

Costumes africanos no Brasil

BIBLIOTHECA DE DIVULGAÇÃO SCIENTIFICA

Sob a direcção de Arthur Ramos

VOL. XV

MANUEL QUERINO

Costumes africanos no Brasil

PREFACIO E NOTAS
DE
ARTHUR RAMOS

CIVILIZAÇÃO BRASILEIRA, S/A. — Editora
RIO DE JANEIRO
1938

L
372.83
Q4
CAB

BIBLIOTECA SENADO FEDERAL

Este volume acha-se registrado

sob o número 4747

do ano de 2000

Prefacio

Neste movimento de actual interesse pelo problema do Negro, no Brasil, não pode ser esquecida a contribuição de Manuel Querino. Dentro do longo periodo de silencio que desabou sobre a obra de Nina Rodrigues — quasi dois decennios! — a unica voz que se levantou, cheia de enthusiasmo e de emoção, em defesa do Negro brasileiro, foi a de Manuel Querino, na Bahia, falando da contribuição do africano á civilização brasileira.

Sem o rigor methodologico e a erudição scientifica de Nina Rodrigues, foi, contudo, Manuel Querino um pesquisador honesto, um trabalhador incansavel, impulsionado por aquelle interesse insuspeito que provinha das suas proprias origens africanas.

Como o exemplo de muitos outros Negros illustres do Brasil, desejou elle proprio conhecer as raizes remotas da sua filiação ethnica, pondo-se a estudar os multiplos problemas da psychologia e da sociologia do Negro brasilei-

ro: religião, costumes e tradições, folk-lore, sobrevivências sociaes, culinaria...

A memoria sobre "A raça africana e seus costumes na Bahia", apresentada ao 5.º Congresso Brasileiro de Geographia, é "um dos mais consideraveis que temos sobre a raça africana no Brasil", como o julgou João Ribeiro. E com razão. Porque, apesar das falhas, e algumas de certa gravidade, que tiram a esse trabalho o cunho rigorosamente scientifico, elle permanece como um dos marcos mais solidos de documentação honesta sobre o Negro no Brasil.

Muita coisa mesmo que tinha passado despercebida ao proprio Nina Rodrigues, não escapou ao olhar investigador do modesto professor negro, que nos desvãos ignorados do candelabro do Gantois ou directamente em sua residencia no Matatú Grande, se rodeava de velhos africanos, paes e mães de santo, que o fizeram senhor dos mysterios das suas praticas religiosas e magicas, das tradições do Continente Negro aqui diluidas, ou dos segredos desta culinaria esquisita que impressionou, desde a infancia, o paladar brasileiro. ✓

Manuel Querino ouvia-os com uma immensa sympathia humana, a mesma sympathia que o congregou na campanha da abolição, ou nos movimentos de defesa dos fracos e dos humildes, na velha capital bahiana.

Amou profundamente o passado e as tradições. O seu livro "*A Bahia de Outr'ora*", escripto sem preocupações de sociologo, é um magnifico repositório de observações de todo um passado da vida social bahiana. Muita coisa terá o estudioso a colher nesta interessante documentação: sobrevivencias africanas, autos populares, vida social no seculo passado, multipas questões sociologicas a que apenas teria que dar uma nomenclatura scientifica: mobilidade social, distancias sociaes, problemas de casta e de classe, color line, assimilação, acculturação... que sei mais? O que outros fizeram com relação a outros sectores da civilização brasileira, fê-lo Manuel Querino, na Bahia, modestamente, sem alardes, sem exhibição scientifica, mas com os mesmos propósitos de analyse das relações de raça e de cultura, principalmente entre o africano e o luso-brasileiro, na nova sociedade em formação.

Por isso tudo, "*A Bahia de Outr'ora*" deve constituir um dos livros classicos, para o conhecimento dos problemas de origem e formação da vida social e familiar, no Brasil. Os outros trabalhos seus, sobre problemas culturais e sociaes, gyram em torno destes dois estudos citados. "*O colono preto como factor da civilização brasileira*", "*A arte culinaria da Bahia*" e outros artigos de menor porte, accentuam a

contribuição do africano na obra de formação da sociedade brasileira.



Manuel Raymundo Querino nasceu a 28 de Julho de 1851, na cidade de Santo Amaro, na Bahia. A sua infancia foi attribulada, como aliás toda a sua vida. A epidemia de 1855, em Santo Amaro, levara-lhe os paes. Foi confiado aos cuidados de um tutor, o professor Manuel Correia Garcia, que o iniciou nas primeiras letras.

Tendo apenas o curso primário, Manuel Querino lançou-se á aventura, aos 17 annos, alistando-se como recruta, viajando pelos sertões de Pernambuco e Piauí, e ali unindo-se a um contingente que se destinava ao Paraguay, em 1865.

O seu physico franzino não lhe permittiu, porém, como era o seu desejo, combater nos campos do Paraguay. Ficou no Rio, onde, por suas habilitações, ficou empregado na escripta do quartel, a que pertencia. Em 1870, foi promovido a cabo de esquadra, e logo depois teve baixa do serviço militar.

Voltando á Bahia, começou a trabalhar nas fainas modestas de pintor e decorador. Sobrava-lhe tempo, porém, para estudar francez e

portuguez, no Collegio 25 de Março e no Lyceu de Artes e Officios, de que foi um dos fundadores. Com as suas inclinações para o desenho, matriculou-se na Escola de Bellas Artes, onde se distinguuiu entre os primeiros alumnos. Obteve o diploma de desenhista em 1882. Seguiu depois o curso de architecto, com approvações distinctas. Obteve varias medalhas em concursos e exposições promovidos pela Escola de Bellas Artes e o Lyceu de Artes e Officios.

Distinguuiu-se no magisterio, exercendo os cargos de lente de desenho geometrico no Lyceu de Artes e Officios e no Collegio dos Orphãos de S. Joaquim.

Interessou-se pela politica. Foi republicano, liberal, abolicionista. Com Virgilio Damasio, Lellis Piedade, Spinola de Athayde e outros do grupo da Sociedade Libertadora Sete de Setembro, assignou o manifesto republicano de 1870. Fundou os periodicos "A Provincia" e "O Trabalho", onde defendeu os seus ideaes republicanos e abolicionistas.

Combateu, na Sociedade Libertadora, e em outros nucleos, ao lado de Pamphilo da Santa Cruz, director da "Gazeta da Tarde", Eduardo Carigé, Sergio Cardoso, Anselmo da Fonseca, Frederico Lisboa, Rogaciano Teixeira, Cesar Zama e tantos outros, todos empolgados pela campanha abolicionista, na Bahia.

Manuel Querino foi um dos mais activos trabalhadores do grupo, havendo escripto para a "Gazeta da Tarde", uma serie de artigos sobre a extincção do elemento servil.

Bateu-se pelas causas trabalhistas e operarias, tornando-se um verdadeiro leader da sua classe, em campanhas memoraveis que o conduziram á Camara Municipal. "Alli — escreve um dos seus biographos (1) — foi elle contrario ás leis de excepções, ás reformas injustas, descontentando aos senhores da situação, mas ao mesmo tempo ganhando as sympathias daquelles que seriam prejudicados por taes reformas, que apenas serviriam para accommodar a amigos e protegidos da situação dominante. Nessa mesma occasião formou um bloco com outros e por uma indicação fez voltarem aos seus cargos varios funcionarios dispensados por uma reforma injusta; e isso custou-lhe a não reeleição, retirando-se satisfeito para a sua obscuridade, desvanecido de que soubera cumprir o seu dever, ficando bem com a sua consciencia de funcionario publico".

E assim foi toda a sua vida. No seu modesto cargo de 3.º official da Secretaria da Agricultura, soffreu os mais incriveis vexames. Foi

(1) Gonçalo de Athayde Pereira, *Prof. Manuel Querino. Sua vida e suas obras*, Imprensa Official, Bahia, 1932, pag. II.

consecutivamente preterido em todas as occasiões em que lhe era de justiça a promoção. Esqueciam-no os poderosos do momento. Secretários e chefes de serviço desinteressavam-se da sorte do Negro, que iria passar um dia á historia do seu paiz. Onde estão todos elles? Quem se lembra de seus nomes? Servirão para se contar apenas, em futuro, a historia do functionalismo no Brasil, functionalismo sem quadros technicos fixos, oscillando entre as vontades dos poderosos do momento.

Manuel Querino foi bem o symbolo deste typo de funcionario medio, trabalhador e cumpridor dos seus deveres, mas sem as regalias desta coisa incrível que no Brasil foi baptizada com o nome de pistolão. Dito simplesmente, Manuel Querino foi um funcionario sem pistolão.

Foi reformado administrativamente em 1916. Amargurado e descrente, refugiou-se no Matatú Grande, no aconchego da sua familia e dos seus amigos, ou nas reuniões do Instituto Geographico e Historico, onde pontificava Bernardino de Souza, com a palavra sempre cheia de enthusiasmo pelas coisas do Brasil. O Instituto Geographico e Historico acolhia carinhosamente o brasileiro descendente de africanos, que tantas paginas decisivas escrevera sobre o destino do seu povo em terras do Novo Mundo.

Os homens de sciência compensaram o que não souberam fazer os homens do governo.



Manuel Querino falleceu a 14 de Fevereiro de 1923. E então os seus trabalhos começaram a ter certa notoriedade na Bahia. Escreveram-se louvores á sua memoria. Os seus biographos contaram a historia do humilde professor negro, do artista devotado ao seu trabalho, do exemplar chefe de familia e amigo dedicado, do defensor das causas dos trabalhadores e operarios do seu nivel, do estudioso das questões do Negro no Brasil

A 13 de Maio de 1928, inaugurando o seu retrato juntamente com o do grande mestre Nina Rodrigues, a Casa da Bahia prestou-lhe uma homenagem á altura dos seus meritos (1). Justificando essa homenagem, escreveu Bernardino de Souza que foram elles, Nina Rodrigues e Manuel Querino, "até agora na Bahia, os dois maiores estudiosos da raça africana" (2).

"Seu nome — falou Antonio Vianna, traçando-lhe o perfil, na occasião — seu nome visceralmente ligado ao problema libertador, intimamente unido ao movimento operario no

(1) Revista do Instituto Geographico e Historico, Bahia, vol. 54, 2.^a parte, pag. 304.

(2) Appendice ao trabalho de Gonçalo de Athayde Pereira, *loc. cit.*, pag. 34.

Brasil, confundido nos maiores ideaes de independencia e de evolução, seu nome ficará para honra do seu tempo definindo as qualidades elevadas do homem de côr.

“Estudando os seus irmãos, Manuel Querino estudou a si mesmo. Descobrimdo riquezas no sangue e na alma do preto, denunciou a materia de que elle mesmo era feito, dessa materia de heroes, dessa materia de fortes...” (3).

Escreveu muitos trabalhos, entre livros, monographias e simples artigos de revista e de jornal. Podemos citar, entre os seus trabalhos principaes: “As artes na Bahia”; “Desenho linear nas classes elementares”; “Elementos de desenho geometrico”; “Artistas Bahianos”; “A raça africana e seus costumes na Bahia”; “O colono preto como factor da civilização brasileira”; “Bailes pastoris”; “A Bahia de outr’ora”; “A arte culinaria na Bahia” (publicação posthuma); varios artigos na Revista do Instituto Geographico e Historico da Bahia: “Noticia historica sobre o 2 de Julho e sua commemoração”; “Os homens de côr preta”; “Um bahiano illustre”; “Candomblé de caboclo”...

*
**

Reuni neste volume, os trabalhos de Manuel Querino dedicados aos estudos de ethnographia

(3) Rev. do Inst., loc. cit.

religiosa, folk-lore e tradições sociaes do Negro no Brasil e que se poderão enquadrar num título geral — “Costumes africanos no Brasil”.

Abrangem: a) a memoria “A raça africana e os seus costumes na Bahia”, apresentada ao 5.º Congresso Brasileiro de Geographia, realizado na Bahia, em 1916 e publicada no 1.º volume dos Annaes do mesmo Congresso; b) a memoria “O colono preto como factor da civilização brasileira”, apresentada ao 6.º Congresso Brasileiro de Geographia, de Bello Horizonte, e publicada em separata na Bahia, em 1918; c) o trabalho posthumo “A arte culinaria na Bahia”, publicado em 1928, por iniciativa do Sr. Alberto Moraes Martins Catharino, em homenagem á familia do saudoso professor; d) excerptos de “A Bahia de outr’ora”, livro publicado na Bahia, em 1922, com o sub-titulo de “Vultos e factos populares”, excerptos em que ha referencias a assumptos negro-brasileiros e por issò reunidos agora com o titulo de “Notas de folk-lore negro”. Nestes dois ultimos trabalhos, ha realmente muita coisa de tradições e sobrevivencias folk-loricas, amerindias e branco-europeas, peninsulares, mas com o apport negro em quasi tudo. Por isso mesmo, não hesitei em inclui-los no actual volume.

Num appendice de “A raça africana e seus costumes na Bahia”, accrescentei ainda a curta

nota "Candomblé de caboclo", publicada na Revista do Instituto Geographico e Historico, da Bahia, volume 45.

Muito haveria que discutir e retocar nestes ensaios de Manuel Querino. Os estudos de africanologia tomaram em nossos dias um rumo vertiginoso. Os methodos se aperfeiçoam e ha a preocupação dos herdeiros da Escola de Nina Rodrigues em manter as rigidas tradições da escola, no sector dos estudos negro-brasileiros. Manuel Querino, auto-didacta, trabalhando com independencia methodologica, sem ligações directas com as tradições da Escola Bahiana, deixou-se resvalar em falhas e senões que de certo modo tiram a alguns de seus trabalhos, o exacto sabor scientifico.

Estas falhas convertem-se em merito, porém, se attentarmos nas condições deficitarias em que trabalhou e pesquisou, sem quaesquer meios de ajuda, sem estímulos do ambiente, isolado com os seus segredos e as suas decepções. Fugiu para o estudo dos da sua raça, como uma evasão. No recondito dos candomblés, auscultando os velhos paes de terreiro do Gantois, elle voltava as costas a um mundo que lhe fôra quasi hostil.

E dahi a immensa onda de comprehensão humana que resalta das paginas da sua obra. Ella deve, por isto, ser publicada sem accresci-

mos e sem retoques. Apenas, aqui e ali, sem nenhuma alteração do texto, appuz algumas notas indispensaveis á comprehensão de certos pontos, hoje familiares aos africanologos brasileiros, mas que poderiam lançar certa confusão no espirito dos leitores despreoccupados.

*
**

Tenho a agradecer a bôa vontade da familia do Professor Manuel Querino, tudo me facilitando para a publicação deste livro; aos prezados amigos Drs. Hosannah de Oliveira e Hermilo Guerreiro de Castro, intermediarios nos entendimentos havidos, e que me proporcionaram o conhecimento de alguns trabalhos esgotados de Manuel Querino, e outras informações de inestimavel valor; ao Dr. Bernardino José de Souza, por sua preciosa cooperação, apontando-me alguns estudos do autor, na collecção da Revista do Instituto Geographico e Historico da Bahia; a outros dedicados amigos e colaboradores, da Bahia e do Rio, interessados todos nesta obra de reivindicação a um dos maiores estudiosos do Negro, no Brasil.

ARTHUR RAMOS.

Rio, Janeiro de 1938.

PRIMEIRA PARTE

**A Raça Africana e os seus
Costumes na Bahia**

“Como pesquisa ethnographica, nenhuma das levas colonizadoras merece-nos mais attenção do que as importadas da Costa d’Africa e sua prole”.

MELLO MORAES FILHO. — Tradições do Brasil.

Ha mais de meio seculo, o sabio benedictino, Fr. Camillo de Monserrate, extranhando o pouco apreço e a nenhuma importancia em que eram tidos os estudos referentes aos usos e costumes dos africanos, entre nós, traçou aos escriptores brasileiros o seguinte roteiro, apenas iniciado pelo mallogrado professor Nina Rodrigues: “Conviria muito, pois, antes da extincção completa da raça africana, no Brasil, e, sobretudo, antes que desapareçam as variedades mais interessantes e menos vulgarmente conhecidas, apanhar dos proprios individuos, que as representam, informações que dentro de pouco tempo será impossivel ou pelo menos muito difficil de obter. Ha, entre os negros transportados da Africa, individuos oriundos de regiões do interior do continente, até onde nenhum viajante

conseguiu ainda ir, e que não se acham mencionados em nenhuma relação publicada. Pode-se ainda distinguir e estudar os typos diversos, constatar-lhes authenticamente a origem, interrogar os individuos sobre suas crenças, suas linguas, seus usos e costumes, e recolher assim da propria bocca dos negros, tanto mais facilmente quanto é certo que elles falam a lingua commun, informações que os viajantes só a muito custo obtêm, correndo grandes riscos em custosas expedições e ainda sujeitos aos mais graves erros". (1)

Não nos propomos a emprehender um trabalho nos moldes indicados pelo illustrado monge; entre outros motivos, por nos faltarem os requisitos indispensaveis a um estudo psychologico das tribus que por largos annos conviveram entre nós, e, sobretudo, porque se extinguiram, precisamente, os africanos que, sendo aqui escravizados, occuparam, na terra natal, posição social elevada, como guia dos destinos da tribu, ou como depositarios dos segredos da seita religiosa.

Assim, este nosso trabalho é apenas um esboço, uma como tentativa.

Apezar da reserva, rigorosamente mantida pelos africanos, com relação ás suas praticas

(1) Rocha Pombo — *Historia do Brasil* — Volume 2.º

feiticistas, conseguimos colher, nas melhores fontes, seguras informações acerca da religião das tribus que aqui se extinguiram.

Tanto quanto nos foi possível penetrar os mysteriosos recessos do rito africano, vencendo resistencias oriundas da prevenção e da desconfiança, acreditamos haver apprehendido as principaes cerimoniaes que formam o corpo da seita.

Apreciando-se devidamente o coeffericiente de contribuição da raça africana no caldeamento da população brasileira, não é para desprezar o estudo dos usos e costumes da mesma raça, aqui introduzidos e até certo ponto conservados, delibéramo-nos a escrever a presente monographia, no empenho exclusivo de prestar diminuto e desinteressado serviço ás letras patrias.

Não presumimos ter produzido um trabalho de nota; mas estamos convencidos de que não é elle inteiramente destituido de valor.

O que podemos asseverar é que nos custou muito esforço e actividade, afim de que o resultado das nossas pesquisas tivesse o sello da verdade incontroversa, característica que é dos emprehendimentos desta natureza.

As nossas investigações comprehenderam os proprios africanos e estenderam-se aos seus descendentes mais directos, individuos sabedores das praticas religiosas dos ascendentes.

Incontestavelmente, o feiticismo africano exerceu notoria influencia em nossos costumes; e nos daremos por bem pago si o reduzido material que reunimos puder contribuir para o estudo da psychose nacional no individuo e na sociedade. E, aproveitando o ensejo, deixamos aqui consignado o nosso protesto contra o modo desdenhoso e injusto por que se procura deprimir o africano, acoimando-o constantemente de boçal e rude, como qualidade congenita e não simples condição circumstancial, commum, aliás, a todas as raças não evoluidas. (1)

Não. Primitivamente, todos os povos foram passíveis dessa boçalidade e estiveram subjugados á tyrannia da escravidão, creada pela oppressão do forte contra o fraco.

Entre nós, o elemento portuguez fez do africano e sua descendencia a machina inconsciente do trabalho, um instrumento de producção, sem retribuir-lhe o esforço, antes torturando-o com toda a sorte de vexames.

Quem desconhecera, por ventura, o prestigio do grande cidadão americano Booker Washington, o educador emerito, o orador consumado, o sabio, o mais genuino representante da raça negra na União Americana?

(1) Note-se como, já no seu tempo, Manuel Querino se insurgira contra o preconceito de inferioridade anthropologica do Negro, attribuindo o seu atrazo a contingencias socio-culturales, e não a inferioridades de raça (A. R.).

A lucta que nobremente sustentou, no Brasil, o elemento africano, com heroismo inegualavel, em favor de sua liberdade mereceu de illustre escriptor patricio estes memoraveis conceitos: “Quem havia de pensar que estes homens sem instrucção, mas só guiados pela observação e pela liberdade, foram os primeiros que no Brasil fundaram uma republica, quando é certo que ainda naquelle tempo, não se conhecia tal forma de governo, nem della se falava no paiz?”. (1)

O Padre Vieira, referindo-se aos naturaes da Ilha de Cabo Verde, em carta dirigida ao confessor de S. S. Altezas, em 25 de Dezembro de 1652, externou-se assim: “Ha aqui clérigos e conegos tão negros como o azeviçe, mas tão compostos, tão autorizados, tão doutos, tão grandes musicos, tão discretos e bem morigerados que fazem invejas aos que lá vemos nas nossas cathedraes”.

Do exposto devemos concluir que, sómente a falta de instrucção destruiu o valor do africano. Apezar disso, a observação ha demonstrado que entre nós, os descendentes da raça negra têm occupado posições de alto relevo, em todos os ramos do saber humano, reaffirmando a sua honorabilidade individual na observancia das mais acrysoladas virtudes.

(1) Rocha Pombo — *Historia do Brasil*.

NOS SERTÕES AFRICANOS

Passamos agora a dar noticia resumida de alguns costumes das tribus africanas, taes como se ainda observam em terras dos sertões do Ni-ger e do Congo, noticia que colhemos de velhos respeitaveis e que nol-a deram sem reservas nem subterfugios, porque em nós estas pessoas não viam mais do que um amigo de sua raça, ou quem, com sincera sympathia, sempre respeitou e soube fazer justiça á gente que o captivo aviltou, insultou e perseguiu, mas que não logrou jamais alterar-lhe as qualidades innatas, affectivas.

