quanto para comercialização. Servia para quebrar o feijão e outros grãos, como o milho, utilizados em vários pratos culinários.

Era preciso muito 'molejo' no ombro e destreza nas mãos para o seu uso, diz Cléo Martins (2001). O conjunto é formado de uma pedra maior, de mais ou menos cinquenta centímetros por vinte e cinco de largura e dez de altura, essa pedra era picada, com pequenas perfurações, ficando com um lastro crespo ou poroso e possuía superfície ligeiramente côncava. Sobre ela agia um rolo de forma cilíndrica, da mesma pedra de cerca de trinta centímetros, apresentando toda a superfície também áspera. Esse rolo impelido para frente e para trás sobre a pedra, na atitude de quem mói, triturava facilmente o feijão fradinho, visto na Ilustração 01.

A pedra de ralar é citada nas receitas ofertadas por Manuel Querino, Sodré Vianna, Darwin Brandão e Hildegardes Vianna nos seus livros, canônicos, da cozinha africana da Bahia, explica Radel (2006, p. 75). Acrescenta esse autor que hoje, a pedra de ralar não é mais usada para moer ingredientes da cozinha africana da Bahia, mas até a década dos anos 50 do século passado quase todas as casas baianas possuíam este equipamento culinário.



01



08

Quando ao tempo de findar bater a massa, orienta Martins (2001), será no momento que ela ficar com uma textura de uma pasta branca, numa textura fina. Se a massa ficar grossa o acarajé não será de qualidade. Para bater a massa, bate-a bem forte, mas se for batida de qualquer jeito desanda, afirma essa autora.

A culinária Jamille Sodré fica sentada com a panela da massa entre as pernas. Sendo que a técnica corporal empregada na feitura do acarajé é complexa, são diversas as formas de bater a massa (foto 09), contudo, há o cuidado de não se fazer movimentos circulares, num sentido horário e anti-horário para bater a massa. No movimento de juntá-la, se faz repetidamente um movimento de puxar a massa com a colher. (BITAR, 2010, p. 40-41)

Depois, batem-se no LIQUIDIFICADOR (foto 10) as cebolas brancas pequenas com um pouco de água para ser acrescentada em forma de caldo à massa, não tudo de uma só vez, mas em pequenas quantidades. (IPHAN, 2004, p. 27)



09



10

Marcos Braga (2009), pesquisador da história do design no Brasil, no seu artigo sobre a evolução dos eletrodomésticos em nosso país, coloca que a partir da década de 1940 esses equipamentos apresentaram uma expansão impulsionada pelo crescimento urbano-industrial, a mudança dos hábitos de consumo da classe média, e a modernização da cozinha, vendida pelos meios de comunicação de massa que prometiam liberar a mulher das antigas rotinas domésticas, com um novo estilo de vida urbano marcado pelos signos de modernidade, velocidade e praticidade. O liquidificador se popularizou na década de 50, com a Walita sendo o primeiro modelo a ser vendido no Brasil.

Ainda no processo de feitura da massa, dá-se uma ligeira batida com a colher de pau e adiciona-se uma quantidade de cebola e o sal fino. Prova-se o gosto do sal e bate-se a massa com força até ela crescer, ficar solta e leve. Radel (2006, p. 156) acrescenta, dizendo que se mexe energicamente a massa até ela 'arrebentar olhos', isto é, fazer com que o ar presente na massa venha à superfície em bolhas que se arrebentam, deixando nela marcas.

A MASSA É BATIDA COM A COLHER DE PAU PARA FAZER A LIGA,

(Foto 11 e Foto 12).



São vários os tamanhos da colher de pau, mas para a feitura do acarajé precisa ser grande para receber a quantidade de massa e ter espaço para o movimento de revirá-la duas vezes com uma colher do tipo sopa, geralmente em metal. A colher de pau usada nesta feitura possui um metro de comprimento total e largura da concha da colher de 12 centímetros.

Radel explica na mesma obra, sobre a cozinha africana da Bahia (p. 74), que há dois tipos de colher de pau. Um tipo é aquele em que as colheres são talhadas em madeira branca, macia

e leve. São as mais usadas e são encontradas em diversos tamanhos. O outro tipo é o de colheres talhadas em madeira de lei, dura e pesada. Estas são menos usadas, prestando-se mais para decoração, ajudadas que são para este trabalho por ter cabo bordado com entalhes. As de madeira branca são confeccionadas com a madeira do jenipapeiro e, as de madeira de lei, com madeira de vinhático, pau d'arco ou cabreúva.

