

Tradução

Receitas de e nas escriturações de Zora—ou Baião-de-Dois Continentes¹

Sandra S. Fernandes Erickson

Doutora em Letras pela Universidade Federal da Paraíba
Professora da Universidade Federal do Rio Grande do Norte
DLEM/Projeto RECânone – UFRN



“Farmácia de Zora”, Sara Oliveira, 2021)

¹ Texto escrito a partir de um trabalho interpretativo sobre receitas do livro de Fred Opie (2014), *“Zora Neale Hurston on Florida Food: Recipes, Remedies, and Simple Pleasures”*. Londres: The History Press. As receitas de Zora N. Hurston colhidas por Dr. Opie foram recolhidas de escritos anteriores da autora reunidos em *“Folklore, Memoirs, and Other Writings”* (1995).

Rice for riches and beans for peace
[Arroz para riquezas e feijões para a paz]

Provérbio

É muito meigo ver o interesse de *Zora Hurston* em todos os aspectos da vida das comunidades que ela estudou e documentou. Graças a ela muitas partes importantes da cultura negra ficaram preservadas. As receitas que ela fez questão de incluir em seus escritos científicos e ficcionais são preciosas. Não tanto por serem verdadeiras, no caso dos remédios, mas pela verdade dos saberes culturais que expressam e ensinam. Vemos também as ligações profundas entre nossa cultura africana e nordestina e a desse grupo diaspórico, pois seus ingredientes mais constantes: o milho, a batata doce, o açúcar mascavo, o arroz e o feijão, a couve, quiabo, as queridas pimentas são também onipresentes em nossas mesas. Zora fez questão de registrar a presença de Mama África nas Mesas Lá & Cá, em nossos continentes. Aqui estão algumas receitas mencionadas nos textos dela. Agradecemos ao Prof. Dr. Fred Opie e a History Press pela permissão para a tradução das que incluímos aqui. O *Hoppin' John* ou "*hoppin' john*" ou seja, *Baião-de-dois*, que é tão a nossa cara não consta no livro do Prof. Opie, mas queremos ressaltá-lo pois é quase o mesmo que o nosso. A diferença é que o nosso é arroz cozido junto com o feijão. Essa delícia nossa, e deles, ressalta a conexão entre os povos afro-ameríndios de nossos territórios num nível de profundidade que somente uma imersão no seu cotidiano revela.

O *Bolo de Chuva* ou Caco, na p. 53, é o mesmíssimo da minha avó! Já o *Arroz Mulato* (p. 56) parece diferente, mas é que a tecnologia de tratar a gordura do porco era diferente, assim, as tiras de bacon deles é o nosso toucinho em pedaços. Mas, o *Corn bread* (p. 26) é um tipo de bolo rápido cuja textura é, por algum milagre químico, muitíssimo parecida com o nosso cuscuz nordestino, o qual é produzido com técnicas culinárias completamente diferentes; esse pão acompanha legumes verdes ou pratos de feijão que são raros na culinária estados-unidenses, mesmo no Sul do país. Devido a presença marcante de povos indígenas no sul, muitas comidas de milho são comuns na mesa que também dialogam com a mesa sertaneja como o *hominy* (análogo ao nosso mungunzá) e *grits* (xerém cozido com leite e manteiga). A receita de Pão de milho de Zora é um preparo raiz e tradicional. Hoje em dia as farinhas de centeio e integral são substituídas por farinha branca e o melaço por açúcar branco o mais grosso possível.

Do milho também faziam uma bebida fermentada que chamavam *moonshine* (brilho da lua ou luar) a qual é análoga à nossa tradicional cachaça feita da cana-de-açúcar. No sertão tem uma bebida de casca de abacaxi fermentada chamado aluá.

O *Pão de Batata Doce* é muito parecido com o *Bolo de Batata Doce* que minha avó fazia em Sousa, PB. A diferença é o tipo de fermento que a receita de Zora usa. Dr. Opie informa (p. 65) que essa receita está numa carta de Zora de 1936 e que ela fazia esse pão tão bem feito que deu um deles de presente para se desculpar de um mal entendido com o jornalista Herschel Brickell. Zora chama o pão de *potato pudim* o que faz sentido, pois sua textura é quase a mesma de pudim.