Muitos dos costumes que ora passamos a narrar deitaram raizes profundas no nosso meio; outros desapareceram por incompativeis com o christianismo dominante; outros modificaram-se tanto e se infiltraram tão subtilmente através da massa cosmopolita das nossas populações, que mui difficilmente se lhes reconhecem traços na vida da nossa sociedade actual.

Começaremos por descrever como, entre os Nagôs n'Africa Central (1), se pratica com os recém-nascidos e como se baptisam as crianças. Estando a mulher nos ultimos dias da gestação

(1) Ficaria melhor dito "na Africa Occidental". (A. R.).



Estampa I — O criminoso a beber
a agua do "Santo"



Estampa II — O traficante examinando a mercadoria
em presença do Sova

davam-lhe de beber uma infusão de folhas, na qual se embebia um retalho de panno com que se humedecia o corpo da parturiente. Dada á luz a criança, servia o panno para envolvê-la, depois de lavada, dando-se-lhe de beber da mesma.

No umbigo do recém-nascido deitava-se um emplastro daquellas folhas maceradas. Durante três vezes era a creança immergida n'agua, do mesmo modo que pratica o indigena americano. Estava baptisada, e em seguida entregava-se ao genitor. Decorrido algum tempo a creança era apresentada ao *Sova* da tribu, que confirmava o baptismo, estendendo sobre ella o seu manto.

Em diversos logares observavam a seguinte pratica: Duas mulheres grávidas faziam esta combinação: si dessem á luz a dois meninos seriam elles amigos e se fossem menino e menina se casariam.

Outras vezes os casamentos eram contractados depois de nascidos os filhos, ainda em tenra idade.

Assim ajustados, os parentes do noivo mostravam o maior cuidado e interesse pela noiva até o final, encarregando a um amigo de vigiar a rapariga em todo logar.

Na occasião aprazada concluíam o ajuste. Si o rapaz abusasse da intimidade, por offensa ao pudor, era condemnado a grande indemniza-

ção e desterrado definitivamente para outra tribu; si o delicto fora mais grave, com intervenção da feitiçaria, nesse caso a pena era capital, enterravam-no vivo, em pé, tendo, apenas, a cabeça fora do solo. Os parentes não se casavam entre si.

Na Africa Oriental, até o meiado do seculo passado, era observada com rigor, a *pena de Talião*.

O individuo que commettesse um assassinio e fosse logo capturado, teria execução immediata, antes de ser sepultada a victima. Quando o indigitado negava o crime, procediam do seguinte modo: o *Sova* mandava vir um *idolo*, lavava-o e a agua dava a beber ao delinquente, conforme se vê na *Estampa n. 1*.

Si o individuo vomitasse o liquido seria considerado innocente; no caso contrario, a condemnação era inflexivel. Arriavam enorme fogueira, em presença dos parentes e amigos do criminoso, e, em momento dado, atiravam-no ás chammas.

Differentes eram os meios empregados na captura e apprehensão de creanças e adultos, nos invios sertões do continente negro. Autorizados pelo *Sova*, governador local, que participava das proventos do negocio (*vide Estampa n. 2*) e por isso entendia-se directamente com os negreiros, exercendo activa vigilancia na costa

para evitar a acção dos cruzeiros que vigiavam os mares, os traficantes de carne humana lançavam mão de toda a sorte de simulação, conducente aos fins que visavam.

As creanças começavam por entretel-as com *fructos*, *acassás*, *acaragés*, *pipocas* e outras iguarias, attrahindo-as para logares ermos e distantes, entre cantigas e dansas. Ao anoitecer, os incautos, longe de suas choupanas, desconhecidos os caminhos, impossibilitados de voltarem, eram entregues aos mercadores. Com os adultos, variavam o processo da cilada: improvisavam-se mercados, e quando havia muita gente reunida davam o cerco, e bem poucos eram os que escapavam.

Outras vezes, procuravam trabalhadores para o amanho da terra, mediante rendoso salario; depois de alguns dias surgiam os agenciadores que se apoderavam, á viva força, dos incautos negros. Em outras occasiões, os interessados induziam os caçadores de homens livres a promoverem festas que, de ordinario, se effectuavam á noite. Em dado momento, surgiam os agenciadores a tocarem gaitas, a cantarem e a baterem palmas. Os que se divertiam, segundo combinação previa, vinham ao encontro delles, e nesse momento fingiam uma aggressão, que degenerava logo em conflicto.

O grupo assaltante amarrava os prisioneiros e conduzia-os á presença do *Sova* que, immediatamente os remetia aos compradores, a troco de fumo, aguardente, missangas, panno de algodão, espingardas e fardas velhas, facas, etc. Além disso, os proprios africanos vendiam-se uns aos outros: e neste caso, as creanças furtadas eram logo marcadas com a tatuagem da tribu a que iam servir.

Havia tambem outros que se faziam escravos voluntariamente, escolhendo o individuo a quem queria servir; apresentavam-se dizendo que queriam vender o corpo. Isto combinado, recbiam o pagamento que constava de uma peça de zuarte, um frasco de aguardente e dois lenços.

Os escravos assim adquiridos não podiam ser vendidos fóra do local ou exportados.

Em 1522, os mouros, rapazes e raparigas, devido ao aperto da fome, offereciam-se como escravos, sómente para obterem a alimentação; e assim, embarcavam para Lisbôa e Sevilha, para onde os navios seguiam carregados. (1) As viagens do interior para o littoral tornavam-se penosas, pois, seguiam os negros algemados, com dupla canga de madeira que os prendia a dois e dois, pelo pescôço. A marcha durava se-

(1) Vida de Fr. Luiz de Souza — *Curso de Literatura* por Sotero dos Reis, volume 2.º.

manas e mezes através de rios e florestas, mal alimentados, sem repouso, cabeças descobertas expostas ao sol ardente, até o ponto de embarque, como fossem, Lagos e toda a costa de Guiné, que se constituíram o maior emporio de exportação de africanos para o Brasil.

Os arabes foram os maiores e mais ousados traficantes do continente negro; armavam caravanas para dar caça ao homem, e bem assim compravam a *mercadoria* humana aos chefes locais para revendel-a aos portuguezes e a outros compradores.

A crueldade dos arabes excedia ao que ha de mais hediondo e deshumano. Si o escravizado não pôdia seguir o bando, era esfaqueado, enforcado ou deixado ao abandono, exaustos de fome. “Sempre o mesmo motivo para o assassinio; furioso pela perda do seu dinheiro, o dono alivia a sua cólera matando o escravo que não pode continuar”. (1) Os traficantes, ao receberem a *mercadoria*, marcavam-na com um ferro em braza, nos peitos, nas costas, nos braços e no ventre, de accordo com a senha convencionada pelos consignatarios, no Brasil. De modo que, aqui chegando, cada qual distinguia o que era seu. Está averiguado que os primeiros escravizados chegaram ao Brasil em 1538, em uma *náu* pertencente ao famigerado Jorge Lo-

(1) Livingstone — *Viagens de exploração*, pagina 95.

pes Bixorda, que, muito antes, em 1512, levara para a Europa alguns indigenas como specimen do tráfico, ao preço de tres mil setencentos réis, por cabeça.

E nessa razão eram dados aos tripulantes dos navios em pagamento de etapas vencidas ou trocados por mercadorias.

“Ainda que se saiba que havia nesse tempo escravos mouros em Portugal, todavia entre os documentos que indagamos, nenhum dá a entender que antes desta data outros tivessem vindo da Africa; foram pois, os negros de Bixorda as primeiras sementes que deviam fecundar a superficie d’America”. (1)

Levados para bordo, completamente nús, os adultos occupavam logar no convez da embarcação e as creanças de ambos os sexos, se alojavam em torno do beliche do commandante.

Reproduzimos aqui o depoimento do Dr. Cliffe, testemunha ocular dos horrores do tráfico nefando:

“Os escravos são accumulados confusamente e deitados de lado, em uma mistura geral de braços, pernas e pernas, de forma que é impossivel a um delles remexer-se sem que a massa inteira se remexa tambem. Na mesma embarcação formam-se ás vezes duas ou mais cobertas,

(1) Dr. Jaguaribe Filho — *Os herdeiros de Caramurú*.

apinhadas de escravos, e cuja altura não excede de pé e meio ou mesmo de um pé.

Elles têm assim o logar preciso para conservarem-se deitados, ou por assim dizer, achata-dos; mas uma creança não poderia estar senta-da nestas longas linhas de catacumbas... São servidos por um só homem, que faz descer-lhes uma cabaça de agua e uma ração de alimentos. Sómente aquelles que parecem mais abatidos, são içados para o convez, ao ar livre.

Os navios perdem ás vezes mais de metade de sua carga, e até cita-se o exemplo de um carregamento de 100 negros, dos quaes só 16 sobreviveram á viagem.

Nada pode dar uma ideia dos sóffrimentos a que estes desgraçados estão sujeitos por causa principalmente da falta d'agua. Como a presença a bordo de uma grande quantidade d'agua e de barris expõe os negreiros ao aprezamento, elles têm chegado, depois de calculos de uma odiosa precisão, a reconhecer que, distribuindo uma vez de tres em tres dias a cada individuo a agua contida em uma chicara de chá, isto bastaria para conservar-lhe a vida.

Nada egualmente pode dar ideia exacta da immundicie horriavel de um navio carregado de escravos. Accumulados, ou antes embarrilados como se acham os negros, torna-se quasi impossivel limpar o navio, que é de ordinario aban-

donado, á falta de um Hercules assaz temerario para varrer essas novas estribarias d'Augias... Não resta duvida de que, si um branco fosse mergulhado na atmospherá em que vivem os desgraçados negros, seria immediatamente asphyxiado.

Para fazer chegar 65 mil negros ao Brasil, fora preciso arrancar 100 mil da Costa d'Africa, e que, desses 65 mil, morrem communmente 3, 4 ou 5 mil nos dois mezes subseqüentes á sua chegada.

Si as antigas matanças de prisioneiros de guerra a fio de espada; si o degolamento dos innocentes; si as fogueiras ou autos de fé da inquisição, crimes perpetrados na praça publica e no meio do povo, parecem-nos horriveis, não obstante a differença dos tempos; o que diremos desse novo genero de supplicio consuminado, em grande parte, nas praias desertas ou nas solidões do oceano, entre o algoz e a victima, e perante a majestade do supremo vingador de todas as victimas?" (1)

A vigilancia era rigorosa, afim de evitar que elles se atirassem ao mar, como por vezes acontecera, sendo que os mais salientes e perigosos eram presos a fortes argolas, cravadas no

(1) Apud *Cartas do Solitario* — do Dr. A. C. Tavares Bastos — Rio de Janeiro 1863.



Estampa III — Representante da
tribu Ige-chá



Estampa IV — Representante da
tribu Iorubá

madeiramento do navio. Com toda propriedade assignalou este facto o genial poeta do "Navio Negreiro", quando disse:

São os filhos do deserto
Onde a terra esposa a luz,
Onde vive em campo aberto
A tribu dos homens nús.
São os guerreiros ousados
Que com os tigres mosqueados
Hontem simples, fortes, bravos...
Hoje miseros escravos
Sem ar, sem luz, sem razão.

.....

Hontem plena liberdade
A vontade por poder...
Hoje... cumulo de maldade!
Nem são livres pr'a morrer!"

A viagem para o Brasil era das mais infortunadas, não tanto pelas tormentas do Oceano, como pela extranha alimentação, resultando d'ahi que, ás vezes, o valor real da *mercadoria* não compensava os esforços e trabalhos do contrabandista de carne humana.

Em diversos pontos da Africa existiam feitorias ou casas de commissões, sendo certo que no porto de Ambriz havia duas de negociantes da Bahia, como fossem, uma pertencente a Ma-

nuel Pinto da Fonseca, e outra a Ferraz Correia.

O receio de aprisionagem por parte dos cruzeiros inglezes tornava mais perigosa a travessia, pois que, em caso de captura, a *mercadoria* era livre e conduzida para o porto de Serra Leôa, e o navio negreiro mettido a pique. O tripulante que escapava era submettido ao castigo do calabrote ou içado nas vergas a dois cabos de mergulho por baixo da quilha da embarcação.

Bem haja a pena infligida aos traficantes.

NA AMERICA PORTUGUEZA

“... dos vinte annos, formei a resolução de votar a minha vida, si assim me fosse dado, ao serviço da raça generosa entre todas que a desigualdade da sua condição enterneceia em vez de azedar e que por sua doçura no soffrimento emprestava até mesmo á oppressão de que era victima um reflexo de bondade”.

JOAQUIM NABUCO

Ao chegarem as levas de africanos nas aguas da Bahia, dava-se-lhes desembarque franco no caes d'Agua de Meninos, onde existiu, por muito tempo, um velho engenho. A despeito da

proibição expedida em ordens regias, o trafico negreiro avultava assombroso.

No seculo XVIII, escrevendo a D. João V, sobre este assumpto dizia o Arcebispo D. Sebastião Monteiro da Vide: “Acima disse que havia nelle — (Arcebisado) — mais de *noventa mil almas*, e deste numero, certamente posso affirmar que muito mais de *cincoenta mil são escravos*. Acresce que um anno por outro, da Costa da Mina e de Angola entram nesta cidade da Bahia, nas embarcações que os vão buscar áquellas partes, mais de dois mil escravos”. Ainda são do venerando prelado estas palavras: “...o de de que tratam, principalmente os compradores é de pôrem os escravos ao trabalho, e descuidam-se tanto de lhes ensinar a doutrina Christã, que poucos são os que têm a fortuna de serem baptisados dentro de um anno”.

Entretanto, desde 1693, el-rei D. Pedro II expedira esta ordem, que não fora cumprida, a julgar pelo que expuzera o prelado bahiano: “Mandamos que, qualquer pessoa, de qualquer estado ou condição que seja, que escravos de Guiné tiver, os faça baptizar e fazer christão do dia que a seu poder vierem até seis mezes, sob pena de os perder”.

O governo podia decretar as leis que quizesse, que não moderaria a cobiça desordenada dos que aspiravam ás riquezas sem amor ao tra-

balho; isso tanto mais quanto os agentes do proprio governo eram os mais interessados na divisão de presa tão opima.

Depois da lei de 1831, que aboliu o trafico de africanos, continuou, todavia, o torpe commercio, ainda que com mais algum recato; os desembarques se faziam á noite, no trapiche *Bernabé*, e tambem no *Morro de S. Paulo*, *Barra Falsa*, e fazenda *Tobá*, longe das vistas dos cruzeiros nacionaes.

Os escravizados eram vendidos no trapiche, sendo ahi expostos, completamente nus, homens, mulheres e crianças, envolvendo-os os compradores em tangas de cobertores de algodão, para assim dar-lhes ingresso em casas de familia. (1)

O *Argos Pernambucano*, de 30 de Janeiro de 1850, denunciava á nação: "E' notorio o escan-

(1) "Havia mais nesta cidade o terrivel costume que todos os negros que chegavam da Costa d'Africa a este porto, logo que desembarcavam, entravam para a cidade, vinham para as ruas publicas e principaes dellas, não só cheios de infinitas molestias, mas nus; em quanto não tem mais ensino, são o mesmo que qualquer outro bruto selvagem, no meio das ruas onde estavam sentados em umas taboas, que ali se estendiam, ali mesmo faziam tudo quanto a natureza lhes lembrava, não só causando o maior fetido nas mesmas ruas e visinhanças, mas até sendo o espectáculo mais horroroso que se podia apresentar aos olhos".

(Relatorio do Marquez de Lavradio, Vice-Rei do Rio de Janeiro, em 19 de Junho de 1779).

dalo com que se tem introduzido, na Bahia, reduzidos á escravidão, africanos livres, com a mais evidente connivencia do governo”.

O *Argos Sant'Amarense* foi mais preciso, afirmando que “ o proprio presidente da provincia, no dia 21 de Outubro de 1849, ao anoitecer, desembarcara na Cidade de Santo Amaro um grande numero de africanos novos que da Capital tinha levado em um barco, e os conduzia para seu engenho”.

O consul inglez reclamava do governo da então provincia, medidas efficazes que prohibissem a sahida de sete navios que se aprestavam para o trafico.

Solicitava ainda o representante do governo britannico que os navios fossem desarmados, antecipando-se a violencias que depois vieram. O *Argos Bahiano*, commentando o facto observava: “E’ preciso confessar que só o governo e, principalmente o seu agente nesta provincia são os culpados de todas as violencias praticadas pelo cruzeiro inglez”. O eminente geographo Theophilo Lavallé, tratando do Brasil, escrevia:

“O Brasil é um paiz sem riquezas reaes, sem industrias, sem trabalho. A população se compõe de nobres orgulhosos e semi-barbaros, de commerciantes ávidos, de nomades selvagens e de negros que soffrem o peso rigoroso da escravidão”. De facto assim era. Só o africano era

obrigado ao trabalho, amanhando as terras e colhendo os productos da sementeira, porque o regimen estabelecido neste paiz era a ambição do ouro sem o amôr ao trabalho. Até o clima servia de desculpa aos ociosos, e por isso dizia José d'Alencar: "O europeu não resistia; o indio não se sujeitara; compraram o negro".

Conduzidos os escravos ás casas dos compradores, ahi ficavam por algum tempo, não se lhes permittindo sahir á rua, enquanto não comprehendessem alguns vocabulos da lingua portugueza.

Os africanos, aqui introduzidos, pertenciam a diversas tribus, como fossem: *Cambinda, Benin, Gêge, Savariú, Maqui, Mendobi, Cotoporti, Daxá, Angola, Massambique, Tápa, Filunin, Egbá, Iorubá, Efon* ou cara queimada, *Quêto, Ige-bú, Olá, Oió, Iabaci, Congo, Galinha, Aussá, Ige-chá, Barbá, Mina, Oondô Nagô*, (1) *Bona*,

(1) O vocabulo *Nagô* abrange as tribus seguintes: *Mina Iorubá, Ige-chá, Ige-bú, Efon, Olá, Egbá*, devido á grande extensão de territorio que comprehende as terras da Costa dos Escravos.

As tribus *Egbá* e *Iorubá*, as mais distinctas, eram consideradas primitivas. (Nota de M. Q.). Manuel Querino confundiu, nesta enumeração de "tribus" africanas, nomes de nações e simples designações de localidades, como elle proprio o reconhece mais adiante. Para a critica ás "listas" de povos negros importados do Brásil, vide *O Negro Brasileiro* (pag. 15) e *As culturas Negras no Novo Mundo*, pags. 228 e segs. (A. R.).

Calabar, Bornô, Gimun, a gente predilecta ou preferida dos olhadores etc., tribus de que temos aqui ainda alguns representantes, como se vê nas estampas n.ºs 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.

O extensissimo littoral que comprehende a Serra Leôa e a Liberia, designado pelo nome de *Guiné* foi o immenso emporio da grande exportação de africanos para o Brasil.

“Era principalmente para a Bahia, que fôra capital do Brasil durante muitos annos, que se encaminhavam os desgraçados filhos da adusta Lybia, e por isso os naturaes de Guiné ainda hoje dão o nome de Bahia, ao Brasil, á America e até á Europa”. (1)

“Os Minas, entre os quaes se recrutou uma infinidade de escravos para a America, são homens de compleição athletica, pelo que no Brazil eram estimados como servos, ao passo que se tornaram temidos pela natural altivez, propria de homens nascidos para a liberdade”.

Iorubás, Egbás e Quêtos, muito considerados em suas proprias terras, eram ali de ordinario preferidos nas posições locaes. Os que mais se adaptaram á nossa civilização foram: o *Angola*, que deu o typo do capadocio, engraçado, o introductor da capoeira; o *Ige-chá*, o *Congo* e notadamente o *Nagô*, o mais intelligente de todos, de melhor indole, mais valente e mais tra-

(1) Onesime Reclus — *A Terra Illustrada*, pag. 674.

balhador. Os Gêges assimilaram um pouco os costumes locais, mas, não em tudo. Eram muito dados a tocatas, a dansas e um tanto fracos para o trabalho de lavoura. Os mais ferozes e turbulentos eram os Efon ou cara queimada.

Em geral, falavam os africanos diversos dialectos, que pareciam derivados de grupos de linguas differentes; sendo a lingua *Iorubá* a mais importante pela extensão do seu dominio no continente negro.

Os nomes acima citados indicam, apenas, localidades de nascimento ou de tribu onde a linguagem primitiva soffreu alterações, originando os diversos patuás.

A mistura de tantas tribus diversas na mesma cidade tornou isso uma Babel africana, de modo que se tornava commum, aos já aclimatados, no meio da conversação mal entretida, o emprego de termos da lingua portugueza afim de se fazerem entender. (1)

(1) "O missionario Clark fez confronto lexicologico de 299 linguas africanas. Porém a obra mais completa, no genero critico e narrativo, obra que synthetiza e examina miudamente todos os trabalhos anteriores, é a de R. N. Cust. A ella pode recorrer, com grande utilidade, quem queira dedicar-se a investigações sobre qualquer grupo africano, pois que, além de uma vasta indicação das fontes, encerra a exacta e completa enumeração de muitissimas linguas e dialectos".

Manual da Sciencia da Linguagem, por Giacomo Grigorio, pag. 104.



Estampa V — Representante da tribu
Igê-chá. Descendente de família real



Estampa VI — Typo Benin

O africano foi um grande elemento ou o maior factor da prosperidade economica do paiz: era o braço activo e nada se perdia do que elle pudesse produzir. O seu trabalho incessante, não raro, sob o rigor dos açoites, tornou-se a fonte da fortuna publica e particular.