Acrescentamos nesta pesquisa que existe uma produção de colheres de pau retiradas de certas madeiras como a imburana, a gameleira e

o louro freijó, produzidas na Bahia em Itamaraju, Porto Seguro e outros municípios do Extremo Sul, dentre outros locais.

Usando uma colher menor, de preferência do tamanho de sopa que possui uma capacidade em torno de 15 ml, e de metal, se pega a massa na colher de pau (foto 13). Por ser mais fina que a feita de pau recolhe melhor a massa. Faz-se o bolinho, definido pelo formato da colher de metal, e o coloca devagar no azeite de dendê fervente, que pode estar numa frigideira grande, panela rasa ou tacho, mas sem tocar a colher no azeite (foto 14).



13



14

Os bolinhos são fritos até dourarem, devendo virar o bolinho para dourar seus dois lados.

Martins (2001) esclarece que o acarajé deve dar ‘uma cambalhota’ no azeite de dendê e flutuar, para isso costuma-se utilizar além da colher de metal um pouco de água num recipiente para ajudar a pegar a massa e manter sua textura.

Antes da introdução na cozinha da colher de metal usava-se a de pau, de menor tamanho, antigamente existiam poucas colheres de metal, algumas eram feitas de prata, mas não eram usadas, e sim deixadas guardadas. (CASCUDO, 2004, p. 667).

Com o desenvolvimento da indústria metalúrgica no Brasil, a partir de 1914, ocorre uma maior produção nos utensílios de cozinha feitos de metal. (FRANCO, 2001, p. 239)

Para começar a fritar, coloca-se uma cebola grande no azeite com a finalidade de evitar que ele queime muito rápido, e exala um cheiro característico desse preparo, que “chama o cliente”. A quantidade de bolinhos colocados para fritar por vez depende do tamanho do tacho(foto15).

O tacho também já foi de cerâmica, como visto na foto 16, ao lado, obtida no Memorial da Baiana de Acarajé. Atualmente é de alumínio ou esmalte, como o usado por Jamille Sodré. Seu formato também foi modificado passando a ser redondo.



15



16



Vira-se o acarajé de um lado para outro, podendo ser usada para esse fim a ESCUMADEIRA (foto 17) - objeto formado por uma haste e uma parte circular côncava com partes vazadas em sua superfície -, ou o garfo de duas pontas. Nessa feitura do acarajé foi usada somente a escumadeira.

Depois de frito retira-se do dendê o acarajé com o auxílio do mesmo instrumento que ajudou a virá-lo, e deixa-o sobre um material absorvente para escorrer um pouco o azeite. E está pronto o acarajé para ser servido com os acompanhamentos, como o vatapá, molhos de camarão e pimenta, vinagrete, e outras guarnições.

As invenções introduzidas na feitura do acarajé podem ser compreendidas a partir do conhecimento das mudanças ocorridas com a própria iguaria.

O acarajé é um bolinho feito de feijão fradinho, cebola e sal, frito em azeite de dendê. Existem hipóteses para a sua origem, há alguns que afirmam ser de origem iorubá, vindo do termo acará, que significa bolinho de fogo. Iguaria de origem africana originária do Golfo do Benin, na África Ocidental. Seu nome advém do modo como era apregoado em nossas ruas: ‘acará, acará ajé, acarajé’. (IPHAN, 2004, p. 11)

A expressão “jé” significa em iorubá comer, degustar, logo “acará jé” seria comer ou degustar acará. Outra hipótese se refere ao termo ser de origem banto, como afirma Yeda Castro (2002, p. 139). Na linguagem religiosa afro-brasileira pode variar entre ser verbo e substantivo, e quer dizer – ‘fogo ou tocar fogo’. A segunda hipótese levantada pela autora traduz o termo como substantivo masculino, que nessa linguagem de base religiosa tem o sentido de ‘mecha de algodão embebido em dendê que se incendia’, e se faz com que os indivíduos possuídos pelas divindades ungiram para confirmar a sua presença. Rito de confirmação

dos devotos de Iansã.

A mais antiga citação escrita sobre acarajé está nas cartas feitas por Luís dos Santos Vilhena (1922, p. 131), um professor de grego e cronista que morou na Bahia nos fins do século XVIII, residindo aqui por 12 anos. Esses escritos estão contidos numa série de cartas dirigidas por ele a um amigo em Portugal, registrando os costumes da época. Relata Vilhena em sua Terceira Carta, publicada no livro *Recompilação de notícias soteropolitanas e brasílicas*, lançado em 1802, que das casas opulentas saíam escravos de ganho para vender quitutes, descrevendo-lhes alguns, dentre estes está o acarajé.

