



a mais utilizada nesta parte do país mas completamente desconhecida no resto do Brasil. Normalmente, espreme-se bem a fibra da mandioca brava e deixa-se o líquido repousar até que o amido se separe. É esta goma que se utiliza para preparar tapioca. O líquido serve para preparar o famoso *tucupi*, um caldo que tem de cozer por mais de sete dias para que o veneno da raiz de mandioca brava deixe de fazer efeito. A fibra que fica depois de espremer é utilizada para preparar a abençoada farinha. Em meados do século XIX, o naturalista inglês Alfred Russel Wallace encontrou um índio que estivera dez dias perdido na floresta e quase morrera de fome. Wallace perguntou-lhe porque não tentara a sorte na pesca ou na caça. O índio respondeu que isso seria inútil. E que, de qualquer modo, não valeria a pena porque não tinha farinha. Ao que parece, ainda hoje é assim.

---

A semente do guaraná era muito importante para as tribos indígenas. Durante as várias missões que desenvolveu no Brasil durante o século XVII, o padre jesuíta João Felipe Bettendorf deu a conhecer a presença de uma fruta que os índios estimavam tanto como os brancos o seu ouro. "Com ela fabricam uma bebida capaz de prodígios tais que, indo à caça, um dia até o outro, não têm fome, além do que faz urinar, tira febres, dores de cabeça e câibras", conta o sacerdote nos relatos que escreveu.

---

Entre as famílias brasileiras mais antigas é difícil encontrar quem não tenha, pelo menos, uma trisavó africana ou europeia ou até de algum sítio perdido no meio da Amazônia. Tal como a própria História desta outrora colónia portuguesa, também a alimentação reflecte a mestiçagem que ajudou a desenvolver a

identidade brasileira na presença de ingredientes africanos, europeus, indígenas e do Médio Oriente. O mais interessante é perceber que isso aconteceu de maneiras bastante diferentes nas várias zonas do país: se a cozinha pernambucana é resultado do equilíbrio entre influências indígenas, portuguesas e africanas, já no estado do Mato Grosso, além de sabores africanos e portugueses, é possível perceber a importância da culinária italiana e síria; no Rio Grande do Sul consome-se muita carne, um hábito introduzido pelas missões jesuíticas que se estabeleceram neste estado brasileiro – para poder evangelizar a população indígena, os sacerdotes jesuítas tornaram os índios criadores de gado e em troca passaram a ensinar-lhes a cultura cristã europeia - e em Santa Catarina é inevitável a influência da culinária alemã. Riscamos todos estes lugares da lista de possibilidades e seguimos de Manaus para Salvador da Bahia, a capital de um estado que com a chegada dos escravos se transformou no epicentro cultural brasileiro.

Todos os dias, Elisete monta a banca na Sagrada Colina, mesmo em frente à Igreja de Nosso Senhor do Bonfim. Chega bem cedo. Na cabeça, o turbante em tons de verde, amarelo e vermelho entra no balanço da bonita saia de roda que traz vestida, à medida que a baiana coloca em cima da mesa várias panelas pequenas bem fechadas. Senta-se. As mãos já sabem o que vem depois. Agarram um pouco de massa e começam a moldar, uma por uma, pequenas bolas em forma de noz. É de frente para o templo católico mais importante de Salvador que provamos acarajé, o maior símbolo gastronómico da Bahia. A massa prepara-se com feijão-frade moído, cebola e sal. Frita-se em azeite de dendê bem quente para depois abrir ao meio