“Nas fazendas os desgraçados soffriam a pratica de um regimen de terror, porque o fazendeiro, temendo a rebeldia do negro, a reacção da besta, trazia-os enfreados, como que tolhidos de toda e qualquer acção intellectual, por um systema de deshumana disciplina. Inventou para esse fim os mais perfeitos instrumentos de martyrio — os troncos, as gargalheiras, as escadas, os bacalhaus cortantes, os sinetes incandescentes, as tesouras para cortar labios e orêlhas, os anginhos e collares de ferro. De mais, quando o delicto era gravissimo, amarravam os negros e os mettiã vivos no amago das fornalhas ardentes dos engenhos”. (1)

E praticavam essas atrocidades os que se diziam pioneiros da civilização e da cultura. Fora elle o operario de todas as applicações mechanicas e auxiliar de artes liberaes.

Apezar das injustiças que soffreu, apêzar de todo o esforço dispendido, toda a sua existencia consagrava-se á formação de fortunas,

(1) Gonzaga Duque — *A Arte Brasileira*,

que se transmittiram a mais de uma geração de senhores.

Raça benemerita, escarnecida, explorada “que atravessou tres seculos de opprobrio e de oppressão, maldita de todos, perseguida por uma infinda sucessão de violencias e vergonhas” pelos que viviam na ociosidade a ostentar luxo e grandeza, á custa do seu trabalho.

“O negro, fructo da escravidão africana, foi o verdadeiro elemento economico, creador do paiz e quasi o unico.

“Sem elle, a colonização seria impossivel, ao menos a dissipar-se a illusão do ouro e das pedras preciosas que alentaram, em grande parte e a principio, os primeiros colonos.

“Tambem por outro lado foi o negro o maximo agente differenciador da raça mixta que no fim de dois seculos já affirmaria a sua autonomia e originalidade nacional”. (1)

Em 1625, tendo o governador, D. Francisco Rolim de Moura, informado a El-Rei, Felipe III, do serviço que havia aqui prestado á corôa um africano, o qual durante a guerra dos holandezes, numa occasião, trepado em um genipapeiro com um sacco de pedras, matava a pedradas quantos holandezes podia alcançar, mandou El-Rei libertar o preto á cûsta da Fazenda Publica, e fundar a fortaleza no lugar do

(1) João Ribeiro — *Historia do Brasil*,

genipapeiro, com o nome de S. Antonio, por que Antonio se chamava o preto, a quem o El-Rei fez capitão commandante da mesma fortaleza.

(1)

Como defensor do territorio nacional diz illustre historiador patricio: "Não se pode fazer uma idéa das conjuncturas em que se viram as primeiras feitorias e os primeiros nucleos da costa, aqui, á mercê, quasi indefesos, de investidas formidaveis dos gentios. Não fosse o braço forte do negro o que teria sido daquellas tentativas de fixação e dominio?"

"Quando começaram a entrar os africanos, a sua função principal foi a das armas, na repulsa ás temerosas aggressões das hordas indigenas." (2)

"Os negros africanos, importados no Brasil desde os primeiros tempos do descobrimento, sempre se mostraram dignos de consideração, pelos seus sentimentos affectivos, resignação stoica, coragem, laboriosidade".

Concorreu como auxiliar directo para a emancipação politica do Brasil, de modo que, conquistou a liberdade para aquelles que depois disso os conservaram na escravidão.

(1) Hoje serve de prisão civil denominada Casa da Correção, nesta cidade.

(2) Rocha Pombo — *Historia do Brasil*,

Durante a lucta da independencia, na Bahia, crearam-se batalhões de milicias compostos de creoulos, sob a denominação de *Legião dos Henriques*, em homenagem aos grandes feitos d'armas contra os hollandezes, em Pernambuco, praticados pelo valente cabo de guerra Henrique Dias.

A essa legião foram incorporados alguns batalhões compostos de africanos, sendo o commandante de um delles o tenente coronel João Baptista de Faria, africano fallecido na cidade da Cachoeira onde exercia o logar de procurador do fôro. Este official fez parte da companhia de veteranos que deu guarda de honra a S. M. D. Pedro II, por occasião de sua visita a esta provincia, em 1859.

Conta-se que o africano Domingos de tal, morador á Ladeira de S. Thereza, costumava ahi dar funcções de *candomblés* e, numa dessas occasiões, foi-lhe cercada a casa pela policia. Exhibindo a sua patente de tenente de milicias, teve que ser recolhido á sala livre do Aljube. Um outro, sendo convidado a comparecer na policia, accusado de ter sido parte num levante, em lá chegando fôra mal recebido pela autoridade. Immediatamente collocou no peito a venera Ordem de Pedro I, e a autoridade moderou logo o seu mau humor.

Francisco Nazareth, africano, capitão de milicias, exerceu, por muito tempo, o lugar de mestre da banda de barbeiros denominada — Terno —. Como se vê, o africano prestou valiosos serviços á conservação da unidade territorial e defeza da integridade nacional, serviços que não foram devidamente compensados.

Com resignação evangelica supportou todos os martyrios da *civilização brasileira*; nunca, porém, deixou de ser o typo da fidelidade, tendo por apanagio a gratidão.

“A escrava martyrisada hontem pela *senhora*, toma-lhe hoje o filho e o cria, amorosa, solicita, com o cuidado e a ternura da maternidade desinteressada”.

Por occasião do levante de 1835, o africano liberto Duarte Mendes e sua parceira Sabina da Cruz, denunciaram ou preveniram a insurreição planejada, prestando desse modo relevante serviço á população da capital. A assembléa provincial, tendo em apreço esse acto de fidelidade, pelas leis n.ºs 344, de 5 de Agosto de 1848, e 405, de 2 de Agosto de 1850, dispensou os referidos africanos do pagamento dos impostos provinciaes a que eram obrigados.

Si o elemento africano não teve notoria influencia, no que diz respeito á moral, no meio em que viveu, tambem não destruiu o que encontrou; ao contrario, foi um sustentaculo per-

sistente dos bons costumes, no regimen domestico.

Como é sabido, refere conceituoso escriptor nacional, — a raça preta não só tem modificado o character nacional, mas, tem até influido nas instituições, nas letras, no commercio e nas sciencias do paiz, “Vivendo comnosco no tempo e na acção, os escravos dominaram ás vezes de tão alto que a elles devemos ensino e exemplos”. (1)

CULTO FEITICISTA

O culto religioso aqui professado pelos africanos era uma variante do *Sabeismo* (2), com addições extravagantes de objectos e signaes tão confusos quanto bizarros. (3).

Esta circumstancia, porém, não obstou a que elle ficasse entranhado em nossos costumes, de modo que os descendentes mais directos da raça negra ainda conservam as praticas desse rito, sem que, de todo, pessoas de outras classes, as abominem, antes as observam, quanto possivel, clara ou veladamente.

(1) Mello Moraes e Filho.

(2) Sem estudos ethnographicos aprofundados, Manuel Querino avançou affirmações, como esta, que não correspondem á realidade (A. R.).

(3) A magia era reservada aos reis e sacerdotes.

OS OURIXAS

Cada invôcação feiticista tem o seu *ourixá* que é a representação symbolica do santo. (1) Assim se diz: *Ourixá* de *Xangô*, de *Yêmanjá*, etc.

O africano já trazia a seita religiosa de sua terra; aqui era obrigado, por lei, a adoptar a religião catholica. Habituação naquella e obrigado por esta, ficou com as duas crenças. Encontrou no Brasil a superstição, consequencia fatal aos povos em sua infancia. Facil lhe foi acceitar para cada molestia ou acto da vida um santo protector, por exemplo: para as molestias de garganta, S. Braz; casos de *feridas* e *chagas*, S. Roque; contra o *raio*, S. Barbara; contra a *peste*, S. Francisco Xavier; contra *bicheira de animaes*, S. Marcos; contra *queimaduras*, S. Lourenço; para o casamento, S. Gonçalo. Santo Antonio, então, era solicitado a propiciar mui diversas e numerosas pretensões: dar conta de escravos fugidos, de objectos perdidos, etc. Dest'arte não teve o africano difficuldade em encontrar uma como semelhança entre as divindades do culto catholicô e os idolos do seu feiticismo, conforme o poder milagroso de cada um.

(1) Os idolos de pequenas dimensões têm os nomes de *Ochê* ou *Ichê*, conforme a tribu.

Assim é que a Santo Antonio chamou *Ogun*; a S. Jorge, *Ochóssi*; á Santa Anna, *Anamburucú*; á Santa Barbara, *Iansan*; a S. Jeronymo, *Barú*; a S. Bento, *Humoulú*; á N. S. do Rosario, *Iêmanjá*; á N. S. da Conceição, *Ochun*; a S. Francisco, *Rôco*, abrandando o som forte da primeira consoante, simbolicamente representado por uma gameleira velha ou figueira brava; e S. Caetano, pela gameleira nova.

Ossonhe é um outro *ourixá* e corresponde ao *Caipóra* que só tem uma perna. O africano nutre a mesma crença do indigena, neste particular. “O *Caapóra*, vulgarmente *Caipóra* veste as feições de um indio, anão de estatura, com as armas proporcionadas ao seu tamanho, habita o tronco das arvores carcomidas para onde attrahe os meninos que encontra desgarrados nas florestas. Outras vezes divagam sobre um *tapyr* ou governam uma vara de infinitos *caititús* cavalgando o maior delles. Os vagalumes são os seus batedores, é tão forte o seu condão que o indio que por desgraça o avistasse era mal succedido em todos os seus passos. D’aqui vem chamar-se caipora ao homem a quem tudo sae ao revez!” (1)

(1) Gonçalves Dias — *Obras Postumas*, Vol. VI, pag. 130.

GUNUCÓ

E' a divindade das florestas, quer dizer *fantasma*. Só apparece ou se manifesta uma vez por anno, salvo invocação para consulta previa.

Suas manifestações provocam receio.

A' noite, num bamburral, augmentando e diminuindo de tamanho, elle só apparece aos homens que o recebem com trajos especiaes.

Dá consultas, prevê os males futuros e ordena a observação de preceitos contra o que está para acontecer. E' santo pertencente á tribu dos — *Tapas* e o *Nagô* dá-lhe o nome de *Ouri-xá-ô-cô*.

Tem a propriedade de não chegar á cabeça das mulheres, isto é, não está sujeito a invocações.

O *arco-iris* é chamado *Ochum-maré*, isto é, filho d'agua.

Cada invocação possui ainda dois nomes representativos. Assim, se um homem e uma mulher se consagram á Santa Barbara, o anjo da guarda do homem é *Changô*, o da mulher é *Iansan*, pois que as duas entidades representam S. Barbara.

As filhas de santo (1) são obrigadas a dois

(1) *Filha de santo* ou *feita* é a designação que se dá á mulher que, depois de satisfazer as obrigações do rito, tem entrada no gremio feiticista.

trajos característicos: um é exigido nos dias festivos da seita, e por isso é conservado em poder da *mãe de santo*; (1) o outro é destinado aos dias de preceito, á sexta-feira de cada semana, embora seja usado em outros dias. Dest'arte, as mulheres feiticistas se tornam entre si conhecidas; e no entanto, essa circumstancia passa despercebida ás pessoas indifferentes ás manifestações exteriores do culto.

Os trajos variam conforme o santo: si a roupa é branca, as filhas de *santo* são obrigadas a trazer contas, pulseiras de buzios e adereços de pescoço da mesma côr; e não lhes é permitido tratar de qualquer negocio tendente ao *orago* sem as vestes da seita, pois cada *encantado* tem o seu emblema característico.

Os dias da semana são assim consagrados aos diversos santos na religião da tribu:

Segunda-feira é de *Humoulú*.

Terça-feira “ “ *Aramburucú*.

Quarta-feira “ “ *Iansan e Changô*.

Quinta-feira “ “ *Ochóssi e Ogun*.

Sexta-feira “ “ *Oxalá*.

Sabbado “ “ *Iêmanjá e Ochun*.

A distribuição dos santos pelos dias da semana, acima indicada, não obedece a uma re-

(1) *Mãe de santo* é a mulher que dirige o *terreiro*.

gra geral, por isso que cada tribu o faz a seu modo.

As *pestes* consideradas pelos feiticistas são quatorze: cada uma possui o seu santo, a que o povo recorre, e cada santo tem ainda o seu alimento especial, para a factura do *Ebó*.

Humoulú, o santo da variola e *Aruarú*, o do sarampão, comem gallo, bóde e preparados de milho; *Changô*, come gallo e carneiro; *Oxalá*, cabra e pombo; *Ogun*, come carne verde, gallo e gallinha de Angola. A palavra — *Deus* — entre as diversas tribus tem designação especial: em *nagô* é *'Olorún*; em congo — *Zambi*; em gêge — *Niçasse*.

Senhor do Bomfim, em *nagô* é *Oxalá*; derivado de Och — Allah, (1) o que revela ter o *Nagô* uns laivos do mahometismo; em gêge — *Oulissá*; em Angola — *Cassumbecá*; em Tapa — *Indacon de jegum*.

Senhora Sant'Anna, em *nagô* é *Anamburucú*; em gêge — *Tobossi*.

Invariavelmente, o africano, antes de começar o sacrificio de animaes, costumava implorar da Providencia approvação do acto que vae praticar. Assim dizia o *Nagô*: *Caô — cabê em si — lobá* (Todos os santos que nos ajudem).

(1) Contestei esta hypothese no "O Negro Brasileiro", pag. 32. (A. R.).

O Angola, porém, pronunciava o nome do santo em portuguez, accrescentando a terminação — *iombá*, exemplo: — Santo Antonio — *iombá*.

O rei, em nagô tem este titulo:

Oubá é quê — d'Ourixá. Quer dizer: Companheiro de Deus.

A rainha — *Ouberém Oubá*.

O feiticista (1) crê que satanaz, por ter sido expulso do paraizo, não perdeu de todo o poder que lhe fôra outorgado por Deus. Elle acompanha todos os nossos actos, e para evital-o é forçoso dar-lhe de comer, pois assim entretido nenhuma interferencia perniciosa exerce nos destinos da humanidade.

Nos dias de segunda-feira faz-se o despacho de *Exú* — (Satanaz): consiste em atirar á rua pipocas e farinha com azeite de dendê.

No dia primeiro de Janeiro costumavam dar uma função, para a qual cotizavam-se com antecedencia; era a festa chamada de —

(1) Em mais de um logar empregamos os vocabulos feiticista e feiticismo, em logar de fetichista e fetichismo — pois vernaculas são as palavras — feitiço, feiticeiro, feitiçaria.

“Le mot portugais *feitiço* (forme savante *facticio*) s'est introduit dans le français sous la forme *fétiche*, et ainsi modifié est revenu dans le vocabulaire portugais, sans faire aucunement disparaître sa forme antérieure”. F. Adolpho Coelho — *Formes divergentes des mots portugais* — in *Romania* — 1873 apud *Notas Lexicologicas* por M. de Mello — Rio 1889.

A-i-ê; isto é, festa de todos. O objectivo era cumprimentar o anno novo, augurando felicidades e bôa colheita na agricultura.

CARACTERES symbolicos de alguns “santos” do feiticismo: *Santa Barbara* — (*Iansan*): uma espada, a pedra do raio, contas vermelhas á imitação de coraes e pulseiras de latão; *S. Jeronymo* — (*Changô*): lança, pequeno bordão, contas brancas e vermelhas; *Senhor dõ Bomfim* — (*Oxalá*): cajado com pequenas campas, pulseiras e contas brancas; *S. Jorge* — (*Ochóssi*): contas azues, arco e flexa, bernal, polvarinho, emfim todos os petrechos venatorios, pois elle é considerado caçador; *S. Bento* — (*Humoulú*): lança, pequena vassoura, pulseira, ambas enfeitadas de búzios; *S. Francisco* — (*Rôco*): tecido de palha em redor do tronco de gamelleira, tendo por cercadura uma tira de madrasto, a que dão o nome de *Oujá*; *N. S. do Rosario* — (*Iêmanjá*): espada, contas brancas — conhecidas por — pingos d’agua; *N. S. da Conceição* — (*Ochun*): leque, pulseira de latão e uma pequena campá; *N. S. Sant’Anna* — (*Anamburucú*): espada, pequena vassoura de palha enfeitada de búzios; *S. Antonio* - (*Ogun*): safra de ferreiro, foice, cavador, pá, enxada, lança, malho, todos estes objectos de ferro, e bem assim as contas *pingos d’agua* e outras ver-

des,

O P E G I

E' um como santuario, onde domina o "santo", e ficando commummente installado no interior da casa.

O "santo" é representado por pedras, buzios e fragmentos de ferro, conforme a invocação, e encerrado tudo isso em uma urna de barro da conformação de uma sopeira.

Rodeiam o vaso sagrado quartinhas de tamanhos diversos, pratos, porcelanas, enfeites de pennas e de papel.

Num dos dias da semana varre-se o santuario, substitue-se a agua das quartinhas, renova-se a comida dos pratos. Cada invocação tem sua comida especial: *Humoulú* — alimenta-se de *ourôbô* e *pipocas*; *Changô* — de carurú, e assim por deante. A esse trabalho chamam — fazer *Ossé*.

Uma vez no anno, o pae ou mãe do terreiro, pois essa funcção pode ser exercida pelo homem ou pela mulher, é obrigado a dar uma festa, sem embargo de qualquer pessoa iniciada ou feita, conforme a giria da seita, poder festejar o seu santo. No candomblé do Gantois, um dos mais concorridos, observam o seguinte ritual,

O INHAME NOVO

E' o tributo de homenagem prestado a *Oxalá*, o santo principal do terreiro. E' o inicio das festas do feiticismo. Na primeira sexta-feira do mez de Setembro, a *mãe do terreiro* reúne as *filhas de santo* e se dirigem á fonte mais proxima, com o fim de captarem, muito cedo, a agua precisa á lavagem do santo. Finda esta cerimonia, o santo é recolhido ao *Pegi*.

Logo em seguida sacrificam um caprino, que é cosido juntamente com o inhame, não sendo permittido o azeite de dendê, que é substituido pelo limo da *Costa*. Retirada do fogo a refeição é distribuida pelas pessoas presentes, que depois se retiram.

Decorridos tres sóes começam as festas. Entre as cerimonias sobresaê a seguinte: a mãe do terreiro, munida de pequeno cipó bate nas costas das pessoas da seita. E' a disciplina do rito e tem o effeito de perdoar as acções más praticadas durante o anno.

A *estampa n. 14* representa a *Cascata da Sereia*, no *Pegi* do Gantois.

E' dedicada a *Ochun* e está ali representada ao lado esquerdo por uma sereia, assim como os leques que se vêem de um lado e do outro. O navio que se ostenta no alto exprime o cumprimento de uma promessa.

As pequenas bacias cobertas de guardanapos contêm as pedras e o metal amarello que representam o mysterio da santa. São por isso vasos sagrados.

A *estampa n. 15* representa o *altar mór do Pegi*. E' consagrado a — *Baiáni* — divindade da tribu — *Iorubá*, ahi representada pelos três *filás*, — especie de capacetes ornados de búzios, assentados sobre marroquim de côres diversas, contendo guizos nas extremidades. Cada capacete tem dezeseis correias pendentes e enfeitadas de búzios. Nos dias de festa as *filhas de santo* dansam com filás na cabeça. Do lado esquerdo está uma esculptura de pequena dimensão: é o symbolo de Santa Barbara. Do lado direito, sob pequeno cortinado, encontra-se o mysterio da Santa.

Dos dois vasos á direita, um contém agua, e o outro vinho consagrado á santa, fabricado conforme as precipções do rito.

A *estampa n. 16* representa o santuario de *Humoulú*; é separado dos outros e distante da casa do *terreiro*, pois divergem as comidas e apparatos do culto. Na parte superior vêem-se os diversos symbolos do *santo*: um mólho de pias-sava ou de fibra de dendezeiro macho, enfeitado de búzios, contas encrustadas em marroquim e uma cabacinha contendo o mysterio, além de duas pequenas lanças de ferro com cabos de



Estampa VII — Typo Igê-chá



Estampa VIII — Typo Iorubá



Estampa IX — Oondó Igê-chá Igê-chá.



Estampa X — Typo Gêge

madeira. Na parte inferior estão dispostos os vasos sagrados, onde depositam o sangue dos animaes sacrificados.

As quartinhas não podem estar vazias, contêm continuamente agua, cuja renovação se faz de oito em oito dias.

Por trás do Hospicio de S. João de Deus existiu o *Pegi* do candomblezeiro Manuel Changô, uma casa commum de taipa, e que em toda a extensão do frontespicio havia, em caracteres salientes, esta inscripção:

“*Paó — malú — boxangou — Ilêban Jaba-laio — Bamboxê — Biticuó — Obarahi — omo-ô*”. (Casa de oração com indicação dos santos ahi venerados).

Julgamos ter sido este o unico *Pegi* que apresentava qualquer legenda exterior, e dahi a nossa curiosidade em reproduzi-la.

O I F A'

E' uma divindade representada por dois vasos, contendo cada um dezeseis fructos de *dendê* que apresente sómente quatro olhos ou signaes de orificio. Para *olhar* com o *ifá* encerram-se os fructos nas mãos, que se sacodem de um lado para outro. A' proporção que os *ifás* caem, um a um, o *olhador* vae predizendo o que ha de acontecer.

E assim, satisfaz a consulta que lhe é feita, mediante pequena somma pecuniaria.

OLHAR OU ADIVINHAR

E' consultar os destinos da vida.