O mesmo livro recebeu o título de *A Bahia no século XVIII*, em sua terceira edição publicada em 1969. Trata do período compreendido pelo final do século XVIII e começo do século XIX. As cartas são assinadas com o pseudônimo Amador Veríssimo de Aleteya, dirigidas a um hipotético Filipono. (RADEL, 2006, p. 287)

Muitos autores produziram obras

clássicas sobre o acarajé, mas a primeira descrição etnográfica dos modos de fazer acarajé é de Manuel Querino, no ensaio *A arte culinária na Bahia*, de 1916, publicado postumamente em 1928. Costa Lima também produziu diversas obras que são referências sobre esse tema, como a *Etnocenologia e etnoculinária do acarajé*.

Na música muitos autores cantaram o acarajé, seu modo de fazer ou seu uso cotidiano, como Dorival Caymmi na melodia, gravada em 1939, e regravada por Gal Costa em 1979, *A preta do acarajé* :

Dez horas da noite

Na rua deserta

A preta mercado

Parece um lamento

É o abará

Na sua gamela

Tem molho e cheiroso

Pimenta da costa

Tem acarajé [...]

E, Riachão, na música gravada em 1974, *Retrato da Bahia*:

Quem chega na praça Cayru

Olha pra cima o que é que vê

Vê o Elevador Lacerda

Que vive a subir e a descer

É o retrato fiel da Bahia

Baiana vendendo com

alegria

Coisinha gostosa de dendê,

acarajé [...]

A legislação igualmente constitui outro marco teórico importante para este estudo, a exemplo do Registro do Ofício das Baianas de Acarajé como patrimônio imaterial nacional, no Livro de registros e saberes, das celebrações, das formas de expressão e dos lugares dos Saberes, através do Decreto 3551, de 4 de agosto de 2000.

Este registro, pontua Lody (2009, p. 82), considera como elementos essenciais “[...] os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam, além dos modos de fazer as comidas de baiana, com distinções referentes à oferta religiosa ou a venda nas ruas [...]”. E quanto ao acarajé, esta iguaria foi instituída como Patrimônio Cultural de Salvador pela Prefeitura Municipal, Lei n. 6.138/2002, de 18 de junho de 2002.

Acarajé - de comida de rua a comida de grife

Ao longo dos anos o processo de produção e comercialização do acarajé mudou. Nos períodos colonial e imperial, caracterizados por chegar ao espaço das ruas já frito, o preparo dos alimentos que não vinham “in natura” era preparado nas cozinhas das casas, por vezes nos terreiros que iam se desenvolvendo junto com a gradual emancipação das ganhadeiras, informa Lody. (2003, p. 15)

No passado, havia baianas que vendiam seus quitutes em pontos, e baianas que vendiam seus acepipes andando, com seu tabuleiro à cabeça e um cavalete ao ombro, para apoiar o tabuleiro quando parava para a venda de seus produtos.

Na década de 50, do século passado, as baianas de acarajé passaram a trabalhar em pontos fixos, sendo os mais tradicionais os do Largo de Amaralina, Itapuã e o de Santana, no bairro do Rio Vermelho. (ANDRÉS, 2004, p. 58).

Lody informa que na entrada do século XXI, a produção e comercialização do acarajé sofreram intensas mudanças. Em relação à produção, surgiu no mercado a venda da massa pronta, vendida tanto para as baianas de acarajé como para o consumidor. Há também o acarajé em pó, este criado por José Clarindo Bittencourt, cuja conservação é feita pela técnica de desidratação, pré-cozimento e empacotamento a vácuo.