O *Bolo de Chocolate* é uma receita raiz incrível! Nós fizemos para o evento Zora nos Corredores (UFRN, 2019). Confesso que estávamos tímidos quanto aos resultados, pois a receita é por demais simples. Mas resolvemos experimentar. Estávamos inebriados com as poéticas de Zora. O resultado foi surpreendente! O Bolo foi delicioso e a mais deliciosa lição de vida que Zora está sempre apontado: nada é tão complexo quanto a simplicidade.

Os fascinantes ingredientes dos remédios e receitas recolhidos pelos olhos sempre atentos de Zora abrem as portas para muitos diálogos e viagens interculturais, inclusive com a nossa cultura nordestina sertaneja.

Na Farmácia de Zora: Remédios e Antídotos Só para Mulheres

Zora registrou, em suas anotações sobre a vida das mulheres que trabalhavam nos campos de terebintina,² uma tisana para o que ela chamou “dilúvio” (sangue menstrual excessivo, *Excessive Menstrual Bleeding Recipe*, OPIE, p. 79):³

Noz moscada ralada

Pitada de alumínio

¼ água fervente⁴

Misturar. Beber meio copo da mistura três vezes ao dia.

A receita não é precisa (note a instrução um tanto vaga: “três vezes ao dia”—durante o período menstrual?). Provavelmente seu interesse era pontuar o contexto em que

² N. da A. Parte dos negócios envolvendo a indústria madeireira ligada à construção naval no sul dos Estados Unidos chamado de “*turpentine belt*” (cinturão de terebintina) onde as mulheres tinham uma vida muito dura e sofrimentos bem específicos.

³ N. da A. Usaremos o itálico para indicar as partes que foram diretamente trazidas de Opie cujos originais serão incluídos ao final desse texto.

⁴ N. da A. O mundo inglês mede líquidos através de uma medida chamada galão, equivalente a 3,785 mls.

as mulheres não tinham acesso à outras formas de cuidado e tinham que se virar sozinhas — bem como visibilizar os problemas de saúde específicos das mulheres.

Tanto a noz moscada (*Myristica fragrans*) quanto o alumínio são muito usados na medicina oriental por suas propriedades adstringentes, hemostáticas e anti-inflamatórias, assim, na receita outras culturas se encontram, se tecem e ensinam o saber dito científico.

Suflê de Milho Flórida (*Florida Corn Soufflé*, Opie, p. 53)

- 1 xícara de milho cozido*
- 1 colher chá sal*
- 1 colher sopa açúcar*
- 2 xícaras creme de leite fino⁵*
- 1 colher de maizena*
- 3 ovos, bem batidos*
- 4 colheres rasas manteiga derretida*

Pré-aquecer o forno; Misture o sal, açúcar, creme de leite e maizena, até dissolver a maizena completamente; acrescente o milho, os ovos e a manteiga. Assar em uma forma por 45 min ou até que um palito enfiado no centro saia limpo. 6 porções.

Bolo de Chocolate Negro, *Black Chocolate Cake* (Opie, p. 111)

Receita também chamada *Old Fashion Southern Chocolate Cake* ou *Double Chocolate Cake*⁶

- 1/2 xícara margarina*
- 1/2 xícara de açúcar mascavo*
- 3/4 xícara leite azedo (buttermilk)⁷*
- 2 ovos*
- 2 tabletes de chocolate derretidos*
- 2 xícaras de farinha de trigo*
- 3/4 colher chá de bicarbonato de sódio*
- 1 pitada de sal*
- 1 colher chá baunilha*

⁵ N. da A. Creme de leite um pouco mais diluído.

⁶ N da A. Bolo de Chocolate Tradicional do Sul; Bolo de Chocolate Duplo.

⁷ N da A. Uma mistura de leite engrossado e levemente azedo que pode ser feita em casa acrescentando dois (2) colheres de sopa de limão ou um (1) de vinagre para uma (1) xícara de leite, a qual é deixada para descansar uns 15 minutos antes do uso.