O vidente, que tambem se chama — *Babala-ô*, prevê o que está para succeder, e esta só circumstancia crêa-lhe grande clientela, até mesmo entre pessoas qualificadas.

Realmente, não deixa de ser interessante conhecer alguém as surpresas que lhe reserva o destino ou a fortuna.

Consultado o *olhador* ou *vidente* e, ao proferir este a resposta que se pretende, impõe elle certas obrigações a que o consulente não pode faltar, sob pena de ser victima de qualquer accidente ou desgraca, a que não é extranho o santo invocado.

Em Africa, o *rei* ou *sova* não sahia á rua sem que primeiro o vidente fosse ouvido e dêsse sua opinião, que seria respeitada, e como responsavel pelo que pudesse acontecer, seguia á frente da comitiva real.

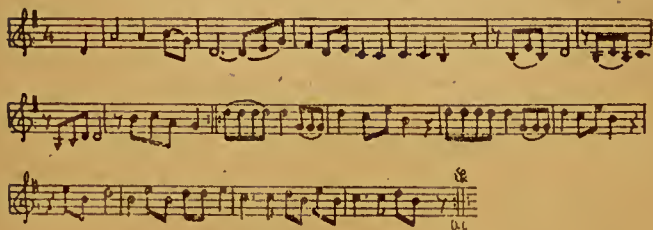
Era esta a saudação do rei, quando sahia á rua para assistir a qualquer festividade publica:

*Iá irê, yá ú laxê,
Irê tá a ui, eberi coman
Oubá êquê d'ourixá, oubá tôtô.*

(Nossos louvores, nem todos conhecem.
E por isso, não sabem o que pedimos a
Deus.

Viva o rei; acima do rei só Deus).

A saudação era acompanhada de instrumentos, que executavam a composição que se segue: (1)



Os instrumentos do *olhador* são: *Oubi*, *Ou-rôbô*, *pimenta da Costa* e o *opélé-ifá*, especie de rosario, cujos padre-nossos são representados por caroços de manga, em pequenas rodas.

A's vezes contém dezeseis moedas de prata. A's mulheres só é permittido *olhar* com búzios.

(1) Apesar da incorrecção das notações musicaes, este clichê e os de pags. 108-109, vão reproduzidos do trabalho original do Autor, nos Annaes do 5.º Congresso Brasileiro de Geographia (A. R.),

Adivinhador, — *Olhador*, *Babala-ô* são designações applicadas aos individuos que têm o privilegio de prever o futuro e descobrir também os malefícios praticados por outrem.

Curandeiro — é o individuo que pratica a medicina, prepara drogas e medicamentos, sem outra intenção que não seja bemfazeja.

Candomblezeiro — é um sacerdote do rito feiticista: sua missão é preparar postulantes para receber o *santo*, e dirigir os actos da cerimonia liturgica. O *Feiticeiro* pode accumular as funções de *olhador*; mas, todo o seu trabalho consiste em causar damno a outrem: é o malfeitor da seita. Si o individuo procura fazer mal a alguém e é attingido pelo mesmo mal, costumam os feiticeiros explicar o caso do modo seguinte: “Quem não tem motivos para fazer a desgraça do seu semelhante, o feitiço procura o seu destino e, não encontrando a pessoa designada, nem objecto de seu uso, recae inteiro sobre o interessado, e ahi produz o effeito”.

E’ o caso do feitiço contra o feiticeiro.

A FESTA DA MÃE D’AGUA

O africano é espirita de natureza (1) e, como tal, provoca invocações.

(1) E’ uma affirmação que não pode ser generalizada. As praticas espiritas negro-brasileiras foram resultantes de um syncretismo secundario. (A. R.).

E' crença geral, entre elles, que no fundo do mar e dos rios existe uma divindade que exerce influencia directa em todos os actos da nossa vida. Em logar retirado, a pessoa que pretende algum beneficio, encaminha-se para beiramar e ahi bate palmas tres vezes e diz: "Mãe d'agua, se me ajudares a ser fêliz em tal negocio, eu vos dou um presente." Satisfeita que seja a prece votiva, a pessoa volta ao logar com o presente, que se compõe de pentes para cabello, sabonetes, favas brancas, frascos de perfumes, fitas e um leque. Nessa occasião, a pessoa beneficiada, em companhia de diversas outras, inclusive uma especie de medium espirita, que se dirige áquella divindade entoando rezas adequadas, provoca a presença da *mãe d'agua*.

Introduz-se no elemento liquido e encaminha-se para o ponto de encontro, onde as aguas formam uma especie de redemoinho, e ahi joga o presente. Faz-se tambem mistér que o portador do mimo mergulhe e vá deital-o ao fundo. De volta á tona presume-se que a mãe d'agua se lhe encarna, e, em nome desta, agradece a offerta. Isto feito retiram-se todos para a casa donde saiu o presente, e ahi dão começo á funcção, constante de dansas, comidas e louvores.

Outras vezes, quem precisa de algum beneficio da deusa dirige-se á margem do rio, e ahi implora os beneficios da mãe d'agua.

A' noite ella apparece em sonho e ordena o que convém fazer.

E' crença entre os pescadores de *xaréo* que, no anno em que se não fizerem oblações á mãe d'agua, a colheita do popular pescado será insignificante, e as rêdes se partirão.

Mas, levados que fossem os presentes da se-reia, haveria certamente abundancia de peixe e não se registaria o mais leve accidente.

“A mãe d'agua, graciosa creação de phantasia intertropical, habita o fundo dos rios, bella, cheia de attractivos, de encantos, de seducções irresistiveis symbolisa o amor que têm á agua os habitantes dos climas ardentes.”

.

“A mãe d'agua será talvez de origem africana, sendo presumivel não ser dos indios, em cujo idioma não encontramos termos para a exprimir.” (1)

O indigena do Amazonas pensava do mesmo modo. “A decadencia da arte entre os natu-raes do Amazonas foi grande, mas ainda a crença nos animaes e plantas protectoras não se extinguiu. Ainda ha quem leve algum pé de *Tayá* na prôa de sua montaria, para ser feliz na pesca, como vi.” (2)

(1) Gonçalves Dias — Op. cit. — Vol. VI — pag. 130.

(2) Barbosa Rodrigues — *O Muyrakitã* — 1889 — pag.

As mães d'agua são tres: *Anamburucú*, a mais velha, *Yêmanjá*, e *Ochun*, a mais moça. Habitam os lagos, mares e rios. Ha ainda outro meio mais simples de presentear a mãe d'agua, independente de promessa, como lembrança ou mesmo recommendação para beneficios futuros. Um pequeno saveiro de papelão, armado de vellas e outros utensilios de nautica era lançado ao mar, conduzindo como dadiva á mãe d'agua, figuras ou bonecos de panno, milho cozido, inhame com azeite de dendê, uma caneta e penna, e pequenos frascos de perfumaria.

De volta á casa d'onde partiu o presente, as pessoas que tomaram parte na comitiva ajoelham-se, proferem algumas palavras cabalisticas e tocam a cabeça no solo, como é do ritual.

DAR COMIDA A' CABEÇA

Tem por objectivo esta pratica satisfazer a um preceito afim de obter saúde. Antes de tudo, invoca-se o santo da pessoa para designar quem deva encarregar-se dessa funcção; pois nem todos têm permissão de deitar a mão na cabeça de outrem. Ha pessoas privilegiadas para esse exercicio, com tanto que se mostrem *entendidas*, estejam de *espírito limpo* e previamente tenham sido indicadas pelo adivinhador.

Por processos diversos pode-se levar a effecto esta cerimonia com o emprego de *oubi* e agua fria captada no mesmo dia. Na occasião aprasada, estende-se no chão uma esteira, que é forrada de roupas brancas. A pessoa que vae *dar comida á cabeça*, depois de uma ablução geral, veste-se de branco trazendo nos hombros uma toalha ou lençol.

De pés descalços, senta-se na cadeira, tendo as costas voltadas para a rua. Em seguida, sobre uma mesa, colloca-se uma quartinha com agua, um copo, um prato com *oubis*. (1) Approxima-se então o executor da cerimonia, homem ou mulher, humedece os dedos da mão direita n'agua da quartinha, bate tres vezes na mão esquerda fechada e diz: Ouri-apêrê — isto é, “a cabeça da iniciante ajude a todos”; e descança a mão direita na cabeça da iniciante, o que equivale a invocar o anjo da guarda.

Depois, o officiante eleva o prato dos *oubis* á altura da fronte, num gesto de offerenda, profere algumas palavras no sentido de ser satisfeito o pedido.

Parte um *oubi*, fecha-o nas mãos, faz uma invocação, e acto continuo atira-o ao chão. Em conformidade com a posição que tomam os fra-

(1) *Oubi* é uma pequena fructa da Africa, indispensavel nos negocios feiticistas.



Estampa XI — Typo Igê-chá



Estampa XII — Representante da
tribu **Igê-chá**

gmentos do fructo, dá-se a interpretação do pedido, podendo tambem significar uma circumstancia alheia ao acto.

Por exemplo: caindo tres fragmentos do *oubi* voltados para cima e um para baixo, não está bem encaminhado o negocio. Recomeça-se a operação: si cairem dois fragmentos voltados para cima, e outros tantos para baixo ou todos quatro para cima, é signal certo de que a offera foi bem recebida. Para esta cerimonia só se empregam *oubis* de quatro olhos, pois os de cinco ou seis, não produzem o effeito que se pretende. O executor da cerimonia tritura, em seguida, na bocca um pedaço de *oubi*; segura a cabeça da iniciante com ambas as mãos, aconchega-a aos labios, faz o pedido e expelle os fragmentos do fructo.

Depois, come parte do *oubi*, bebe um pouco d'agua e divide o restante com as pessoas presentes. Acto continuo, apresenta-se uma mulher, que faz entrega de algumas aves, como sejam: pombos, gallinhas, ditas de Angola, e um cata-sol ou caramujo, recebendo a esportula desse serviço. Nessa occasião o mestre da cerimonia canta uns psalmos especiaes, toca as aves no corpo dos assistentes, e, depois faz o mesmo á pessoa que dá comida á cabeça, a qual então, diz em segredo, ao ouvido de uma das aves, o que pretende. Isto feito, as entrega para o sa-

crifício, á excepção do cata-sol que, depois de partido, é collocado á cabeça da iniciante.

Os assistentes molham os dedos n'agua da quartinha e passam na cabeça.

Concluida a matança das ayes, catam-se-lhes as pennas mais finas e delicadas e as collocam humidas do sangue do sacrificio, na frente da iniciada. Parte-se novamente um *oubi*, afim de verificar-se a acceitação do sacrificio; e, diante do resultado positivo, preparam-se as comidas, enquanto o celebrante, fóra do logar, chama tres vezes pela iniciada, a qual no ultimo chamamento é que responde, levantando-se immediatamente. (1)

Preparada a comida, a que se ajuntam *acassás*, *angú* de *inhame* com *azeite de dendê*, *acarajés* e *efó*, retira-se a comida da cabeça em primeiro logar, e colloca-se em vaso especial.

Em seguida, a parte pertencente a quem está dando *comida á cabeça*; sendo a parte restante distribuida entre os assistentes. Das bebidas alcoolicas só o vinho é permitido.

(1) Nas cerimonias consagradas a *Anamburucú* os animaes não são sacrificados, á faca, mas por outro processo: são amarrados, os olhos vendados com uma folha de *taióba* e atirados no chão, as pessoas presentes cantam, dansam até que o animal desfalleça, sem que se lhe toque. Não podemos admittir o envenenamento previo, porque do animal preparado ao fogo, todos comem.

Terminada a refeição, cantam, dansam em regosijo do bom acolhimento que obtiveram, por parte do santo ou espirito protector, e dá-se por terminada a cerimonia. Conforme a resposta obtida, ao partir-se de novo o *oubi*, a pessoa que deu *comida á cabeça* pode sair á rua no dia immediato ou não; na hypothese desfavoravel, lhe é vedada a sahida de casa durante tres dias, e á noite durante oito dias.

FAZER SANTO

Este acto significa o mesmo que fazer profissão de fé, nos preceitos do feiticismo. A primeira cerimonia é a de *dar comida á cabeça*, como já vimos; e depois, em determinado dia, é que se reune o pessoal a tomar parte na solenidade que vamos descrever.

O *Pegi* é armado e enfeitado a capricho, em louvor do genio protector, especie de anjo da guarda da noviça. (1)

(1) A expressão *Anjo da Guarda* — quer dizer — o *guia protector de cada pessoa*.

A mulher gravida, dizem elles, não deve acompanhar cortejo funebre, para que a alma do extincto não incarne na criança. O homem pode ter como anjo da guarda, uma santa; e uma mulher, um santo, conforme a designação que traga. Ainda occorre o facto de um individuo ter por protector uma

Tres olhadores invocam o *ifá* para conhecer qual o santo que deve presidir aos destinos da iniciada.

Isto feito, o resultado communica-se exclusivamente ao pae do terreiro.

Só ás pessoas iniciadas no ritual é permitido assistir ao cerimonial feiticista. No dia da iniciação as pessoas que fazem parte do cerimonial, se dirigem ao logar preferido que, de ordinario, é uma roça ou sitio retirado, e, ahi, a neophita submete-se a um banho aromatico, ao *ar livre*, de folhas de ante-mão escolhidas, contadas e collocadas em grande vaso de barro, pertencente ao santo.

Acabada a ablução, a roupa que trazia, ahi fica para se guardar, com a condição de não ser mais restituída.

A seguir, recolhe-se a neophita á *camarinha*, que é um grande quarto ou sala espaçosa. A's tres horas da tarde de determinado dia, os tabaques dão signal de que ha cerimonia no *Pegi*. A mãe do terreiro, revestida das insignias do ritual e acolytada por dois *Ogans* confirmados, e com os seus aventaes respectivos, dá começo á cerimonia.

divindade, e outra apossar-se delle e reger-lhe os destinos. Tambem acontece que a criança que nasce no periodo dos festejos de um santo é este tomado por protector do recém-nascido.

Todos os presentes cantam unisonos. E' a invocação. Sacrificam-se *kagados*, *gallinhas*, *pombos*, *gallinhas de Angola*, etc. Surge a neophita que na hypothese é mulher, com o cabello apenas tosquiado e então humedecem-lhe a cabeça com o sangue dos animaes mortos, com pennas de aves, formando uma pasta. Continua os canticos e os tabaques soam.

A iniciante, em dado momento, levanta-se; estende a perna direita sobre um cordeiro, na posição de quem vae montal-o; e finalmente, é este animal entregue ao — *Achôgun*, o *ôgan sacrificador*, que, executado o trabalho, entrega a cabeça do animal á mãe do terreiro. Esta colloca uma faca, em cruz, sobre a parte golpeada, operação que é repetida pelos dois auxiliares. As pessoas que assistem ao acto, não sendo dignidades do rito, conservam-se de joelhos, tocando a cabeça no sólo durante todo o trabalho. Isto feito, a neophita volta á *camarinha* e ahi, assentada a um cêpo, lhe rapam todo o cabello da cabeça, operação a que se segue o banho, que é assim preparado: Uma pessoa entendida, e de confiança, que esteja *limpa de corpo*, se dirige ao local levando *oubi* e pimenta da Costa na bocca, mastiga-os e assim triturados, atira-os sobre a vegetação do campo; depois, dança, canta e colloca no chão qualquer quantia em dinheiro.

Em seguida, procede á colheita das hervas preciosas, que são de vinte e uma especies diferentes; e o banho ha de conter dezeseis folhas de cada qualidade. Acontece, ás vezes, que esta porção não é sufficiente para o effeito desejado; neste caso, augmenta-se a quantidade de folhas até que produza resultado. Concluido o banho, a iniciante fica privada de qualquer acção consciente, ignorando dalli por diante tudo quanto se lhe passa em torno.

Immediatamente, faz-se-lhe o *Effún*, isto é, pinta-se-lhe a cabeça, descrevendo circulos concentricos com as côres: branca, azul e vermelha; e com as mesmas tintas se lhe desenhám no rosto os signaes caracteristicos do santo.

E' esta operação que produz o phenomeno da entrada do *santo* no corpo da professanda. Algumas das folhas empregadas nesse myster são de acção tão energica, que as pessoas incumbidas de moel-as entre as mãos mettidas em vasilha d'agua, têm que friccionar a estas com o limo da Costa, substancia gordurosa, afim de extinguir a sensação de ardencia produzida por aquella operação.

Ainda de referencia ás folhas empregadas nos banhos, temos que accrescentar: uma dellas produz visões no cerebro, e, tomada como medicamento, predispõe ao gosto pelas bebidas alcoolicas; outra que os africanos fumam depois

de secca, desprende um aroma ligeiramente agradável; (1) e, ainda uma outra que, ao que parece, contém — *iodo e morphina*.

A' medida que o sol vae declinando para o occaso, lavam a cabeça da noviça, para o fim de extinguir os signaes feitos a tinta.

A camarinha é uma tenda, onde a mulher aprende as obrigações que tem a desempenhar, com respeito ás funcções em que vae ser investida.

A's cinco horas da manhã levanta-se, faz ablução e bebe de uma agua preparada com folhas consagradas ao santo da guarda da iniciada. No periodo de tres, quatro ou seis mezes, a

(1) Esta planta que no Rio de Janeiro tem o nome de Pango, em Alagôas chamam-na — *Maconha* e na Bahia, *Macumba*. Por uma postura da Camara Municipal do Rio de Janeiro, em 4 de Outubro de 1830 fora prohibido o seu uso. O vendedor pagaria 20\$000 de multa, e o escravo que a usasse seria condemnado a 3 dias de cadeia.

Em 1915 o Dr. J. R. da Costa Doria apresentou ao Congresso scientifico da America do Norte uma memoria sobre esta planta, reconhecendo nella qualidade aphrodisiaca. (M. Q.). O trabalho do Professor Doria tem o titulo "Os fumadores de maconha: effeitos e males do vicio"; foi apresentado ao 2.º Congresso Scientifico Pan-Americano, reunido em Wahington, a 27 de Dezembro de 1915, e publicado na Bahia, Imprensa Official, 1916. Nunca ouvi, na Bahia, a denominação de *Macumba* para a *Diamba* ou *Maconha*. (A. R.).

noviça ahi permanece internada, podendo, apenas, passear em torno da casa.

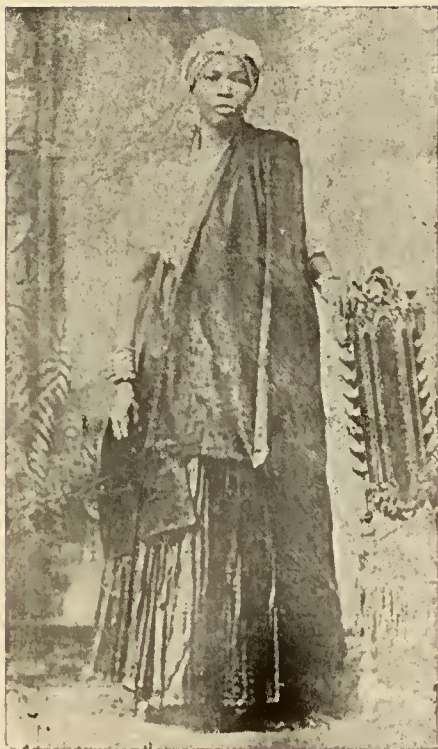
A tribu dos *Gêges*, porém, conserva a noviça, um anno na *camarinha*.

Conhecedora das obrigações indispensaveis á seita, a que se vae devotar, já iniciada, emfim, segue-se nova cerimonia: faz-se na cabeça da mulher uma cruz com o sangue de aves ou animaes sacrificados no momento; depois derrama-se ahi, mais um pouco de sangue de pombos, patos, gallinhas, kagados, etc. Todas as despesas correm por conta da iniciante ou de alguem por ella. Ao periodo da iniciação succede grande função porque, em regra, o africano só experimenta verdadeiro regosijo, dansando e comendo. Essa festa é denominada — *Dia de dar o nome*. Depois do banho aromatico, e verificado que todas as abluições foram feitas com agua fria, dão começo á cerimonia.

Os olhadores invocam o *santo* que, attingindo á cabeça da noviça, faz com que ella declare o anjo da guarda que deve presidir aos seus destinos. Nesse momento, a iniciada é considerada *feita*, isto é, entra na posse das obrigações, já faz parte da seita.

Agora trata-se de pagar um tributo ao *pae* ou *mãe* do terreiro.

Para isso, a mulher sáe acompanhada de outras pessoas que ostentam signaes, contas,



Estampa XII-a — A antiga mãe de
terreiro do Gantois. Typo Egbá



Estampa XIII — Os Ourixás

- 1 — Ossilú, Espada de Ochun
- 2 — Id m Idem
- 3 — Ochô ou Ichê de Changô
- 4 — Leque de Ochun
- 5 — Iruqueré, cauda de boi (Ochossi)
- 6 — Ourixá de Yemanjá. A gamella que se vê na cabeça chama-se Open; serve para conduzir os attributos de Santa Barbara ou de Ochun
- 7 — Ourixá de Ochun
- 8 — Ichê de Ibaloma
- 9 — " " Ochossi
- 10 — " " Ochun

amulêtos e trajos symbolicos do santo, conduzindo grande cuia para angariar donativos de toda a especie, inclusive dinheiro, entre as pessoas entendidas no ritual.

O producto da arrecadação é dividido com o pae do terreiro.

Segue-se a *compra*. Em dia previamente combinado arma-se uma quitanda bem sortida de fructas, carne, peixe, hortaliças, utensilios de uso domestico, como ferro de engommar, gamella, lenha, carvão, etc.