No que tange à comercialização do acarajé, observa-se que a iguaria parte dos tabuleiros e ganha espaços em festas, recepções oficiais e empresariais, bem como em outros estabelecimentos, por exemplo, nos shoppings centers e restaurantes. (2009, p. 83)

Recheios

Antes, no período colonial, o acarajé era vendido inteiro ou cortado ao meio para receber no máximo a pimenta, desde que solicitado por quem o comprava. Nos anos de 1943 a 1944, com a influência da presença dos americanos na cidade, começaram a colocar o vatapá e o camarão. A salada foi introduzida nos anos 70 sob a influência da pizza, e o caruru entre as décadas de 80 e 90 com a influência do turismo, ampliando o tamanho do acarajé. (IPHAN, 2004)

Mais recentemente surgiu o acarajé com a carne de soja e a carne moída. O vatapá e o caruru são hoje molhos, também chamados de recheios. Costa Lima credita à expansão da cidade, o trabalho urbano, as dificuldades dos transportes para os bairros distantes, o preço da comida nos restaurantes, serem fatores que levam a transformar o acarajé num quase almoço. Nas últimas décadas houve um crescimento significativo na produção e no consumo do acarajé. A introdução de novos instrumentos de

trabalho ou a substituição dos antigos, tornou o trabalho mais rápido e menos árduo.

Várias são as causas que levaram ao hábito de se fazer as refeições fora de casa, consequências trazidas pelo mercado de trabalho nas grandes cidades, causando desde o aumento da distância entre o local de moradia e o do trabalho, além da rigidez nos horários de refeições, por isso não possibilitando grandes deslocamentos. (BLEIL apud GÓES, 2010, p, 181)

Desse modo, houve um crescimento do número de pessoas que vendiam refeição pronta, o mesmo acontecendo com o acarajé, comercializado não só nos espaços da rua, mas também nos estabelecimentos comerciais, levando a implantação de orientações sobre o modo de fazer essa iguaria e o seu ofício, preservando os saberes e práticas tradicionais enraizadas no cotidiano cultural, mas sem prejuízo na direção natural das assimilações e recriações simbólicas que ocorrem de maneira inevitável na evolução cultural.

Mas todas essas invenções, no tamanho

e nos molhos de acompanhamento, ressalta Costa Lima, são finalmente adotadas por todas as baianas, até as mais presas à ideologia do Candomblé, quando preparam o acarajé para a venda nas ruas, explica o autor. Alterações que terminam legitimadas pelo uso e pela demanda da clientela, sintetiza, observando que sempre se há de levar em conta certo compromisso com a modernidade, a fantasia criativa e a lógica das invenções culinárias das baianas.

Lembra ainda Costa Lima, que é uma constância haver na Bahia certa variação no tamanho do acarajé, provavelmente decorrente do modelo próprio de certos grupos étnicos bem diferenciados entre os nagôs, isto é, entre os iorubás da Bahia. Mulheres da nação egbá, por exemplo, faziam acarajés bem menores, chamados de acarakere em Abeokutá, na Nigéria.

O povo de Ilexá, por sua vez, fazia um acarajé bem maior, chamado de acarájexá. De todo modo, no processo de assimilação dessas diferentes formas na Bahia resultou num tamanho médio sem que de todo desaparecessem as

formas originais. Atualmente, conclui esse autor, vamos encontrar as formas menores, dos bolinhos bem pequenos, feitos de encomendas para as festas e os bares, e o tamanho maior que é vendido, sobretudo em certos pontos comerciais na hora do almoço, no centro da cidade, precisamente como substituição da refeição não mais feita em casa. (1999, p. 35-36)

Um dos produtos culinários afro-baiano mais utilizado no acarajé é o vatapá. Esse, na condição de recheio, também foi produzido na cozinha da culinária Jamille Sodré, o qual é descrito a seguir, destacando-se os utensílios utilizados e seu processo de evolução.



18



19

Vatapá

É um pirão feito com gengibre, cebola, camarão, um pouco de amendoim e açúcar. Acrescentando-se um farináceo que, de acordo com Sodré Vianna (1977, p. 39), pode ser a farinha de trigo, farinha de guerra, flor de milho ou o pão francês dormido posto de molho e passado na peneira.

O termo vatapá se originou, explica Jacques Raimundo, dos negros nupês (tapas), adotado depois pelos iorubanos que o levaram para a Bahia com nome de ehba-tápa, expressando assim, pirão à maneira dos tapas. (apud CASCUDO, 2001, p. 721)

Corta-se o gengibre (foto 18) retirando a sua casca e deixando-o em pedaços, depois corta-se a cebola (foto 19) de igual modo, e limpa-se o camarão. Usa-se para os dois primeiros momentos uma FACA, utensílio composto de cabo e lâmina, podendo sua lâmina ser lisa ou serrilhada, como a das fotos ao lado.

A faca é um objeto existente desde a era primitiva, vem mudando historicamente o seu material, tamanho e processo de fabricação, passando a ter vários usos. Para cada tipo de uso há uma faca específica, neste caso é a faca culinária.