Dissolver o bicarbonato de sódio em 1 colherinha de água; acrescentar os outros ingredientes na ordem listada acima; batendo bem; assar em fogo médio 40-50 min. Esfriar antes de espalhar cobertura. Cobrir com cobertura de sua escolha. 15 porções.

Pão de Milho (*Corn bread* p. 26)

2 xícaras de buttermilk

1 xícara de melão

1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio

1/3 xícara de água

1 colher de chá sal

2 xícaras de farinha de milho para cuscuz do tipo mais grosso⁸

2 xícaras de farinha de centeio ou farinha integral

Combine a mistura buttermilk, melão, bicarbonato de sódio (dissolvida no 1/3 de xícara de água), sal, a farinha de milho e a farinha de centeio. Misture bem. Unte as tampas das formas⁹ e coloque-as levemente sobre a mistura. Cozinhe no vapor por duas e meia a três horas. Depois do cozimento no vapor, deixe os pães descansar uns minutos, quando poderão ser retirados das formas com facilidade.

Sweet Potato Bread Recipe (p. 65)

1 xícara de batatas doce¹⁰ bem amassadas

1 colher de sopa de água morninha

1/2 fermento de padeiro¹¹

1 colher chá rasa de sal

1³/₄ de farinha, ou o suficiente para produzir uma massa leve

⁸ N. da A. No original, *indian meal* refere à farinha do milho mais maduro ralado à mão, como ainda se faz no sertão nordestino. Nos Estados Unidos esse tipo de farinha é comercializado e relativamente popular.

⁹ N. da A. Pela descrição do processo que a receita contém, essas formas devem ser de algum tipo parecido com nossa cuscuzeira, mas nunca vi algo assim nem mesmo em imagens. Nosso cuscuz raiz [nordestino] era feito por colocar a massa de milho em pratos, enrolar com um pano e colocar numa panela com água quente para cozinhar naquele vapor.

¹⁰ N. da A. Há vários tipos de batata doce no sul do Estados Unidos. Esse é o que chamam *yam*, que corresponde à nossa batata doce roxa.

¹¹ N. da A. Nos Estados Unidos vendem esse fermento em tabletes quadrados de mais ou menos o tamanho de tais queijos “polenguinho” para lanche.

Coloque o sal na batata, acrescente o fermento; coloque água o suficiente para formar uma esponja (mais ou menos 1 xícara); cubra e deixe descansar em um lugar quente para que a massa cresça até duplicar de tamanho. Quando ver que deu uma crescida, acrescente o restante da farinha para produzir uma massa elástica. Novamente cubra e deixe descansar até duplicar de tamanho; modele; forme dois pães ou rolos de pão; deixe descansar e asse. Muitas variações desse pão podem ser feitas por se acrescentar açúcar, manteiga, banha, nozes ou temperos.

Receitas transcritas do original [Inglês]

Excessive Menstrual Bleeding Remedy Recipe (Opie, p. 79)

Grated nutmeg
Pinch of alum
Quarter of boiling water

One grated nutmeg, pinch in a quarter of water (cooked). Take one-half glass a day three times daily.

Florida Corn Sufllé Recipe (Opie, p. 53)

Serves 6
1 can corn or 2 cups cooked corn cut from the cob
1 teaspoon salt
1 tablespoon sugar
2 cups heavy cream
1 tablespoon cornstarch
3 eggs
4 tablespoon butter, melted

Preheat oven to 400o F. Drain the canned corn, if using. Combine salt, sugar, heavy cream, and cornstarch, making sure the cornstarch is fully dissolved. Add to the corn, followed by the well-beaten eggs and melted butter. Turn into a buttered casserole dish and bake for 45 minutes.

Black Chocolate Cake Recipe (Opie, p. 111)

Serve 15
½ cup shortening

1/2 cup brown sugar
3/4 sour milk
2 eggs
2 squares chocolate, melted
2 cups flour
3/4 teaspoon baking powder
1/4 teaspoon salt
1 teaspoon vanilla

Dissolve baking soda in 1 teaspoon of water then mix with the ingredients in the order listed above beating eggs well. Bake at 375o for 45 to 50 minutes in a cake pan. Let cool before frostings and serving. Use the chocolate frosting of your choice.