Ahi faz ella exercicios inherentes á vida domestica; para se fôr attingida pela desventura, não haver prohibição da parte do ritual.

O pretendente á compra da filha de *santo* apresenta-se ao pae do *terreiro* e manifesta a sua intenção.

Sciente da preferencia, retribue immediatamente a graça concedida com a importancia de vinte, trinta, cincoenta mil réis, conforme o ajuste.

O comprador só póde ser um homem accedido pela mulher, e quasi sempre é quem faz as despezas de iniciação, durante o tempo que a noviça se conservou na *camarinha*.

No caso contrario, ella se compra a si mesma, para não ficar dependente. Effectuada a *compra*, nova função se realiza; vão todos á igreja do Senhor do Bomfim, e na volta visitam

as pessoas conhecidas. Por ultimo vão entregar a mulher ao comprador. Este acto é assignalado por lauta mesa, brindes, dansas, muita alegria, e, afinal, retiram-se todos, ficando a *I-a-ô* em seu aposento. A compra obriga a mulher a viver com o comprador, só lhe sendo permittido retirar-se daquella companhia, por consentimento deste ou em caso de máus tratos. Nesta hypothese reune-se um conselho deliberativo. A mulher *feita* tem *mãe de santo* que lhe observa os preceitos a cumprir, dirigindo-lhe as cerimoniaes, e bem assim outra pessoa, como auxiliar daquella, e que tem o nome de *Jibonan*. A cerimonia do banho é uma formalidade para justificar a crença no phenomeno da entrada do *santo* no corpo da noviça.

Nada existe de sobrenatural.

A auto-sugestão adquirida nas praticas da *camarinha*, as bebidas e os banhos aromaticos de hervas narcoticas e de effeitos outros condizentes ás necessidades rituaes, actuando sobre o organismo, tudo isso contribue para a formação da crença na existencia de um espirito que encarna no corpo da noviça, com poderes para dirigil-a.

Quando o pai do terreiro diz que o *santo* *está bravo* e por isso se faz mistér a immolação de novas victimas, é porque não entrou na composição do banho a quantidade precisa de fo-

lhas, ou então o organismo da noviça é mais exigente e poderoso.

Ha pessoas que, apesar de pertencerem á seita, todavia não se querem prestar a dansar e a cantar de publico, na occasião em que o santo chega inesperadamente.

Nesse caso, evita-se a manifestação, não completando o trabalho; restringe-se a cerimonia com a suppressão da rapagem da cabeça, e não se espargindo sobre ella o *effún*.

Rara é a classe ou agremiação em que se não insinue uma especulação. Em materia de crença religiosa, o feiticismo é severamente desconfiado. Para verificar a intrusão de uma mulher que se apresenta como *feita* ou se está possuida do *santo*, convidam-na a collocar as mãos numa vazilha contendo azeite de palma a ferver; e bem assim, açoitar o pescoço e os braços com um ramo de cansanção. As mulheres *feitas* em Santa Barbara introduzem na bocca pavios de algodão accesos, depois de embebidos em azeite de dendê e não experimentam o mais leve accidente.

Do mesmo modo, as filhas de *Ogun* internam-se na floresta próxima e dalli trazem ophidios em torno do pescoço, com que dansam á toada dos canticos feiticistas e depois soltamos sem que sejam victimas das venenosas pre-sas.

As pessoas que duvidam do poder sobrenatural do *santo* são castigadas do seguinte modo: com os joelhos em terra, cavam o chão com as unhas, açoitam-se com o arbusto denominado — cansanção ou mastigam folhas de urtiga.

QUIZILLA

E' a antipathia supersticiosa que os africanos nutrem por certos alimentos e determinadas acções. De accordo com as prescripções do ritual, as mulheres ainda observam o seguinte: Umás podem comer abobora, taióba, peixe de pelle, e outras não; a ninguem é permittido passar com uma vela accesa, lanterna, candieiro ou cousa igual, por traz dellas; não ingerem restos de comida; não bebem alcool; não vestem roupas que lhes não pertençam; não acompanham cortejo funebre; não visitam doentes; não podem ir a festejos sem previo convite; não podem ser acordadas violentamente, nem acodem a chamamento sem saber de quem.

Essas prescripções variam conforme o anjo da guarda de cada pessoa, e assim umas as observam na integra e outras só em parte.

Havendo discordia entre duas filhas de santo, a mãe ou pae do terreiro emprega os meios de congraçal-as. Não o conseguindo, lança mão

do seguinte recurso, para infundir-lhes terror: manda vir o santo de cada uma dellas e lava-os.

Immediatamente determina que prestem juramento de harmonizar-se. Isto feito, cada mulher bebe a agua do santo da outra, resultando dahi, si continuarem as desavenças, a que quebrar a promessa será castigada pelo santo, isto é, morrerá.



As mulheres feitas, por circumstancia imprevista, podem deixar de comparecer ao terreiro de que fazem parte, com tanto que festejem o santo, na propria residencia. No templo proprio, armam o *Pegi* e dão começo ás *obrigações* com a cerimonia de *Dar comida á cabeça*. Os festejos duram quinze dias, e para assistil-os são convidadas as pessoas entendidas, particularmente as dignidades do rito.

Em meio do festejo, o *santo* chegará á cabeça da promotora da funcção e de outras pessoas. Os vestuarios obedecem á doutrina do *santo* celebrado. As roupas um pouco folgadas são entrelaçadas de toalhas estreitas com franjas bordadas, nas extremidades, de sorte que não se percebam as formas plasticas das mulheres.

O movimento nas dansas é assás interessante pela obediencia rigorosa do corpo á cendencia dos instrumentos. Cada santo é celebra-

do com versículos, musica e gesticulação especial, durante as dansas. Convém observar que o movimento choreographico das mulheres e dos homens differe extremamente.

CAIR NO SANTO

Para o feiticista, africano, o *cair no santo* é um estado psychologico especial. O espirito, necessitando de um vehiculo para suas manifestações, apodera-se da mulher para esse fim. A pessoa attingida mostra-se logo inquieta, abandona suas occupações, e forçada dirige-se instinctivamente ao candomblé mais proximo e ali apresenta-se com alvoroço, a cantar e a dansar, como se entendida fosse nos mysterios do rito.

Depois, cae exausta e é levantada por pessoas conhecedoras dos preceitos e conduzida á *camarinha*, afim de que os interessados concorram com as despesas indispensaveis ás obrigações que vão ser iniciadas. Tanto quanto nos permite a penetração nesses segredos, essa exaltação de sentidos é o resultado de uma ideia fixa determinada pela conversação sobre a especie com pessoas entendidas, ou por ter assistido aos actos feiticistas; tudo isso a influir no temperamento nervoso, auxiliado pelo hys-

terismo, desde que esse phenomeno é peculiar ao sexo feminino, sempre impressionavel. Ainda assim os exemplos são rarissimos. (1)

A victima só recupera a integridade de suas faculdades, ao cabo de algumas horas, mostrando-se ignorante de tudo quanto occorreu durante aquelle estado anormal.

Seguem-se os preparativos da iniciação nos preceitos do rito.

DESPACHAR O SANTO

Ao fallecer uma mulher feita, na occasião de sair o cortejo funebre, o santo que não póde estar sem *cavallo* (2) toma immediatamente um outro. A mulher preferida pelo *santo* tem, no momento, uma crise nervosa, cae repentinamente e debate-se com furor. Acto continuo, uma pessoa entendida immerge uma das mãos n'agua e asperge os ouvidos da victima e esta levanta-se: está despachado o santo ou encantado.

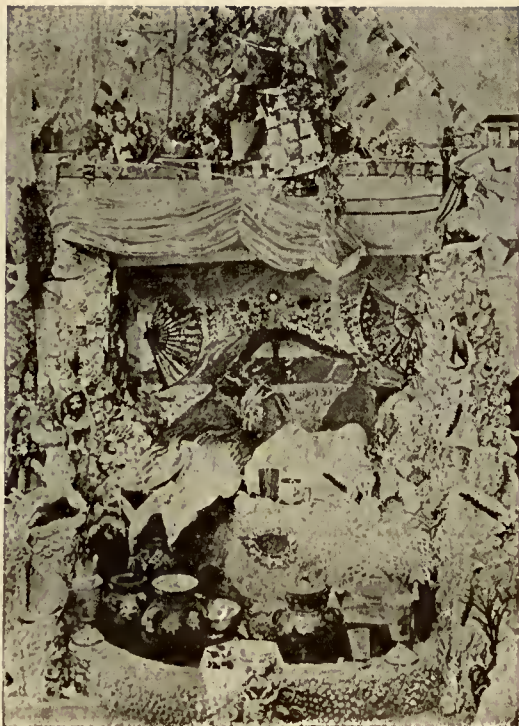
Noutros casos, para que o *santo* se retire do corpo em que se encarnou, o processo a se-

(1) Para o estudo scientifico do "estado de santo", vide Nina Rodrigues, *O animismo fetichista dos negros bahianos*, cap. III e o capitulo VIII de *O Negro Brasileiro*. (A R.).

(2) A expressão é a technica entre os africanos.

guir é como passamos a descrever. Quem está com o *santo* abraça os assistentes, dá conselhos, improvisa cantigas, previne o mal que está para succeder, aperta as mãos de todos, e corteja-os conforme a hierarchia de cada um. Em seguida deita-se, cobrem-no com um lençol e depois de breve descanso, dá tres gemidos com intervallos. Quem está encarregado do *despacho* molha a mão direita n'agua fria e toca-a na testa, nos seios, na nuca e nos pés da victima. Depois, levantando o lençol sacode-o e chama pelo *santo*.

Nesse momento, o *cavallo do santo* levanta-se estonteado, com indicios de que tem a cabeça atordoada; descança por alguns instantes, e está despachado o *santo*. Durante os dias em que a mulher está com o *santo*, não come, não dorme; e se beber agua despacha-o forçosamente, o que não é permittido. O acto de *despachar o santo* é um momento melindroso; é myster muita vigilancia para não succeder que pessoas de má indole aproveitem a occasião para dar comida ou bebida contraria ao *anjo da guarda* da pessoa, sob pena de fazel-a perder a fala por algum tempo, ter a cabeça sem governo e dar-se ao abuso de bebidas alcoolicas. A embriaguez, neste caso, é produzida por uma planta medicinal que, propinada em dóse ex-



Estampa XIV — A Cascata da Serela. 2.^a parte —
Pegé, Santuário, Candomblé do Gançóis



Estampa XV — Altar mór do Pegi

cessiva, occasiona esse vicio, que o africano tanto condemna.

A PEDRA DE SANTA BARBARA

A pedra nephritica ou faca indigena que o indio tem como talisman, e por isso é respeitada pelas virtudes imaginarias de um amulêto, o africano denomina *Pedra de Santa Barbara*, e acredita que ella se desprende da atmosphaera em occasião de tempestade.

E nessa presumpção prepara medicamentos para beneficiar o organismo humano: toma da folha de certos arbustos que só elle conhece, corta-as com a dita pedra, colloca-as em uma vasilha com gemma de ovo, e depois envolve nessa mistura aquelle instrumento indigena.

Durante essa operação o africano entôa uma oração no dialecto em que se exprime, a qual dá o nome de *Êtú-tú*.

Assim preparada a droga, apresenta esta todas as virtudes milagrosas, e a qualquer doente é applicada do seguinte modo: o individuo despe-se tendo os braços voltados para traz, inclina o tronco para a frente, na attitude de quem vae apanhar o remedio com a bocca, e nessa occasião o operador approxima a droga dos labios do enfermo que a ingere. O *malé*

tambem dá o mesmo valor miraculoso á pedra nephritica, como medicamento, com a differença de que basta collocar-a sobre o remedio, por determinado tempo para que a droga participe logo de toda a acção curativa. E' crença entre africanos e indigenas que, por occasião de tempestade, a pedra de *Santa Barbara*, caindo das nuvens introduz-se no sub-sólo até a profundidade de sete braças e só ao cabo de sete annos é que volta á superficie, e nessa occasião só a pode encontrar pessoa privilegiada.

LAVAGEM DAS CONTAS

Pessoa que se julgue perseguida em seus negocios ou accommettida de sonhos máus, ou de constante enfermidade, consulta, de ordinario, a um *olhador*. Este, depois de ouvir ao oraculo, declara que o *encantado* ou o santo da consulente que lhe coube por herança materna ou paterna, razão por que a persegue, exige o cumprimento de certas obrigações. Depois de tudo combinado procede-se desta fórma:

A pessoa encarregada da missão de posse das contas correspondentes ao santo indicado, immerge-as numa bacia nova, com agua; em seguida, lança mão de folhas consagradas ao santo e tritura-as entre as mãos; isto feito, pro-

cede á lavagem das contas com sabão da Costa. As contas assim purificadas são entregues á possuidora, que as deve conservar numa vasilha de barro, e de vez em quando, trazel-as ao pescoço. O acto é festejado com cantorias e refeições opiparas. Dessa data em diante a pessoa, cujas contas foram lavadas, está isenta de perseguições, fica bem de saúde, livre de adversidade e de ser arrebatada pela *mãe d'agua*.

A lavagem das contas é preceito obrigado para quem não quer *dar comida á cabeça* ou *fazer santo*.

A TROCA DA CABEÇA

Ha diversos processos: um delles é fazer um *despacho* constante de um pedaço de madrato novo, representando uma mortalha, com o proposito de transmittir a molestia ou a infelicidade de uma pessoa a outra; e esta será attingida se pizar ou tocar no *ebó*, atirado em logar conveniente. Quando, com a troca da cabeça, não se pretende fazer mal a outrem o *ebó* é collocado no cemiterio.

Si o portador, por ignorancia ou maldade não o deixar no logar designado, e sim em outro diverso, quem tocar-o será attingido.

Conhece-se ainda este outro processo: tomam de um animal, preparam-no com o *ebó* e

soltam-n'o ou o amarram em qualquer parte. Quem apanhal-o terá que ficar com a molestia ou com a desventura. Uma mulher estando com o *santo* ou o *encantado* tem attribuições para trocar cabeças. Tomando de um gallo, gallinha ou pombo fricciona com elle o corpo da pessoa a quem quer beneficiar, e, finda essa operação, a ave estará morta, pois, no acto fora attingida pelo mal que estava prestes a prejudicar a victima do maleficio.

DESPACHO

E' a designação technica de um dos actos mais vulgares do feiticismo. Comprehende o *Ebó* e o *Feitiço*.

D O E B O'

Despachar *ebó* é dar cumprimento a uma promessa. O *ebó* consiste em um vaso de barro, contendo retalhos de madraсто novo, *pipocas*, *acarajés*, *abereus*, *acassás*, gallinha, farinha com azeite de dendê, *oubis*, *ourobôs*, dinheiro em prata ou cobre, e, algumas vezes, um bóde ou carneiro morto, trapos de fazenda vistosa, fragmentos do vestuario da pessoa beneficiada,

depois de passal-os pelo corpo, si se trata da retirada de molestia.

Isto feito, é o *ebó* deixado numa encruzilhada, lugar onde duas ruas fazem angulo.

Quando se pretende ou se trata de afastar o inimigo, atiram-se pipocas á rua; si porventura se borrija de agua a porta principal de qualquer habitação, cumpre-se uma promessa, impetrando bom exito em qualquer negocio. Para se desfazer de um mau vizinho ou impellir alguem á desventura é bastante abandonar, em lugar distante, um embrulho com farinha e azeite, e invocar, no momento, o nome da pessoa a quem se quer produzir qualquer damno moral. Igualmente, para esse effeito costumam enterrar na porta de entrada, no quintal ou mesmo no interior da casa, pequena bolsa de couro, contendo pelle de sapo e amuletos.

Estes *despachos* se fazem ás segundas-feiras, de noite. Os troncos de gameleira ou cazeira, *Roco ou Lôco*, depois de baptisados, constituem objecto de veneração dos feiticistas. Invariavelmente, o africano, antes de começar qualquer acto de sua seita, cumpre duas obrigações: toma de uma pouca de comida e, evitando olhares profanos, vae deital-a em lugar deserto, pois constitue a parte destinada ao inimigo, *Exú*, para que não vá elle perturbar a funcção; consiste a outra obrigação no despacho do

benefício votado ao espirito dos mortos que não podem participar dos folguedos dos vivos.

Esta cerimonia é assim praticada: logo que os tabaques dão signal da funcção tomam todos os seus logares; e no meio do *terreiro* apparece a dona da casa em companhia de diversas pessoas da seita, trazendo nas mãos grande cuia cheia de iguarias e colloca-a no chão. Ao som de cantorias e dansas, em honra da mãe *pequena* — autoridade immediata á *mãe do terreiro*, depõe, em outra cuia menor, fragmentos ou pequena porção de comida retirada da primeira cuia e afasta-se a cantar e a dansar, com grande acompanhamento, e assim vae collocar-a em logar deserto, não mui distante. Isto posto, tem começo a funcção.

FAZER FEITIÇO

E' o processo para arruinar a outrem, e diversos são os meios de que se servem os feitiçeiros. Ha feitiço directo e feitiço indirecto. O primeiro consiste na applicação de hervas ou substancias venenosas á comida ou á bebida; o segundo é feito por 'encantação. Apanha-se o rasto do individuo, a roupa, o calçado e os atiram á maré de vasante ou de enchente, e então fazem crer que o organismo da victimá se subordina ao fluxo ou refluxo do mar.

Applicam ainda hervas venenosas reduzidas a pó e misturam o cabello da victima com certas folhas para o effeito desejado. O feitiço tem por fim causar a morte, aleijar, aborrecer a quem se estima, tirar o uso da razão, entregar a victima ao vicio da embriaguez, etc.

Feiticéiros ha que se servem de reptis e insectos, como sejam a *cobra*, o *lacrau*, o *sapo* e tambem de vermes asquerosos. Nas praticas de feitiçaria é empregado com successo o *sapo* vulgarmente conhecido por *Curúru* ou o *sapo boi*, cujo poder de attracção ocular é attestado pelos sertanejos. Para que uma mulher conservasse sob o jugo de sua vontade ao homem a que se ligara, e este lhe obedecesse cegamente, bastaria deixar debaixo do leito uma panella virada, contendo um daquelles reptis, alimentado com leite de vacca.

Ao sapo era attribuido este outro poder magnetico: a mulher podia ser infiel ao companheiro, sem que este nunca suspeitasse. Tomando de uma agulha enfiada em retroz verde, a mulher fazia com ella uma cruz no rosto do individuo adormecido e depois cozia os olhos do sapo. Esta ultima operação ainda era praticada quando se pretendia atirar sobre alguém toda a sorte de desgraças e desventuras. Em outras occasiões preferia-se cozer a bocca do sapo depois de enche-la com os restos de comida

deixada pela victima. Ha folhas, dizem elles, que produzem toda a sorte de infelicidades. Algumas manifestam acção tão violenta que produzem tonturas, apenas trituradas entre as mãos. Rocha Pitta, em sua *Historia da America Portuguesa*, relatando as especies até então conhecidas da flora brasileira, escreveu: "... os mil homens, para mil enfermidades e outras para varias queixas ou tomadas em potagens ou postas como remedios topicos. Ha tambem *herba de rato* para matar e *tanharom* para atrahir; outras libidinosas que provocam a lascivia, das quaes é mais conveniente occultar a noticia e calar os nomes". Daqui se vê que o africano encontrou no Brasil as folhas indispensaveis ás suas feitiçarias. Um carangueijo preparado com tres ou sete pimentas da Costa, atirado ao sólo, promove alteração ou desarranjos no lar domestico.

Qualquer pessoa, indifferente aos negocios da seita, pode conduzir o *ebó* ao seu destino. Com o feitiço o caso é diverso: para alguém se incumbir dessa diligencia, necessario se faz ser entendido na materia, afim de que, na occasião de collocar o feitiço no lugar escolhido, chamar pelo nome da pessoa a quem elle deva attingir.



Estampa XVI — Santuario de Humouli



Estampa XVII — A dança das quartinhas. Festa de Ochóssi

O Ô G A N

E' uma autoridade honoraria no *candomblé*, o *ôgan*. Cada santo tem sua representação em diversos individuos que, não tomando parte nos preceitos da seita, todavia, têm direito a certas regalias.

Ao penetrar na casa do *candomblé*, os tabaques dão signal de cortejo, conforme o santo a que elle é consagrado; as mulheres prestam-lhe reverencia, têm o direito de transpor a porta de chapéu na cabeça, percorrer toda a casa sem autorização especial, e se lhe reservam os melhores logares, nas occasiões de festa. As mulheres que têm o mesmo *santo* são chamadas — *suas filhas*, e ao verem o *ôgan* curvam os joelhos e lhe pedem a *benção*, em qualquer lugar.

Cumpre-lhe retribuir com dinheiro tamanha veneração. O *ôgan* toma duas posses: a de iniciação e a de confirmação. Na primeira, o individuo, perante o altar de S. Jorge (*Ochóssi*) rodeado de muita gente, é apresentado pela mãe do terreiro, que profere algumas palavras, em linguagem africana e passa-lhe um panno da Costa pelos hombros. Depois, o iniciado, sob um outro panno da Costa, seguro nas extremidades por quatro mulheres, dá algumas voltas na sala, no que é imitado por todos os presen-

tes. Seis mezes depois, realiza-se a confirmação. O *ôgan* offerece um animal de quatro pés, para o sacrificio, concorre com as despesas de modesto banquete, destina certa quantia para o irmão sacrificador do animal offerecido, dá esportulas aos musicos ou tocadores de tabaques, e a algumas de suas filhas. Si o *ôgan* dispõe de recursos e pretende dar certo relevo á sua *confirmação*, a festa toma character sumptuoso, pois se prolonga por muitos dias em que sobresaie a matança de um bovino ou caprino.