VATAPÁ

Bate-se esses ingredientes no liquidificador, o da foto 23 é um modelo mais recente, do tipo industrial.

Na massa pode ser acrescentado o leite de coco, para isso parte-se o coco seco para retirar sua polpa e cortá-la em pedaços (foto 24) para transformar em caldo cremoso.

Escolhendo o processo manual, se faz o atrito da polpa do coco na parte áspera do ralador, como o da foto 20, ao lado, retirada do Museu da Gastronomia Baiana, para poder ser espremido e retirado o seu líquido. O mesmo resultado se obtém triturando os pedaços da polpa de coco com um pouco de água no liquidificador.

Coa-se numa peneira apropriada, desde que seja relacionado com o recipiente que vai receber o líquido. Utilizou-se dois recipientes para receber um caldo mais grosso (foto 22) e outro mais ralo (foto 21), este para ensopar o pão dormido, e aquele para ser colocado na panela juntamente com o acréscimo do azeite de dendê, na parte final do processo.



Os ingredientes batidos são despejados numa panela com um pouco de dendê, acrescentando a farinha escolhida e um pouco de água, e com o uso de uma colher de pau, mexe-se sempre o pirão (foto 25). Quando ele engrossar, continua-se o cozimento até ferver. Assim que a massa ficar consistente, está pronto o vatapá para ser colocado como recheio no acarajé.

Os utensílios dessa etapa são a panela e a colher de pau, já descritos anteriormente. Nessa etapa de preparo do vatapá, a modificação fica para a capacidade da panela, e de preferência que ela possua alças laterais para o apoio de uma das mãos.

Usando uma faca, corta-se o acarajé em duas partes (foto 26) e com o auxílio de uma colher adiciona-se o recheio (foto 27), neste trabalho usou-se o vatapá. A medida da colher corresponde a quantidade de uma porção do recheio.



25



26



27

Conforme o Dossiê do Registro das Baianas de Acarajé, são as herdeiras dos ‘ganhos’, também chamadas de baianas de tabuleiro, baianas de rua, baianas de acarajé, ou simplesmente baianas – que tornaram público cardápios sagrados, geralmente desenvolvidos nos terreiros pelas iabassês, conhecedoras dos ingredientes e das maneiras ritualizadas de preparar comidas de santo. (IPHAN, 2004, p. 16 -17)