Corn Bread Recipe (Opie, p. 26)

2 cups buttermilk
1 cup molasses
1 tablespoon soda
1/3 cup water
2 cups Indian meal
2 cus rye meal (or graham)

Combine buttermilk, molasses, soda dissolved in one-third cupful of water, salt, Indian meal, and rye meal (or graham). Beat well together. Grease for baking pans and pour the above mixture into them. Grease the covers and place lightly over the bread. Steam two and a half or three hours. After steaming, let the loaves stand a few minutes, when they can be lightly shaken out.

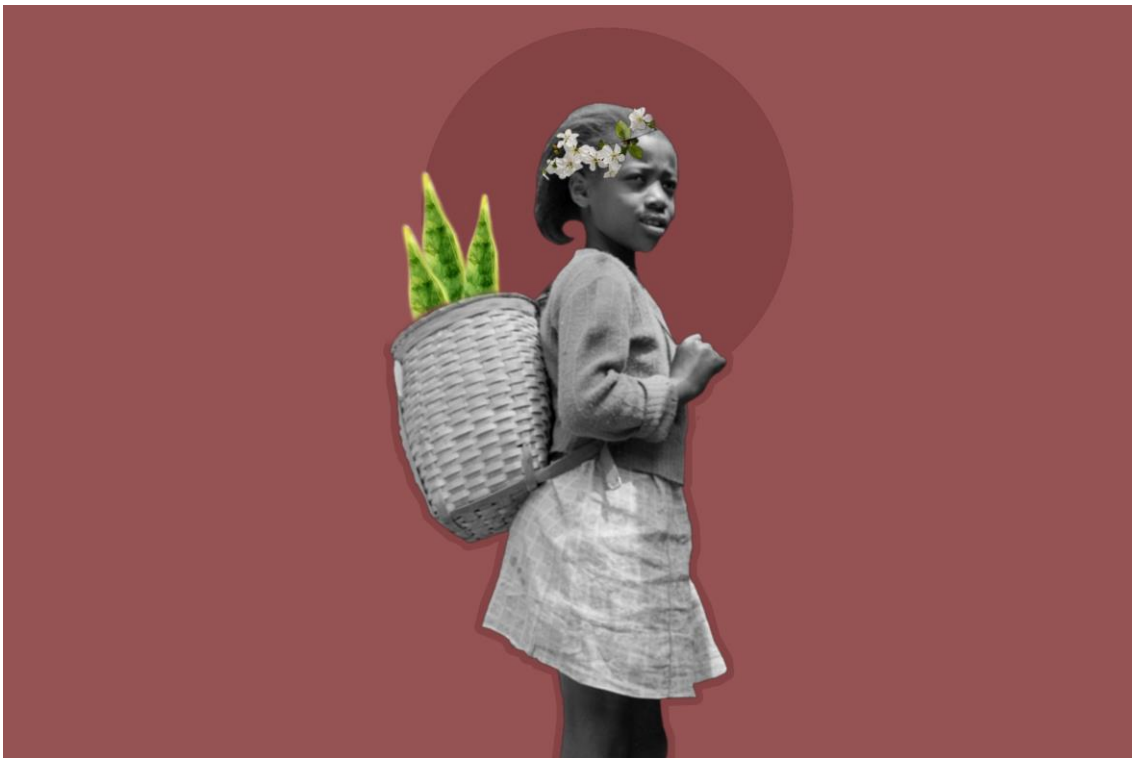
Sweet Potato Bread Recipe (Opie, p. 65)

1 cup finely mashed sweet potato
1 tablespoon warm water
1/2 yest cake

1 teaspoon salt

1 3/4 cups, or sifient to make soft dough

Add the salt to the potatoes, and the yeast; put in the water and flour enough to make a sponge (about a cupful); cover, and set in a warm place to rise. When light, add the remainder of the flour or whatever is needed to make smooth dough, elastic dough. Cover and let rise again until light; mould; shape into loaves or rolls; let rise and bake. Many variations of the above bread can be made by adding sugar, butter, lards, nuts, and spices.



(“Antídoto para mulheres”, Sara Oliveira, 2021)