Morto o animal, a mãe do terreiro leva o *ôgan* ao *Pegi*, e depois de algumas palavras de recommendação colloca na frente do individuo um pouco de sangue do boi ou bóde abatido, pouco antes, servindo-se de uma penna de galinha, e assim fica o *ôgan* com aquelle distinctivo durante o dia.

O *resguardo* consiste em não sahir á rua por espaço de dezesete dias, si o animal sacrificado foi um bóde; si foi um boi são o *resguardo* é de trinta dias. Si o *ôgan* não puder cumprir esta obrigação, compete á mãe do terreiro ou a outra pessoa da seita executal-a.

Algumas pessoas, em cujo numero aqui se incluem individuos de posição social, tem-se alistado como *ôgans*, nos candomblés. Emquanto o africano dirigiu estas funcções, não admitia os nacionaes como *ôgans*. Depois, começa-

ram estes a affluir, e foram acceitos, no intuito de facilitarem as licenças da policia.

Dahi, algumas altercações têm surgido, pelo facto desses adventicios não se portarem com o devido respeito ao logar, onde o africano exercita as suas praticas religiosas. E' verdade que outros procedem com decencia e concorrem abundantemente com as despesas de suas festas, e assim contribuem para o esplendor do culto. Nos candomblés dirigidos por africanos o divertimento terminava invariavelmente ás seis horas da tarde. O nacional, porém, começa á noite.

A *estampa n.º 17* representa a Dansa das Quartinhas — (Festa de *Ochóssi*) S. Jorge.

A PROCISSÃO

Na ultima dominga de Setembro realizam os africanos uma festa, a que denominam — de *Baiáni*, a qual exprime o encerramento das obrigações do anno, conforme o rito feiticista. A's quatro horas da tarde, os tabaques soam e cada qual occupa o seu logar, na ordem hierarchica. Repleta a sala de pessoas da seita e de curiosos ou espectadores, a *mãe do terreiro* ou pessoa de immediata confiança faz collocar no centro da sala uma pequena talha com agua,

uma garrafa com mel de abêlhas, outra com azeite de cheiro, pequena cuia, acassás e um prato. Isto feito, as pessoas filiadas á seita ajoe-lham-se, tocando a tésta no solo e entoando canticos em louvor do santo do dia. Acolytada por duas mulheres, a *mãe do terreiro* despacha o *ebó* para *Exú*, afim de que não haja qualquer desharmonia ou perturbação. Depois disto, a um signal convencionado, os tabaques aceleram os toques e surgem da *camarinha* homens e mulheres a dansar, conduzindo na cabeça os capacetes (filás) symbolos do santo *Baiáni*. Depois de terem dansado sufficientemente, retiram-se da sala com grande acompanhamento, em visita a diversos pontos do *terreiro*. Todos cantam com alacridade e satisfação. Recolhidos todos novamente á sala continua a festividade. Na versão dos africanos esta cerimonia significa que *Baiáni* sae em procissão com o fim de despedir-se dos logares visitados, e assim dão por findas as funcções obrigatorias do anno.

Sem embargo, qualquer pessoa pode, particularmente, cumprir promessas ou outras obrigações.

A PRAGMATICA

No tracto social, os africanos adoptavam certas praticas que convém registrar pela sua originalidade. Ao encontrarem-se duas pessoas

da seita, o cumprimento se fazia deste modo: cada um cruzava as mãos de forma que os dedos de uma ficassem intercalados nos intervallos da outra, e tocavam-se mutuamente.

Esta saudação indicava que os individuos eram de igual categoria.

Os de maior hierarchia, apenas, tocavam a mão direita aberta sobre as mãos fechadas dos outros, e diziam em ambos casos — *Ochubarê* (Bons dias).

Numa discussão qualquer, havendo opiniões encontradas, as pessoas que pensavam do mesmo modo, em signal de perfeito accôrdo, levantavam-se, uma em frente da outra, espalmavam as mãos e tocavam-se. Quando despediam o *santo*, a saudação consistia em apertarem as mãos esquerdas. No *Pegi* ou junto de altas dignidades, o cumprimento ou saudação, já se fazia diversamente. A mulher, cujo santo tutelar era masculino, deitava-se de bôrco, no sólo, sustentando o corpo, apenas, nas palmas das mãos e nas pontas dos pés. Si o protector era feminino, a pessoa deitava-se de lado, tendo a cabeça sobre o braço e voltava-se para o lado opposto, do mesmo modo. Depois, levantava-se e tocava a cabeça no chão.

A INDUSTRIA

Os africanos, depois de libertos, não possuindo officio e não querendo etneregar-se aos trabalhos da lavoura, que haviam deixado, faziam-se ganhadores.

Em diversos pontos da cidade reuniam-se á espera de que fossem chamados para a condução de volumes pesados ou leves, como fossem: *cadeirinha de arruar*, pipas de vinho ou aguardente, pianos, etc.

Esses pontos tinham o nome de *canto* e por isso era commum ouvir a cada momento: “chama, alli, um ganhador no canto.” (Vide *estampa n.º 18*). Ficavam elles sentados em tripeças a conversar até serem chamados para o desempenho de qualquer daquelles misteres. Ahí tambem incumbiam-se elles de outros trabalhos: preparavam rosarios de coquilhos com borla de rétroz de côres; pulseiras de couro, enfeitadas de búzios e outras de marroquim oleado; fabricavam correntes de arame para prender papagaios, esteiras e chapéus de palha de *ouricori*, e bem assim vassouras de piassava; lavavam chapéus de Chile e de outra palha qualquer, e, concertavam chapéus de sol.

Uma vez por outra apparecia nos *cantos* o cabelleireiro ambulante que, não só rapava a

cabeça, como também escanhoava o rosto dos parceiros.

Nas horas de descanso entretinham-se a jogar o *A-i-ú*, que consistia num pedaço de taboa, com doze partes concavas, onde collocavam e retiravam os *a-i-ús*, pequenos fructos côr de chumbo, originarios da Africa e de forte consistencia. Entretinham-se largo tempo nessa distração.

Os pannos da Costa vinham crespos, e elles os estendiam sobre um tóro de madeira, em forma de cylindro, e com um outro menor, batiam-nos para abrandar a aspereza e dar-lhes lustro. Também renovavam os mesmos pannos, tingindo-os.

Mostravam ainda tendencias para as artes liberaes, esculpturando os symbolos feiticistas de sua seita, tão aperfeiçoados quanto possivel.

Cada *canto* de africanos era dirigido por um chefe a que appellidavam *capitão*, restringindo-se as funcções deste a contractar e dirigir os serviços e a receber os salarios. Quando fallecia o *capitão* tratavam de eleger ou acclamar o successor, que assumia logo a investidura do cargo.

Nos *cantos* do bairro commercial, esse acto revestia-se de certa solennidade á moda africana:

Os membros do *canto* tomavam de emprestimo uma pipa vasia em um dos trapiches da rua do Julião ou do Pilar, enchiam-na de agua do mar, amarravam-na de cordas e por estas enfiavam grosso e comprido caibro. Oito ou doze ethiopes, commummente os de musculatura mais possante, suspendiam a pipa e sobre ella montava o novo *capitão do canto*, tendo em uma das mãos um ramo de arbusto e na outra uma garrafa de aguardente.

Todo o *canto* desfilava em direcção ao bairro das Pedreiras, entoando os carregadores monotona cantilena, em dialecto ou patuá africano.

Na mesma ordem, tornavam ao ponto de partida. O *capitão* recém-eleito recebia as saudações dos membros de outros *cantos*, e nessa occasião, fazia uma especie de exorcismo com a garrafa de aguardente, deixando cair algumas gottas do liquido.

Estava assim confirmada a eleição.

A L E N D A

Na intimidade, o africano, sempre alegre, conversador e folgasão costumava dar expansão ás suas maguas contando historias de macacos, e bruxarias outras que ouvira na terra

natal, sendo a que se segue, uma de suas lendas mais divulgadas entre nós.

“O Padre Eterno mandara vir os representantes das diversas raças á sua presença, para distribuir com ellas algumas graças. A raça branca, sempre ávida de poderio e grandeza, não se fizera esperar, acudindo logo ao chamamento, com a maxima presteza. A raça preta, porém, deslumbrada pelo convite, demorou-se mais do que era preciso na viagem, a cantar e a dançar. Chegando ao lugar determinado, o Eterno já havia terminado a audiencia, e, não lhe fôra mais possível a outorga de privilegios, pois o branco mostrou-se tão exigente que, não satisfeito com o que lhe fôra reservado, obteve o que devera pertencer aos outros. Assim, á raça preta não aproveitou o brocardo popular: *Antes tarde do que nunca*”.

**

O africano costumava enfeitar o corpo das creanças collocando no pescoço e na cintura coraes e contas de tamanhos diversos, notadamente o — *Laguidibá*. (1) Os adultos, porém, traziam pendentes do pescoço um patuá ou

(1) *Laguidibá* — especie de contas pretas trabalhadas em chifre de boi.

amulêto, pequena bolsa de couro contendo um objecto pertencente ao anjo da guarda, como fosse: *uma conta de santo*, um búzio, um pedacinho de *mil homens*, ou de *arruda*, *um dente de alhos*, *raiz de Dandá* (1) como preservativo de olhado ou maleficio. Fica subentendido que para isso era mistér invocar os *encantados* para a determinação do preceito.

CARACTERISTICO DAS DIVERSAS TRIBUS

As differentes tribus africanas aqui domiciliadas apresentavam caracteres especiaes: as mais amorosas, quanto á função da maternidade, foram as mulheres *Gêges*, *Ige-chás* e *Egbás* que tambem se distinguiram pela correcção esculptural; não tinham o rosto recortado de linhas e costumavam pintar a palpebra inferior, com uma tinta azul, por faceirice ou enfeite. Entre as mais peritas na arte culinaria destacavam-se *Angola*, *Gêge* e *Congo*; as boas amas de leite foram — *Aussá* e *Ige-chá* consideradas de indole mais branda.

(1) *Dandá* é a raiz de uma graminea que introduzida na bocca abrandava o mau humôr da pessoa com quem se tratava negocio.

As tribus *Gêge*, *Congo*, *Angola* e *Mina* distinguíam-se pela sensualidade, pelo porte senhoril e maneiras delicadas e insinuantes; por isso chegaram a confundir-se com as creoulas elegantes.

Trajavam com apurado gosto e porfiavam em não se confundirem com as das outras tribus, como se quizessem disfarçar a sua origem africana. As *Gêges* e *Angolas*, especialmente, immolavam o seu amôr aos oriundos do paiz e desprezavam os parceiros; mas, si foram casados na terra do seu nascimento e aqui encontraram os maridos davam-lhes toda a preferéncia. A mulher africana, por força da seita, dava o tratamento de — *Senhor* — ao marido.

Em geral, as mulheres *Gêges* possuíam nadegas salientes, e talvez houvessem servido de modelo á *Venus Hottentote*.

Das tribus africanas, as que assimilaram melhor a nossa civilização foram *Angolas*, *Gêges*, *Congos* e *Minas*. Destas ultimas escreveu, com muita propriedade, um publicista nacional: "... a negra *Mina* apresentava-se com todas as qualidades para ser uma excellente companheira e uma creada util e fiel.

"Escrava, resistente a todos os trabalhos, sadia, engenhosa, fina, sagaz, cautelosa, ao mesmo tempo que nutria um fogo inextinguível, ella sabia dirigil-o e aproveitál-o em bene-

ficio da propria prole. Com semelhantes predi-
cados e nas condições precarias em que no pri-
meiro e segundo seculos se achava o Brasil em
materia de bello-sexo, era impossivel que a *mi-
na* não dominasse a situação. E, de feito, em
toda a parte dô paiz onde houve escravatura
ella influiu poderosamente sobre o gallego e
vaccinou a familia brasileira”.

“Não possuindo força intellectiva para ele-
var-se sobre a fatalidade de sua raça, ella em-
pregava toda a sua sagacidade affectiva em
prender o branco e a sua gente na tepidez do
collo macio e acariciador”. (1)

A mulher africana tinha o habito de trazer
ao pescoço umas contas claras, de forma ar-
redondada, para o effeito de augmentar a produc-
ção do leite, costume que tambem era peculiar
ao indigena do Amazonas.

“O leituario de *Traz os Montes*, a conta lei-
teira da Beira Alta, não são mais do que —
muyrakitãs, filhos da reminiscencia supersti-
ciosa da Asia e da falta da rocha primitiva. A
mesma crença portugueza, de que o uso dessas
contas, quando uma mulher amamenta, faz o
leite augmentar, leva tambem a tapuia a re-
geitar o *Muyrakitã* verde pelo amarellado por-

(1) Araripe Junior — *Gregorio de Mattos*,

que quanto mais claro fôr mais leite produzirá". (Barbosa Rodrigues — *O Muyrakitã* — p. 106 — 1889).

TIRAR A MÃO DA CABEÇA

Esta expressão é technica e tem a sua significação no ritual feiticista. Por fallecimento da *mãe* ou *pae* de terreiro, uma das primeiras cerimoniaes em homenagem á memoria do extincto consiste em *tirar a mão da cabeça*.

Quem assumiu a direcção do candomblé designa um dia, de ordinario depois dos suffragios pela alma do antecessor, para realisação daquelle acto. Cada *pessoa feita* contribue com a quantia de cinco mil réis, e mais uma navalha nova, pombos, gallinhas, patos, etc. No dia marcado reúnem-se todos na casa do candomblé. Ahi o individuo mais idoso toma da navalha que traz um dos presentes, e com ella procede á depilação da cabeça. 'A' medida que se vai concluindo essa operação sacrifica-se uma das aves e o sangue é derramado na cabeça depilada, sendo que as mulheres o conservam coagulado até ao dia seguinte, quando procedem á lavagem da cabeça.

Este preceito é de rigor e tem por fim obstar a que seja victima de algum maleficio a pessoa que o deixar de observar,

DO CARNAVAL

O explorador portuguez Serpa Pinto conta que assistiu, em Africa, a uma festa carnavalesca, e a descreve desta fôrma:

“No dia 20, (Junho) de manhã, veio um enviado do *sova* dizer-me que, por ser então a epoca em que festejavam uma especie de carnaval, o *sova* para me fazer honra, viria no meu campo mascarado e dansaria diante de mim. Pelas oito horas chegaram os batuques, e juntou-se grande concurso de povo. Meia hora depois, appareceu o *sova*, com a cabeça mettida em uma cabaca pintada de branco e preto, e o enorme corpo augmentado por uma armação de varas de liconde, igualmente pintado de branco e preto. Um saio de clinas e caudas de animaes completavam o traje”.

Na cidade de Lagos, no mez de Janeiro, ha uma diversão pomposa, em que se exhibem individuos mascarados, diversão que designam pelo vocabulo — *Damurixá* — festa da rainha. Nesta, apenas tomam parte os individuos filia-dos ao club que se encarrega da festa, não sendo facultativo a quem quizesse mascarar-se.

O Soberano com os seus ministros participam daquelle divertimento, recolhendo-se antes de terminar para, com as formalidades regias, agradecer,

Em 1897, fôra aqui realizado o carnaval africano, com exhibição do *Club Pandegos d'Africa*, que levou a effeito a reproducção exacta do que se observa em Lagos. O prestito fôra assim organizado: na frente iam dois principes bem trajados; após estes, a guarda dè honra, uniformizada em estylo mouro. Seguia-se o carro conduzindo o *rei*, ladeado por duas raparigas virgens e duas estatuêtas allegoricas. Logo depois via-se o adivinhador á frente da charanga, composta de todos os instrumentos usados pelo feiticismo; sendo que os tocadores, uniformizados á moda indigena, usavam grande avental sobre calção curto. O acompanhamento era enorme; as africanas, principalmente, tomadas de verdadeiro enthusiasmo, cantavam, dansavam e tocavam durante todo o tracto, numa alegria indescriptivel. Acerca dessa festa o *Jornal de Noticias*, de 15 de Fevereiro de 1899, assim se externou: "Os clubs vistosamente se apresentaram recolhendo applausos e saudações dos seus adeptos numerosos. Foram elles: A *Embaixada Africana* e os *Pandegos de Africa*, já apreciados do nosso publico, porquanto desde uns tres annos disputaram-se a palma nessas festas, cuja animação é de justiça dizer, muito lhes deve, pelo capricho com que as sustentam, ambos, hontem, percorreram luzidos e bem dispostos um longo itinerario em

que receberam, por vezes, ruidosas ovações, sendo grande o acompanhamento de povo que lhes dava guarda de honra.

“O Estandarte da *Embaixada* era empunhado pelo rei *Ptolomeu* — *Pharaó* sobre um grande elephante; e o dos *Pandegos de Africa*, pelo rei — *Lobossi* á sombra de uma enorme concha, cada um delles tendo pagem aos lados e acompanhados de guarda de honra.”

“Foram dois carros bonitos, bem preparados. O prestito dos *Pandegos* fechava com um carro representando a tenda de Pae-Ojôu; o da *Embaixada*, com uma critica.”

DOS FUNERAES

Pelo fallecimento de qualquer membro da seita, os outros tomam lucto, especialmente as mulheres. Acreditam que apesar da cessação da vida, o espirito do morto paira ainda entre os vivos, cumprindo, portanto, apartal-o. De volta da necropole, no dia do enterramento, reúnem-se para cantar e dansar até á vespera da missa do setimo dia: é o *Achéché*, cerimonia preliminar dos suffragios. Acabada a missa, no Convento de S. Francisco, o templo preferido, reuniam-se de novo para repetir as dansas e canticos ao som dos tabaques, durante o dia,



Estampa XVIII — Ganhadores no canto



Estampa XIX — Candomblezeiros em
grande gala



Estampa XX — Ganhador africano



Estampa XXI — Ganhadeira africana.

terminando sempre ás seis horas da tarde, quando todos se retiravam.

Esta cerimonia representava preces pelo espirito. Na vespera da missa de anno, á noite, o africano *medium* que não exercia outra função na seita, reunida ás pessoas interessadas, em uma sala, collocava no chão uma bacia com agua e a folha correspondente ao santo do morto, pronunciava algumas palavras cabalísticas que eram repetidas pelas pessoas presentes. Com um pequeno cipó batia tres vezes no chão, o que equivale a invocar o espirito do morto. Accudindo ao chamamento, o *medium* perguntava si o espirito fora chamado por Deus ou enviado por alguém. Depois da resposta, o espirito fazia revelação, dava consultas e conselhos, dictava ordens para serem cumpridas.

DOS INSTRUMENTOS MUSICOS

N. 1. *Chéré* ou *Chéchéré*. E' uma vasilha de cobre contendo calhaus, especie de chocalho, tido como objecto de mysterio. Sacudido que seja as *filhas de santo* ficam alvoroçadas: pertence a *Changô*.

N.ºs 2 e 3. *Adjá*. Campas de metal amarelo: convidam os crentes para assistir á cerimonia de *dar comida ao santo*.

N.º 4. Pequenos *Batás*. Tabaques de Madeira concava que o africano traz a tiracolo batendo com a mão esquerda no circulo menor; e com a direita segura uma especie de maceta com que bate no circulo maior do instrumento. São enfeitados de guizos. Os *Batás* são empregados nas cerimonias externas, como seja: festa da Mãe d'Agua, etc.

N.º 5. *Ilú*. Tabaque grande. O tocador bate com a mão esquerda de modo a produzir um som surdo, abafado; e com a direita fere o som forte servindo-se da baqueta N.º 11, que é ao mesmo tempo o baixo marcador do compasso na musica.

N.º 6. *Afofiê*. Pequena flauta de taquara com bocal de madeira.

N.º 7. Tabaque medio e menor tocados com as baquetas N.º 10.

N.º 8. *Agôgô*. Instrumento de ferro, cujo som é produzido por uma das baquetas N.º 10.

N.º 9. *Agê*. Piano de cuia.

Cabaça grande, envolta num trançado de algodão, á semilhança de rêde de pescaria, tendo presos pequenos búzios nos pontos de intersecção das linhas. Esta rede fica um pouco folgada em torno da cabaça, de modo que agitada esta produza ruido, que é augmentado pelo rolar de alguns seixos no interior do instrumento, (*Vide estampa N.º 24*).

Batá-côtô — (*tambor de guerra*). Era um tabaque usado principalmente pela tribu *Egbá*, por ocasião dos levantes. Consistia numa grande cabaça, coberta na parte superior por um pedaço de couro que produzia um som infernal, differente de outros.

Depois da insurreição de 1835 fôra prohibida na Alfandega o despacho desse elemento de desordem. Effectivamente, tinha razão o fisco: quando o africano ouvia o toque do *Batá-côtô* ficava allucinado.

**

Encerramos este capitulo com algumas saudações aos diversos “santos” por ocasião dos festejos annuaes, seguidas dos canticos e respectiva musica:

Ia mim ô êjê kolê jô.
Ia mim ô ôpokê la uá ô.

(Nossa mãe é sem igual, entre as mulheres, junto ao Omnipotente.)

**



Egbêji mori ô ri, okorim-kam
Orolu mori ô ri okorim-kam.

(Poderoso, eu vos conheço como o primeiro homem.).

CÔRO

Ôkum-kum biri-biri
A ja lê mori ô korin-kam.

(Mesmo nas trevas eu vos distingo como poderoso.).



A orêrê aiê ourixà loman,
Iá ochê Egbeji orêrê, aiê.