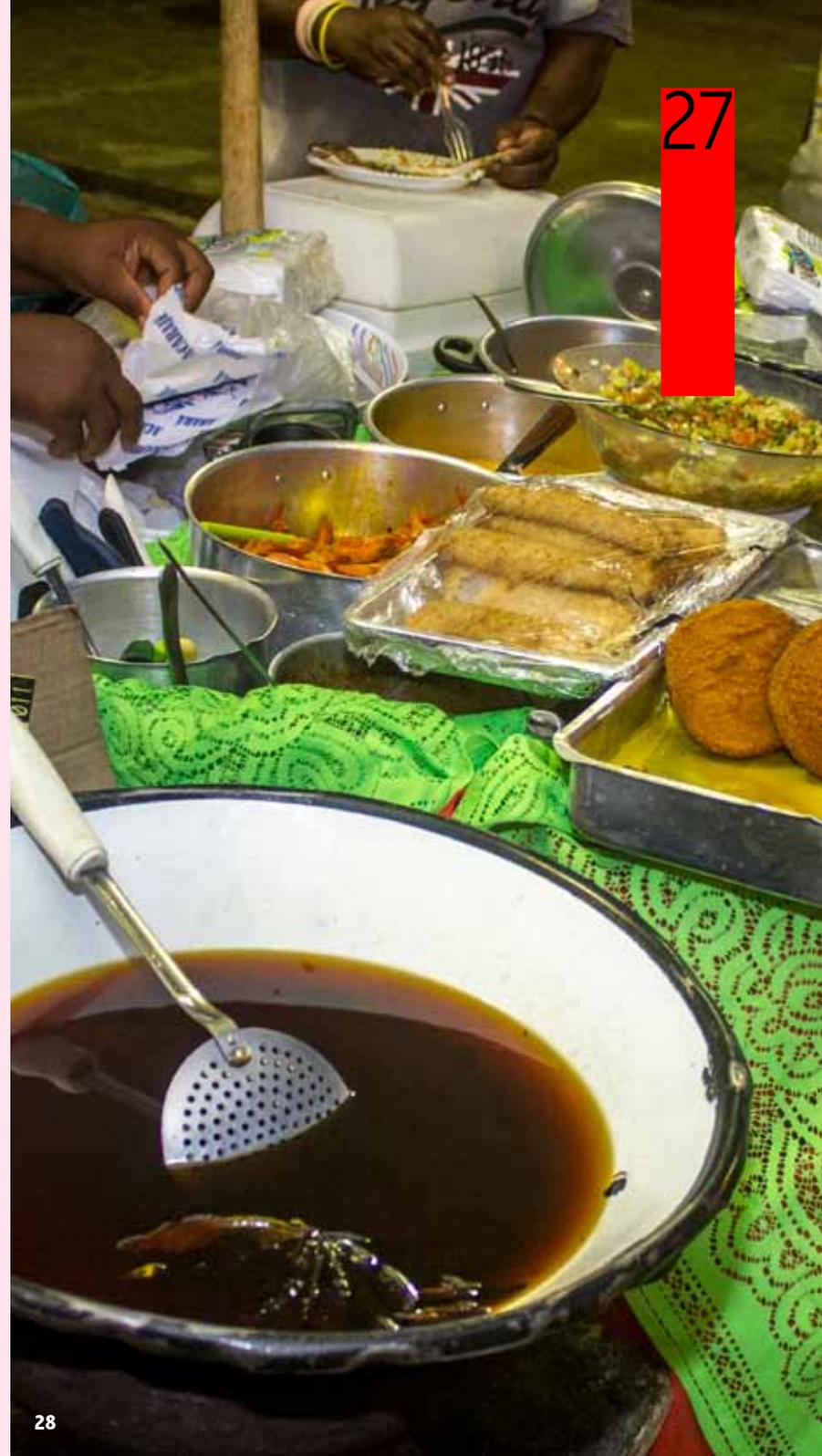
O adjetivo ‘baianas’ num compreensível processo de semelhança com seu sentido, tornou-se substantivo, definindo a mulher que vende comidas baianas nas ruas, explica Costa Lima (1999). Acrescentando que há pouco tempo surgiram os baianos do acarajé, homens que fazem e vendem seus acarajés, como as baianas.

Na foto 28, ao lado, se destaca o tabuleiro de uma das baianas de acarajé, que têm ponto no Largo de Amaralina. Nele se pode ver a variedade de iguarias a serem vendidas no espaço do tabuleiro. Alguns utensílios de apoio estão reunidos numa vasilha colocada sobre o tabuleiro perto das iguarias. A escumadeira e o tacho que estão sobre o fogareiro, já foram abordados anteriormente.

Além do acarajé e seus complementos, o tabuleiro da baiana possui o abará, iguaria feita de feijão fradinho em processo similar ao do acarajé, contudo sendo sua massa enrolada em folha de bananeira e cozida no vapor em banho-maria.

Há também o bolinho de estudante, visto no destaque da foto 30, feito de tapioca e frito no óleo, ao final se polvilha com açúcar e canela, conhecido igualmente como “punheta” por ser moldado na palma da mão.

Junto a essas iguarias são acrescentadas as cocadas branca e preta (a primeira feita de coco e açúcar, e a segunda, da calda do açúcar e do coco, que após prontas são esfriadas para endurecer), o doce de tamarindo (feito da fruta com açúcar), o lelê (também conhecido como canjicão ou lelê-de-milho) e a queijada (doce à base de coco, mas que, apesar do seu nome, não leva queijo na sua receita). Algumas baianas ainda têm a passarinha, consistindo no baço do boi frito e cortado em tiras, sendo que somente o acarajé é frito no local.



Depois de prontas as iguarias, passa-se à etapa do oferecimento aos “fregueses”, os utensílios usados são geralmente de cerâmica para aqueles que objetivam manter a tradição. Assim, visto na foto, ao lado, na pequena panela de barro, com tampa, constante do tabuleiro exposto no Memorial das Baianas de Acarajé, contendo algumas unidades do bolinho de estudante.

As vasilhas de cerâmica mantêm a tradição secular para seu uso. Reportando-se ao século XIX, mais precisamente em 1855, Radel (2006, p. 72) cita o relato de James Wetherell, autor do livro *Apontamentos sobre a Bahia*, ao escrever sobre os utensílios de cozinha mais comuns nessa época, como “[...] as caçarolas e panelas de barro [...]”. Aqueles que têm meios usam, naturalmente, utensílios mais sólidos, mas para preparar certos pratos, recorrem sempre aos de barro [...]”. E continua citando outros utensílios: “[...] Cascas de cabaças, metades de cabaçeiro, tigelas e colheres de madeira são usadas pelos pretos para comer suas refeições [...]”.