(No mundo, nada está occulto para Deus.).



CÔRO

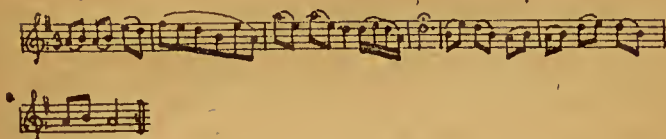
Ô rôlu, ulô mon iá aochê

(Os santos que nos dominam.).



*Mofi la do fê, auá — ô loquê.
Ô dê arolê, mofi dalofe. A uê bô-ô
Um loquê; ê i jô ô um á kiram.*

(As nossas orações com as de outros formam um cantico de louvor ao Omnipotente.).



DOS MALES (1)

Foram os arabes que, no continente negro, se incumbiram de transmittir aos naturaes as

(1) Sem embargo das investigações com respeito ao vocabulario africano, não nos foi possível acertaç com a verdadeira estrutura morphologica do termo Malê. Pensamos, que é elle derivação um tanto forçada de *Malinke*, nome de tribu; mas, como *Malinke* obedecia á religião mahometana, os demais africanos nunca empregaram este vocabulo sinão o de *Mussurumim* como synonymo de Musulmano. O *Malê* evitava os actos do Catholicismo: em se lhe deparando uma procissão, occultava-se; por isso, o feiticista lhe chamava protestante. (M. Q.) Para uma discussão sobre o termo *malê*, vide Arthur Ramos, *O Negro Brasileiro*, pag. 58 e *As Culturas Negras no Novo Mundo*, pag. 334. (A. R.).

doutrinas do *Alcorão*; sendo que os Filanins, dentre as diversas tribus africanas, tornaram-se os mais fervorosos adeptos da seita, e, por sua vez, se constituíram pregadores, divulgando a religião mahometana até onde lhes era possível.

Foram elles que ensinaram essa doutrina no alto Senegal, nas margens do *Falemê* e do *Casamansa*.

No seculo XVIII houve tentativa até de se estabelecer em toda a Africa, o islamismo, tão grande era então a propaganda dessa religião.

Os Achantis auxiliaram essa propaganda, fundando povoações onde davam asylo aos escravos fugitivos impondo-lhes, todavia, as doutrinas do *Alcorão*.

Dos africanos importados da costa de *Guiné* sobresahiram os *Malinkes*, aqui conhecidos por — *Malês*, sectarios do mahometismo.

Procuraram sempre se distinguir dos outros filhos do continente negro, pela sua intelligencia, moderação, sobriedade e calma na conversação.

Só reconheciam duas entidades superiores: *Olorum-u-luá* (Deus creador); *Mariama* (a Mãe de Jesus Christo). Desprezavam a *Satanaz*, que na opinião delles, não tem força no mundo. Evitavam o mais possível as contendas e lu-

ctas; e, insultados que fossem, respondiam simplesmente: *Au-su-bilai* (Eu te esconjuro). Tinham como certo que o provocador não rezara naquelle dia.

Usavam barba á Cavaignac como symbolo caracteristico de sua crença.

Davam grande valor á educação dos filhos e não lhes permittiam que adoptassem os seus costumes. Por excepção, alguns mandaram os filhos preparar-se para sacerdotes da seita, outros pretenderam casar as filhas com os parceiros. Adoptavam a polygamia como medida hygienica e eram methodicos em todos os seus actos. Costumavam escrever signaes cabalisticos sobre quadros de madeira á imitação das taboas de Moysés, servindo-se para isso de uma tinta azul, mineral, importada da Africa; depois lavavam os quadros e davam a beber a agua, como indispensavel para *fechar o corpo*.

As mulheres com esta tinta pintavam as palpebras inferiores, como requinte de belleza. Aos domingos reuniam-se em casa do chefe local para ouvirem a pregação do evangelho musulmano.

Observavam com grande apreço a hygiene do corpo; e por isso praticavam a circumcisão aos dez annos de idade.

Recolhiam-se cedo aos seus aposentos de dormir, pois que, em geral, o africano não se

expõe ao sereno; e ás quatro horas da manhã levantavam-se para

FAZER SALA

que é a oração da manhã e da noite. Praticavam esta cerimonia por este modo: sem trocar palavra com alguém, lavavam o rosto, as mãos, a planta dos pés, sentavam-se n'agua, vestiam camisa comprida, calças, enfiavam na cabeça um gorro com borla cahida, tudo de algodão, bem alvo, e, munidos de um rosario — *T'ecèbá* — de cincoenta centímetros de comprimento, tendo noventa e nove contas grossas de madeira, terminado por uma bola em vez de cruz, davam começo á oração, de pé, sobre uma pelle de carneiro.

Os homens collocavam-se á frente e as mulheres após. Quando rezavam pelas contas menores de seu rosario, conservavam-se sentados; passando ás maiores, equivalentes aos padrenossos, levantavam-se. Nessa occasião, com as mãos abertas e tendo o corpo inclinado, em demonstração de reverencia, diziam: *Alláh-u-acubáru* — (Louvores a Deus). Em seguida, levantavam os olhos para o alto e os baixavam, com um gesto de saudação; com as mãos sobre os joelhos faziam signal de continencia com a



Estampa XXII — Ganhadeira africana



Estampa XXIII — Creoula em grande gala..
A mãe do terreiro do Gantois. Pulcheria
Maria da Conceição

cabeça; proferiam algumas palavras e sentavam-se de lado, continuando a rezar pelas contas menores.

Quem podia, effectuava esse exercicio cinco vezes ao dia: primeiro — *Açubá*; segundo — *Ai-lá*; terceiro — *Ay-á-sari*; quarto — *Ali-mangariba*; quinto — *Adixá*. Finalizavam a oração dizendo: *Ali-ramudo-li-lai* (Louvor ao Senhor do Universo). A qualquer acto que o Malê tinha que praticar, antecedia a expressão: *Bi-si-mi-lai* — (Em nome de Deus clemente e misericordioso) (1). Terminada a oração cortejavam-se uns aos outros, dizendo: *barica-da subá* — (Deus lhe dê bom dia).

O logar em que se pratica esse acto chama-se — *Ma-ça-la-si* — (Oratorio ou capella).

São estas as dignidades do rito — malê:

Xerife — especie de propheta, cargo esse só desempenhado por pessoa idosa, cuja opinião se respeita como um oraculo.

Lemane — uma especie de bispo.

Ladane — o secretario.

Alufá — o simples sacerdote.

(1) Esta palavra é assim escripta — *Bismillak*, que elles pronunciam — *Bi-si-mi-lai*. As expressões consignadas nesta monographia, tanto na linguagem arabe como na de outras tribus são escriptas conforme a pronuncia.

E' esta a oração do — Malê, correspondente
ao. — *Padre nosso* — do christão:

Ali-ramudo lilái.
Rabili alamina.
A ramano araini.
Maliqui iáu midina.
Iá canan abudo.
Oia canan cita-ino.
Errê diman cirata.
Ali mucitaquino.
Cirata alazina.
Ani-amutá alê-im.
Gair-le-mangalôbe.
A lei-y-uá-la-lobina.

A traducção é como se segue:

Louvor ao Deus senhor do Universo.
Oh Deus, ente misericordioso.
Soberano no dia da retribuição.
E' a ti a quem adoramos.
E' a ti a quem imploramos auxilio.
Guia-nos pelo bom caminho.
Pelo caminho daquelles que cumulaste
de teus beneficios.
Não daquelles que incorrem na tua co-
lera, nem dos que andam mal en-
caminhados.

Outra oração do Malê:

Cula-ús Bira binance.

Maliqui nance.

Illa-y-nance.

Mincherili-uá sua cili.

Aman — cilazi.

Iú a suisso.

Fi-sudunance.

Mina alijamante.

Ô-nanei.

EM VERNACULO:

Procuro um refugio ao pé do senhor dos homens. Rei dos homens, Deus dos homens; contra a maldade daquelle que suggere os maus pensamentos e se esconde. Que infiltra o mal nos corações dos homens: contra os genios e contra os homens.

A MISSA DOS MALÊS — (SARA')

E' cerimonia que só se effectua por occasião de grande regosijo na seita ou para suffragar as almas dos crentes no Alkorão. Pela manhã, era servida uma mesa, em que sobressaia a toalha muito alva, de algodão, occupando

a cabeceira o chefe *Lemane*, como lugar de honra. Após ligeira refeição, cada um, munido de seu rosário, ouvia do chefe estas palavras: *Lá-i-lá-i-la-lau, mama dú araqu-lu-lai. Sa-la-lai-a-lei-i-saláma*. (Deus unico e verdadeiro, o seu propheta é quem nos guia). — *Acheádo-ana-lá-i-lá, i-la-lau*. (Vós sois o unico Deus verdadeiro). *Acheádo-ana-mamadú ara-su-lulai*. (E teu propheta é o nosso mestre). *Ai-á-la-li-salá*. (Eis as minhas preces). *Ai-á-la-li-falá*. (Eis o meu coração). *Cadecama-i-salá*. (No monte Sinay). Durante a celebração do acto religioso, as mulheres, de espaço a espaço, repetiam a phrase: *Bi-si-mi-lai*. Em dado momento, o chefe levantava-se, dava as costas ao auditorio, soerguia as mãos, descansava-as sobre o peito, ajoelhava-se, baixava, em signal de reverencia e proferia as mesmas palavras do inicio: *Lá-i-lá, i-la-lau, mamadú-araqu-lu-lai. Sa-la-lai-a-lei-i-saláma*.

Isto feito, o chefe apertava as mãos de seus immediatos, e estes das demais pessoas presentes, e estava terminada a missa. Em plena cerimonia, a dona da casa se dirigia ás pessoas presentes, cruzando os braços, e, na attitude de quem dobra os joelhos, proferia a seguinte saudação: *Barica da subá môtumbá* — que quer dizer: Meus respeitos.

O CASAMENTO MALÊ — (AMURÊ)

Depois de tudo combinado, os noivos, padrinhos e convidados dirigiam-se, no dia aprazado, á casa do sacerdote. Ahi reunidos, após ligeira pausa, o *Lemane* falava aos nubentes, inquirindo si o casamento era da livre vontade dos contrahentes, aconselhava-os a que reflectissem maduramente para que não houvesse arrependimento futuro. Decorridos alguns instantes cada conjuge respondia que o casamento era de seu gosto e de espontanea vontade. Acto continuo, a noiva, vestida de branco, trazendo o rosto coberto por véu de filó, e o noivo de bombachas, no estylo turco, entregava uma corrente, e aquella collocava num dos dedos do noivo um annel, ambos de prata — era a aliança, — dizendo um ao outro: *Sadâca do Alamabi* — que quer dizer — (Offereço-vos em nome de Deus). Ajoelhavam-se e o *Lemane* dava começo á cerimonia, dizendo os deveres de cada um; depois, exhortava-os a que procedessem bem, sem discrepancia de suas obrigações. Por fim, erguiam-se os nubentes e beijavam a mão do sacerdote. Estava assim o acto concluido, retirando-se todos para a casa do banquete. Ahi, sentados, a noiva adiantava-se até o meio da sala, batia palmas, recitava uma canção e voltava ao seu lugar. Seguia-se o jantar de bo-

das, constante de gallinhas, peixes, fructas, etc., com exclusão de bebidas alcoolicas.

A união conjugal entre os Malês era um verdadeiro culto, observado com rigor, do mesmo modo que a amisade fraternal. O Malê indigente não estendia a mão á caridade publica; os parceiros cotizavam-se e o amparavam.

De indole bôa, morigerados, não se immiscuiam, talvez por prescripções religiosas, nos levantes e insurreições, aqui tão communs entre os outros africanos.

Severa e inflexivel era sua moral.

A mulher que faltava aos deveres conjugaes ficava abandonada de todos, ninguem a cortejava; mas, nem por isso, o marido podia total-a.

A' esposa infiel, apenas, se permittia ausentar-se de casa, á noite, acompanhada por pessoa de confiança do marido.

*
**

O feitiço do Malê é inteiramente diverso dos demais africanos. Escreviam em taboa negra o que pretendiam contra a pessoa condemnada, apagavam depois com agua os signaes cabalisticos, e o liquido era atirado no caminho transitado pela victima.

Para destruir qualquer maleficio possuia o Malê pequeno patuá ou bolsa que trazia ao

pescoço, contendo uma oração em poucas palavras, a qual era encimada por um polygono estrellado regular de cinco angulos, vulgarmente conhecido por — signo de Salomão. E, assim, diziam elles, ficavam immunes de toda a feitiçaria.

O Malê não come toucinho, por gratidão, e em respeito á seguinte lenda:

Percorrendo o deserto, diversos propagandistas sentiram sede e não encontraram o precioso liquido. Proseguindo na peregrinação, eis que se lhes depara uma manada de suínos a fossarem em certo lugar. Ahi se detiveram e algum tempo depois viram, surpresos, que a agua jorrava da terra revolvida pelos porcos.

Os propagandistas afastaram os animaes e mataram a sede na torrente que então se formou.

*
**

O cão é sagrado para o Malê; pois sendo o animal novo e livre de contacto com outros, a humidade de suas *narinas*, esfregada nas mãos e no rosto, faz que o adivinhador obtenha maravilhosas revelações.

Si o animal já se tiver dado ao vicio e á procreação é considerado inservivel ou impuro, e nesse caso não o deixam entrar em casa, devido ao habito de farejar,



Por muito tempo acreditou-se que o Malê tinha por habito quebrar os ossos ou desconjuntar os seus mortos, no acto de collocal-os no caixão. Não é isso exacto; apenas os deitam de lado e não de frente, como é costume.

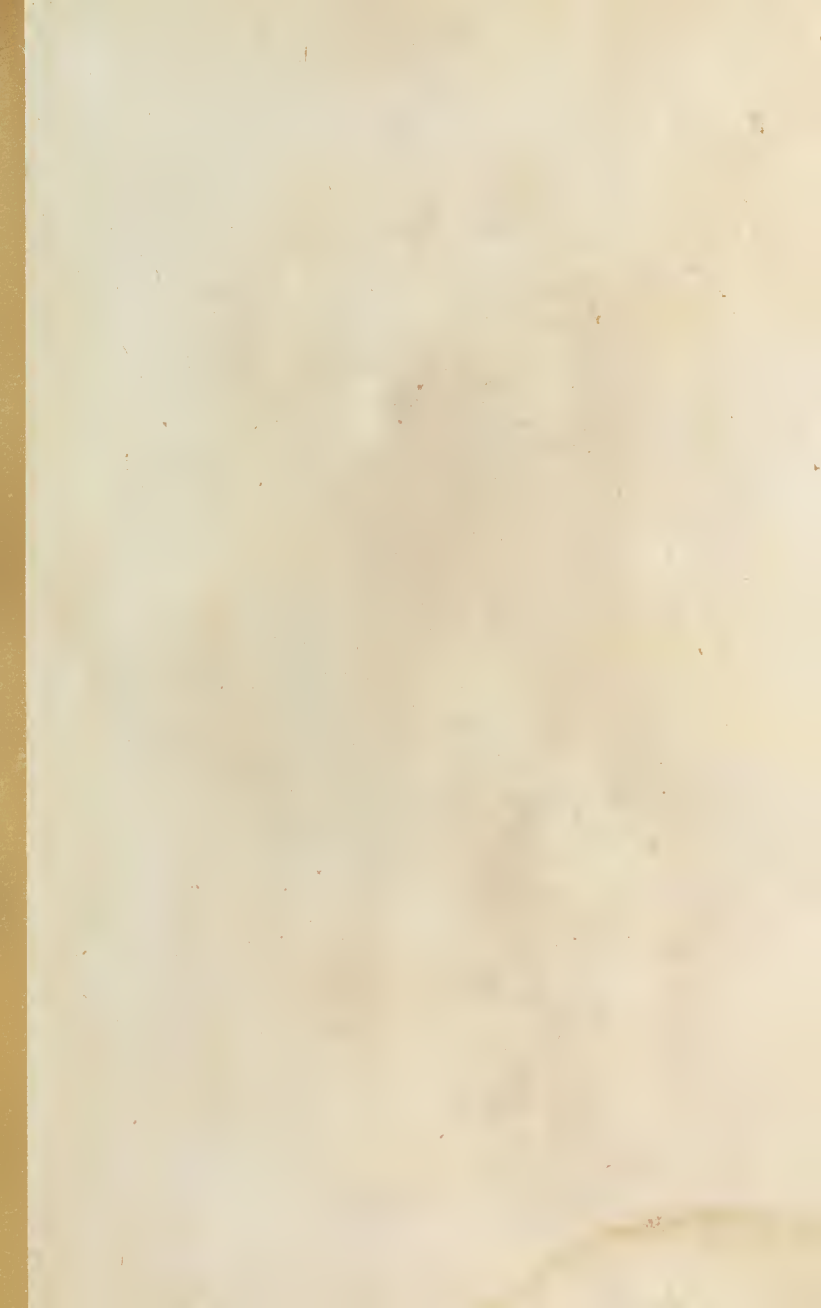
O JEJUM DO MALÊ

Na semana em que a Religião Catholica celebra a festa do Espirito Santo, começava o jejum annual do Malê, pela fórma seguinte: levantavam-se de madrugada, coziavam o inhame e o pizavam para comer com *efó*, bola de arroz machucado ou furá, com leite e mel de abêlhas. As refeições eram feitas ás quatro horas da madrugada e ás oito horas da noite.

Durante esse intervallo de tempo o Malê nem agua bebia assim como não absorvia a saliva. A's sextas-feiras não trabalhavam, por ser dia consagrado ás orações. O jejum é effectuado no intervallo de uma lunação, isto é, si começava na lua nova, terminava na lua nova seguinte. O cardapio era apenas constituido de inhame com azeite de cheiro e sal moido, bolas de arroz machucado com assucar e agua, em grandes cuias. Nesse dia dansavam apenas as



Estampa XXIV — Dos instrumentos musicos



mulheres, trazendo em volta do pescoço uma faixa de panno que seguravam pelas extremidades. Quando uma terminava a dansa passava o exercicio a outra, retirando o panno e com elle envolvendo o pescoço da parceira. Aquellas que possuiam certa ascendencia social, além do panno no pescoço exhibiam-se nas dansas, com uma cauda de boi á imitação de espanejador.

No ultimo dia do jejum realizavam grande festa em casa do maioral da seita, havendo missa. Nenhuma bebida alcoolica era usada nessa festa.

No acto de sacrificar o carneiro introduziam a ponta da faca na areia e sangravam o animal proferindo a palavra *Bi-si-mi-lai*.

Corresponde esta cerimonia ao sacrificio de Isaac.

A REVOLTA DE 1835

Não ha razão ou fundamento de verdade no facto de attribuir aos africanos Malês, o levante de 1835, nesta Capital.

De longa data, desde o dominio colonial, vinham os escravizados reagindo, por meio de insurreições, contra as barbaridades dos senho-

rios. (1) Em todos esses movimentos, figuravam como elemento de destaque, os *Nagôs* e os *Aüssás*, os quaes, exerciam notoria preponderancia sobre as outras tribus, notadamente, os *Nagôs*, por serem mais intelligentes; tanto assim que eram preferidos para determinadas profissões, como por exemplo: mestres de obras, carreiros, feitores de engenho e encarregados do fabrico do assucar.

O dr. Francisco Gonçalves Martins, chefe de policia da época, em seu relatorio, manifestou-se do seguinte modo: "Em geral, vão quasi todos sabendo lêr e escrever em caracteres desconhecidos, que se assemelham ao *Arabe*, usado entre os *Aüssás* que figuram terem hoje combinado com os *Nagôs*." O facto da proclamação dos insurrectos ter sido escripta em graphia desconhecida semelhante á arabica, não quer dizer que sómente os Malês podiam redigil-a, visto que africanos de tribus differentes immiscuiam-se na seita mahometana, sem contudo observar-lhe os preccitos, mas, por simples distração, como acontecia.

(1) Nina Rodrigues demonstrou, no emtanto, que as insurreições dos Haussás e dos Nagôs, na Bahia, bem como a grande revolta de 1835, tiveram uma physionomia bem diversa das fugas e revoltas de escravos em outros Estados. Sobre o aspecto religioso da revolta de 1835, vide *As Culturas Negras no Novo Mundo*, pags. 335 e segs. (A. R.).

No Archivo Publico existem 234 processos de revoltosos africanos, sendo: 165 *Nagôs*, 21 *Aússás*, 6 *Tapas*, 5 *Bornos*, 4 *Congos*, 3 *Cambi-das*, 3 *Minas*, 2 *Calabares*, 1 *Ige-bu*, 1 *Benin* e 1 *Mendobi*, não se encontrando, porém, um só de *Malê*.

Pela traducção que então fez o Padre Etienne de um boletim dos revoltosos, verifica-se que entraram em combate mil e quinhentos (1500) africanos; pois bem: não se apurou nesse numero um só representante da seita mahometana. Comparado o numero de insurrectos, conforme a indicação acima, vê-se que a maioria é de *Nagôs*, e, immediatamente seguem, em numero, os *Aussás*. Do exposto, torna-se evidente que, absolutamente, os *Malês* não tomaram parte no levante de 1835, que fôra, sem duvida, o mais perigoso de quantos aqui se verificaram.

Propalou-se o boato de que os inglezes, domiciliados na Bahia, a colonia estrangeira então mais numerosa, naquella epoca, foram os instigadores do movimento e fornecedores de armas: facas, espadas, chuços e pistolas.