Até hoje, conclui Radel, nos restaurantes baianos da cozinha praiana (ditos de cozinha afro-baiana), nas festas de preceito de São Cosme e São Damião e, principalmente, nos terreiros de Candomblé continua firme o uso de utensílios de barro para o preparo das comidas da cozinha africana da Bahia. A força da sua comercialização nos mercados e feiras ainda existentes em Salvador é um atestado da sua vitalidade.

Outro elemento tradicional são as gamelas de madeira, usadas historicamente na venda do acarajé, semelhantes às utilizadas com finalidade religiosa nos terreiros (IPHAN, 2004, p. 23). A gamela da foto 29 encontra-se no Memorial das Baianas de Acarajé.



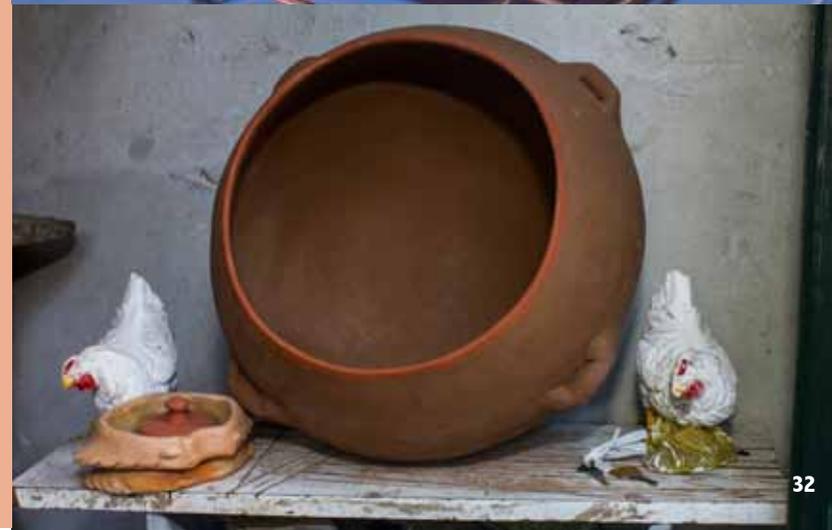
Um destaque se faz para a Feira de São Joaquim. Consta no Registro do Ofício das Baianas que nesse local elas encontram os elementos necessários à preparação das comidas que compõem seus tabuleiros (IPHAN, 2004, p. 25), por isso foi escolhido como um dos lugares para o registro fotográfico deste catálogo.

Porém, não só nesta feira se encontram essas vasilhas de barro, as quais ainda são fabricadas na Bahia. Indica Radel também os mercados do Rio Vermelho e das Sete Portas. No que acrescentamos poderem também ser encontradas em outros espaços na cidade, que comercializam esse material.

Esse autor esclarece ainda em sua obra que essas vasilhas usadas na cozinha africana da Bahia, se dividem em dois tipos principais: as peças modeladas manualmente pelo artesão e as peças modeladas com o auxílio de torno. As vasilhas baianas de cerâmica podem ser do tipo cabocla, vermelha ou clara, amarelo-ouro. A clara é vitrificada para garantir estanqueidade. As vasilhas de barro, panelas ou caçarolas, que são utilizadas para confecção de canjica e de doces são vitrificadas. (2006, p. 72)

Complementa que, para se escolher adequadamente uma vasilha de barro, (p. 124) é preciso saber qual o seu destino na cozinha. As vasilhas vitrificadas se destinam ao cozimento de arroz, de canjica e de doces, e para serviço de mesa. As vasilhas caboclas são de diversos usos. Na foto 31 são vistas à direita, duas travessas de cerâmica vitrificadas usadas para a disposição da comida afro-baiana já pronta, com registro fotográfico realizado no Restaurante Casa da Dinha.

Abaixo são vistas uma panela de cerâmica (foto 32), com quatro pequenas alças no seu entorno, exposta em box da Feira de São Joaquim. E em seguida, panelas de cerâmica vitrificadas (foto 33), com tampa, pertencentes ao mesmo restaurante. A primeira para o preparo e a segunda para o servir.



Os utensílios empregados na etapa de armazenamento não foram abordados neste catálogo, devido ao enfoque dado nas obras pesquisadas estar no preparo e no servir, ficando juntamente com o seu descarte a ser estudado em momento posterior.

As informações aqui expostas objetivam contribuir para uma aproximação a compreensão da evolução dos utensílios usados na cozinha típica da Bahia, de matriz africana, existente na cidade do Salvador, tendo por amostra básica o acarajé, um produto símbolo dessa cozinha e com seu modo de fazer registrado como patrimônio imaterial nacional - nosso vínculo com a Mãe África.

ARMAZENAR E DESCARTAR

- ANDRÉS, Luiz Phelipe de Carvalho. **Relatório referente ao Processo no. 01450.008675/2004-01**. Proposta de Registro do Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, Bahia. 2004.
- BITAR, Nina Pinheiro. **“Agora que somos patrimônio...”**: um estudo antropológico sobre as “baianas de acarajé”. Dissertação (mestrado) Rio de Janeiro: UFRJ/IFCS /PPGSA, 2010.
- BORGES. Ana Marta de Brito; AUTRAN, Martha Pio; RUBIM, Rebeca Elster. Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010. **Anais** do VII Seminário do ANPTUR. São Paulo, Universidade Anhembi Morumbi, 2010.
- BRAGA, Marcos da C. O Design brasileiro nas indústrias de eletrodomésticos dos anos 1960: o caso da Walita. **Anais** do 5º. Congresso Internacional de Pesquisa em Design. Bauru, 2009. Disponível em: <<http://www.faac.unesp.br/>>. Acesso em: 23 mai 2011.
- CASCUDO, Luís Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. 11. ed. São Paulo: Global, 2001.
- _____. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CASTRO, Yeda Pessoa de. **Falares africanos na Bahia** - um vocabulário afro brasileiro. Rio de Janeiro: Topbooks, 2002.
- COSTA LIMA, Vivaldo da. Etnocologia e etnoculinária do acarajé. In: GREINER C.; BIÃO, A. (orgs.) **Etnocologia textos selecionados**. São Paulo: Annablume, 1999.
- DURÃES, Bruno José Rodrigues. Trabalho de rua, perseguições e resistências: Salvador no final do século XIX. **Revista Brasileira de História & Ciências Sociais**, v. 4, n. 7, jul 2012.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.
- GÓES, José Ângelo Wenceslau. **Fast food**: um estudo sobre a globalização alimentar. Salvador: EDUFBA, 2010.
- IPHAN. **DOSSIÊ IPHAN 6** - Registro do Ofício das Baianas de Acarajé. Brasília: MinC/Ipahan, 2004.

- LEAL, Maria Leonor de Macedo. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional, 1998.
- LÖBACH, Bernd. **Desenho industrial**. São Paulo: Blücher, 2000.
- LODY, Raul. **Dicionário de Arte Sacra e Técnicas Afro-Brasileiras**. Rio de Janeiro: Pallas, 2003.
- _____. (ORG.) **Dendê: símbolo e sabor da Bahia**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.
- MARTINI, Gerlaine Torres. **Baiana do acarajé: a uniformização do típico em uma tradição afro-brasileira**. Tese (Doutorado em Antropologia) - Pós-Graduação em Antropologia Social do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília, Brasília, 2007.
- MARTINS, Cléo. **Obá: a amazona belicosa**. Rio de Janeiro: Pallas, 2001. (Coleção Orixás – 65)
- QUERINO, Manuel. **Costumes Africanos no Brasil**; LODY, R. (org). 2ª ed. Recife. FUNDAJ. Massangana, 1988.
- RADEL, Guilherme. **A cozinha africana da Bahia**. Salvador, 2006.
- SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulheres e resistência negra em Salvador no século XIX. **Revista Afro-Ásia**, n. 17, 1996.
- VERGER, Pierre. **Fluxo e Refluxo do tráfico de escravos entre o Golfo do Benin e a Bahia de Todos os Santos**. Salvador: Corrupio, 1987.
- VIANNA, Hildegardes. Breve notícia sobre a cozinha baiana. In: CASCUDO, Luis da Câmara (org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977 (Raízes do Brasil).
- _____. **A Bahia já foi assim: crônicas de costumes**. São Paulo: GRD; Brasília: INL, 1979.
- VIANNA, Sodré. Molhos da Bahia. In: CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.
- VILHENA, Luiz dos Santos. **Notícias soteropolitanas e brasílicas**. Bahia: Imprensa Oficial do Estado, 1922.