O chefe de policia em seu citado relatorio, observa: "Tambem se notou que uma quantidade grande de insurrectos eram escravos dos inglezes, e estavam melhor armados, devendo-se attribuir esta circumstancia á menor coação

em que são tidos por estes estrangeiros, habituados a viver com homens livres.”

Constou, na época, que o governo colheu provas materiaes do crime, mas, prudentemente as desprezou, para evitar conflicto com uma nação poderosa.

“Não se pode negar que havia um fim politico nesses levantes; pois não commettiam roubos nem matavam seus senhores occultamente.”

Esse levante tomou proporções taes que necessario foi, por lei n. 1 da Assembleia Provincial, de 28 de Março de 1835, suspender, por trinta dias, as garantias constitucionaes, para o effeito de se darem buscas em todas as casas e prevenir nova conflagração por parte dos africanos.

Appendice

CANDOMBLE' DE CABOCLO

Os nossos indigenas, na simplicidade da sua existencia errante, admittiam grande numero de superstições, que eram os seus feitiços; uma aranha dissecada, fragmentos de sapo, productos mineraes trazidos ao pescoço, como amuletos, ou pendurados á entrada da taba, para desfazer ou destruir a surpresa do inimigo.

A catechese dos missionarios proporcionou-lhes orientação differente, baseada nos fastos do Catholicismo. De facto, o selvicola acceitou com agrado manifesto a nova doutrina, principalmente pelo effeito ou seducção da musica.

Da convivencia intima com o africano, nas aldeias, ou nos engenhos, originou-se, por assim dizer, a celebração de um novo rito intermédio, inculcando-lhes no espirito idéas novas. Da fusão dos elementos supersticiosos do europeu, do africano e do selvicola originou-se o feiticismo conhecido pelo nome de "*Candomblé de Ca-*

boclo", bastante arraigado entre as classes inferiores desta capital. (1)

E' crença entre os sacerdotes e praticantes da seita, que são dirigidos por tres entidades: — Jesus Christo, S. João Evangelista e S. João Baptista, tendo Jesus Christo o nome particular de *Caboclo Bom*.

Adoram com grande respeito o symbolo da Cruz; ao mesmo tempo que acreditam nas revelações dos ciganos quanto ao presente e ao futuro. A iniciação dos postulantes para a seita é effectuada numa choupana, na matta virgem, por espaço de trinta dias. Os encantados chegam á cabeça das mulheres, conforme o rito africano, notando-se que o preparo das hervas differre na quantidade e na qualidade, pois são empregadas, apenas, duas e entre estas distingue-se o arbustó silvestre denominado — Juréma. O caboclo tem quizilla como o africano, mas os castigos divergem para peor. Quem está com o *santo* corteja ás pessoas presentes segurando-lhes as mãos, dá dois saltos perpendiculares, abraça-as de um lado e do outro, faz-lhes algumas determinações, dá-lhes conselhos e retira-se.

(1) Os *candômbles de caboclo* tomaram hoje uma extensão enorme, como se pode verificar nos livros de Arthur Ramos, Edison Carneiro, Gonçalves Fernandes, etc. (A. R.).

Na epoca precisa é necessario festejar o santo, mandando celebrar uma missa. De volta do templo rezam o officio de Nossa Senhora; isto feito, iniciam a funcção. As danças são executadas num rythmo um pouco differente do africano.

Os instrumentos são os mesmos, divergindo, porém, os toques de tabaques e os movimentos de braços e cabeças. Ha, no entanto, tribus africanas, em que os canticos e movimentos choreographicos são inferiores aos dos caboclos.

Nas festas, as refeições constam de peixe ou de aves e animaes de caça: as hervas são de estimavel valor.

As aboboras cosidas com a casca, de mistura com feijão e mel de abelhas constituem os manjares preferidos.

A's bebidas alcoolicas costumam addicionar certa quantidade do mesmo mel, assim como entrecasca de jurêma.

O azeite de dendê ou de cheiro não é admitido no condimento das iguarias.

SEGUNDA PARTE

**O Colono Preto como factor da
Civilização Brasileira**

CAPITULO I

PORTUGAL NO MEIADO DO SECULO XVI

Perdidas as pretensões de dominio, por infructíferas que foram as resoluções audaciosas de altos commettimentos, no Oriente, as vistas da metropole se voltaram, esperançosas, para a America Portuguesa. Escreveu eminente publicista lusitano, tratando da colonização do Brasil: "Legislamos, como se foram os portuguezes de além-mar os párias da metropole. Governamos, como se o Brasil fosse apenas uma herdade, onde trouxessemos agages obscuros e oprimidos jornaleiros. Defendemos-lhe a communição e o trato de gentes peregrinas. Reduzimos a estanco e monopolio grande parte das suas mais valiosas produções.

"Prohibimos-lhe que erigisse um tear, uma forja, uma officina.

"Declaramos por attentado que um só prelo diffundisse timidamente a sua luz naquellas regiões escurecidas. Condemnamos, por subversivas, as sociedades literarias.

“Receamos que a minima illustração do pensamento nos roubasse a colonia emancipada.”

E ajuntava o mesmo escriptor:

“O que nos sobra em gloria de ousados e venturosos navegantes, mingua-nos em fama de energicos e previdentes colonizadores. Conquistamos a India para que extranhos a lograssem.

“Devassamos a China, para que utilisassem depois os seus commercios.

“Levamos ao Japão o nosso nome para que outros mais felizes implantassem naquella terra singular os primeiros rudimentos da Civilização Occidental. Lustramos a Africa para que alheios povos, tachando-nos de inertes e remissos, nos disputassem o que não soubemos aproveitar.

“Dos infindos territorios que a nosso poderio avassalamos, resta-nos apenas no Oriente quanto de terra era sobeja para cravar como historica tradição, a bandeira nacional.” (1)

A respeito da acção civilizadora dos portuguezes no Oriente escreveu ainda notavel historiador patricio:

“Os portuguezes foram, sem duvida, bons soldados e bons marinheiros emprehededores, valentes e denodados, porém nunca foram co-

(1) Latino Coelho — *Elogio Historico de José Bonifacio* — Lisboa, 1877.

nhcidos senão como conquistadores. Conquistaram grande parte da Africa e da Asia, e de suas conquistas só sabemos, que tantos mil Mouros ou Indios se tinham deixado degolar impunemente por tantos centos de portuguezes, em tal ou qual parte.

“Das regiões mais distantes apenas conheciamos as riquezas que serviam de estímulo á cobiça dos novos argonautas; nada sabiamos, que pudesse interessar ás sciencias e ás artes, até que outros povos participassem igualmente de seus despojos: foi então, que pudemos conhecer as producções da natureza naquelles variados climas.

“Leiam-se as chronicas daquelles tempos, consultem-se os historiadores mais fiéis e se verá a longa série de façanhas ao lado de uma descripção pomposa de um rei prisioneiro ou convertido á fé pela espada de um aventureiro. Ruinas e sepulcros foram os monumentos que deixaram na India os portuguezes: muita gloria, se queremos, e nada mais”. (1)

Decidiu-se, pois, a metropole portugueza a recuperar no Brasil o que perdera no Levante, e aqui os recursos de toda a ordem poderiam satisfazer ás necessidades do momento, e, bem assim, assegurar-lhe prospero futuro.

(1) General Abreu e Lima — *Esboço Historico, Politico e Litterario do Brasil*.

Nessa faina, porém, de dobrar cabos e desbravar territorios infindos, em proveito alheio, esterilizou-se toda a febre de grandezas e poderio da nação portugueza, muito embora nas signas das suas caravellas se envolvessem a "cupidez, ganancia, fome de oiro, sêde de conquista". (1)

Iniciada a colonização com os peiores elementos da metropole, o indio insubmisso revoltou-se contra a tyrannia e injustiça de que fôra victima, com a exploração da sua actividade nos trabalhos da lavoura.

Começaram então as luctas para a submissão dos selvicolas, as quaes nem os proprios jesuitas conseguiram obstar ou atenuar.

O que a Companhia de Jesus conseguia com brandura persistente, com sua palavra repassada de carinho e de meiguice, o colonizador portuguez ia destruindo pelo terror e pelo dominio da força. De um lado, o afago e o desejo de uma aliança fraternal e duravel; do outro, o castigo, as torturas, as sevicias, os tormentos inconcebiveis. O regimento dado a Thomé de Souza, primeiro governador, determinava: "Mais entretanto que negociar as pazes, faça o governador por colher ás mãos alguns dos principaes que tiverem sido cabeças

(1) Guerra Junqueiro — *Discurso Republicano*.

dos levantamentos, e os mande enforçar por justiça nas suas proprias aldeias”.

Com semelhante modo de colonizar, preferiram, pois, os pobres incolas americanos refugiar-se entre os animaes bravios, onde a liberdade fosse o mais valioso apanagio da sua vida errante. O parasitismo alçou o collo, deu combate em campo raso com o apoio do governo, que participava dos lucros auferidos.

Por isso, o colono branco vinha com o espirito atormentado pela ganancia, repetindo o estribilho da mãe patria:

“Toda a prata que fascina
Todo o marfim africano
Todas as sêdas da China.”

Com anciedade devastadora atirou-se á empreza, confiante no resultado immediato. “Em todas as colonias hespanholas e portuguezas, um subsolo riquissimo em mineraes movia as ambições do immigrante.

“Só vinha para a America o homem tanguido de esperanças e preocupações de fortuna rapida e facil. Nenhum sentimento superior o animava: nem mesmo o sentimento da liberdade.

“O proprio despotismo era acceitavel si se conciliava com o interesse do momento”. (1)

(1) Rocha Pombo — *Historia do Brasil*.

Mal succedido com o indigena que abandonara o littoral para embrenhar-se na floresta virgem, a metropole mudou de rumo, e, a exemplo de outras nações da Europa, e, de parceria com o Arabe, firmou o seu detestavel predomínio no celleiro inexgotavel, que fôra o continente negro, arrancou dali o braço possante do africano para impulsionar e intensificar a produção de cereaes e da canna de assucar e desentranhar do seio da terra o diamante e metaes preciosos.

CAPITULO II

CHEGADA DO AFRICANO NO BRASIL, SUAS HABILITAÇÕES

A historia nos affirma que, muito antes da era christã, os árabes se haviam introduzido nos sertões do continente negro, e com maior actividade no seculo VII.

Missionarios musulmanos internaram-se em alguns pontos da Africa semeando os germens da civilização, abolindo a antropophagia e a abominavel pratica dos sacrificios humanos.

Levando-se em conta o grão de cultura attingido por esses invasores, com taes predica-dos, não resta a menor duvida de que foram elles os introductores dos conhecimentos indispensaveis ao modo de viver do africano nas florestas, nas planicies, nas mattas, nas montanhas, vigiando os rebanhos, cultivando os campos, satisfazendo assim ás necessidades mais rudimentares da vida. Accrescente-se a essa circumstancia, a fundação de feitorias portu-

guezas em diversos pontos do continente, e, chegar-se-á á conclusão de que o colono preto, ao ser transportado para a America, estava já aparelhado para o trabalho que o esperava aqui, como bom caçador, marinheiro, creador, extractor do sal abundante em algumas regiões, minerador de ferro, pastor, agricultor, mercador de marfim, etc. Ao tempo do trafico já o africano conhecia o trabalho da mineração, pois lá abundava o ouro, a prata, o chumbo, o diamante e o ferro.

E como prova de que elle de longa data conhecia diversas applicações materiaes do trabalho veja-se o que diversos exploradores do continente negro dizem de referencia ao que sobre o objecto encontraram.

“Em Vuane Kirumbe vimos uma forja indigena, onde trabalhavam cerca de uma duzia de homens. O ferro que se empregava era muito puro e com elle fabricavam os grandes ferros para as lanças de Uregga meridional, facas de uma pollegada e meia de extensão, até ao pezado cutello em forma de gladio romano.

“A arte de ferreiro é muito apreciada nestas florestas onde, em consequencia do seu isolamento, as aldeias são obrigadas a fazerem tudo. Cada geração aprende por sua vez os processos tradicionaes, que são numerosos, e mos-

tram que o proprio homem das solidões é um animal progressivo e perfectivel". (1)

"Conhecem tambem os processos necessarios para o fabrico de aço, pela combinação do ferro com o carbonio e a tempera". (2)

Para a exploração das minas na Africa precedia consulta aos deuses do feitiçismo. Satisfeita esta pela affirmativa, iniciavam as *obrigações*, com dansas, factura de *ebós*, matança de aves e animaes para o melhor exito da empreza. A's vezes não faltavam tambem os sacrificios humanos.

Em meio do seu regosijo exclamavam: "*Devemos cavar a terra para enriquecer*".

Não contentes com escravizar o indio brasileiro, destruindo-lhe tribus e nações inteiras, como se deu no Maranhão e no Pará, como se fez no Guayrá, na zona do sul, no seculo XVII, e porque o escravo indigena era mui inconstante e menos seguro, sobre ser uma propriedade muito controvertida entre os colonos e as autoridades, voltaram os colonizadores do Brasil vistas cubiçosas para as terras da Africa e dahi retiraram a mais rica mercadoria que lhes não forneciam os selvicolas americanos. Os portu-

(1) Stanley — *Atravez do Continente Negro* — Vol. 2.º, pag. 362.

(2) Capello e Ivens — *De Benguella ás Terras de Yacca* — Vol. 1.º, pag. 105.

guezês sahidos de uma zona temperada para se estabelecerem em um clima ardente, diverso do da metropole, seriam incapazes de resistir ao rigor dos tropicos, de desbravar florestas e arrotear as terras sem o concurso de um braço mais affeito á lucta nessas regiões esbrasiadas e combatidas pelo impaludismo devastador.

Ao reinol, pois, que trazia o propósito de enriquecer com menos trabalho, facil lhe foi encontrar nisto razão e justificativa para se utilizar do colono negro, adquirido na Africa.

Sem isso, difficil senão impossivel era pegar no paiz a colonização com elemento europeu, tanto mais quanto ao iniciar-se esta, afóra os serventuarios da alta administração, as primeiras levaram de degradados, de individuos viciosos e soldados de presidio.

Foi, portanto, mister importar desde cêdo, o africano e dentro em pouco tempo os navios negreiros despejavam na metropole da America Portugueza e em outros pontos centenas e centenas de africanos, destinados aos trabalhos da agricultura e a todos os outros misteres. As proprias *expedições bandeirantes* não lhe dispensavam o concurso, pois que, de quanto podia servir o negro nada se perdia.

A primeira folheta de ouro encontrada na margem do Rio Funil, em Ouro Preto, coube a um preto bandeirante; hem como a descoberta

do diamante “Estrella do Sul”. Laborioso como era, muito embora com o corpo seviciado pelos açoites do feitor, estava sempre o escravo negro, obediente ás suas determinações, com verdadeiro stoicismo.

No fim do século XVIII começaram a exploração das minas. O trafico africano augmentou de intensidade, e as entradas do colono preto, no paiz, foram muito maiores. Cresceu, portanto, a cobiça e o parasitismo tomou o aspecto de uma instituição social, com todo o cortejo de vícios e maldades.

No dominio hespanhol, a plebe que na terra natal “grunhia na mais negra miseria, buscando no furto e na mendicidade diversão e remedio ás torturas da fome, mas, julgando sempre o trabalho abaixo da sua dignidade”, igualmente assumia proporções arrogantes de nobreza e valimento.

A ideia de riqueza facil banira da mente do aventureiro faminto o amor do trabalho, que era considerado uma funcção degradante. Por mais respeitavel que fosse a occupação era ella desprezada pelos reinóes de pretensões afidalgadas. Esta circumstancia, porém, favoreceu aos homens de côr nas applicações mecanicas, e mesmo algumas liberaes, cuja aprendizagem valia como um castigo infligido aos humildes, como se fôra occupação infamante. Só a estes.

era, dado trabalhar. “Foi sobre o negro, importado em escala prodigiosa, que o colono especialmente se apoiou para o arrotear dos vastos territorios conquistados no continente sul americano. Robusto, obediente, devotado ao serviço, o africano tornou-se um collaborador precioso do portuguez nos engenhos do norte, nas fazendas do sul e nas minas do interior.” (1)

Com esse elemento, o reinol ambicioso e traficante viu crescer a febre da descoberta dos diamantes e do ouro.

“Luxava-se por ingenua vaidade, por exagerada ostentação, por vangloria de enricados, por tedio sobretudo.”.

Uma testemunha da época, escreveu:

“Vestem-se as mulheres e filhos, de toda a sorte de velludos, damascos e outras sêdas; e nisto teem grandes excessos.

“São sobretudo dados a banquetes, e bebem cada anno dez mil cruzados de vinho de Portugal e alguns annos houve que beberam oitenta mil cruzados dados em rol. Banquetes de extraordinarias iguarias... e agasalham em leitos de damasco carmezim, franjado de ouro e ricas colchas da India.”

Sem esquecimento, já se vê, dos serviços de prata, palanquins, cavallos de preço com os

(1) Oliveira Lima — *Aspectos da Literatura Colonial Brasileira*.

rêspectivos guiões e sellas de ouro, tudo adquirido pelo esforço do heróe do trabalho que era o africano escravo docil e laborioso; pois o reinol acostumara-se a gosar o fructo do trabalho sem sentir-lhe o peso.

CAPITULO III

PRIMEIRAS IDEIAS DE LIBERDADE, O SUICIDIO E A ELIMINAÇÃO VIOLENTA DOS SENHORIOS

O castigo nos engenhos e fazendas, se não requintava, em geral, em malvadez e perversidade, era não raro severo, e por vezes cruel. Mas, apontavam-se com repulsa social, os senhores que disso abusavam. Ora, era o escravizado preso, conduzido pelo *capitão do matto*, que o obrigava a acompanhar os passos da cavalgada; ora eram dois possantes escravizados de azorrague em punho a açoitarem a um parceiro, cortando-lhe as carnes, até expirar, na presença do algoz que assistia, satisfeito, áquella scena de cannibalismo, vaidoso da sua incontida prepotencia.

Alli, um escravizado preso ao tronco e ás vezes pelo pescoço, sob a acção do supplicio da fome e da sêde, sem conseguir alcançar o alimento ou o vaso de agua collocados proposita-

damente fóra do alcance das mãos, enquanto os roedores mordiam-lhe os pés.

Depois, é uma victima que esteve no *vira-mundo*, amarrada ao costado de um animal e mandada atirar longe do povoado, para succumbir á mingua de qualquer recurso.

A nostalgia apoderou-se dos infelizes; e o filho do deserto adusto, recordando a impetuosidade do vento, o murmúrio brando da cascata, o éco adormecido das florestas do torrão natal, angustiado pelo rigor da escravidão cruel, mortificado de pezares, uma unica ideia lhe perpassava na mente, um pensamento unico lhe assaltava o espirito: a ideia sacrosanta da liberdade que elle tinha gravada no intimo de sua alma.

E houve quem se apiedasse do seu infortunio consagrando-lhe estes consoladores versos:

Nas minhas carnes rasgadas,
Nas faces ensanguentadas
Sinto as torturas de cá;
Deste corpo desgraçado
Meu espirito soltado
Não partiu — ficou-me lá!

Naquellas quentes areias,
Naquella terra de fogo,
Onde livre de cadeias
Eu corria em desafogo...

Lá nos confins do horisonte...
Lá nas planicies ... no monte...
Lá nas alturas do Céu...
De sobre a matta florida
Esta minha alma perdida
Não veio — só parti eu.

A liberdade que eu tive
Por escravo não perdi-a;
Minh'alma que lá só vive
Tornou-me a face sombria.
O zunir do fero açoite
Por estas sombras da noite
Não chega, não, aos palmares
Lá tenho terra e flores...
Minha mãe... os meus amores...
Nuvens e céos... os meus lares. (1)

E como conquistar a liberdade?
Como adquiril-a ou rehavel-a?

Os mais impacientes atiravam-se á correnteza dos rios ou ás aguas revoltas do mar, atezados por desespero sem nome, na incerteza de obter o bem perdido, sem a mais tenue miragem da esperança, sob a esmagadora persuasão de resuscitarem na terra amada.

“Seis escravos cantavam, como se nunca tivessem sentido a sua abjecção, nem o peso do forçado que tinham no pescoço.

(1) José Bonifácio — o moço. *Saudades do Escravo*.

“Perguntei-lhes a causa da sua alegria: elles responderam-me que se regosijavam de vir depois da morte, atormentar e matar aquelles que os tinham vendido.” (1)

Os estrangulamentos voluntarios, as bebidas toxicas e supplicios outros foram os mais promptos recursos de que lançaram mão para extinguir uma existencia tão penosa. Depois, entenderam os escravizados que o senhorio era quem devera padecer morte violenta, a que se entregavam os infortunados captivos

Não vacillaram um instante e puzeram em pratica os envenenamentos, as trucidacões barbas do senhorio, dos feitores e suas familias. Era a vingança a rugir-lhes n'alma; era a repulsa provocada pelos desesperos que lhes inspirava o horror da escravidão. A perversidade de trato contra os escravizados torturava o paciente, e ao espirito lhe acudia a represalia mais extravagante.

Reconhecida, porém, a inêfficacia de todas essas violencias, o proprio africano recuou de horror tomando por outro rumo.

Recorreram então á fuga e á resistencia collectiva, escondidos nas brenhas, onde organizaram verdadeiros nucleos de trabalho.

(1) David Livingstone — *Explorações africanas*.

CAPITULO IV

RESISTENCIA COLLECTIVA, PALMARES, LEVANTES PARCIAES

De quantos martyrios aqui acabrunharam o coração da raça africana, teve esta, no emtanto, um momento de expansivo desafogo, quando desertando os engenhos e fazendas os escravos constituíram a confederação de Palmares, em defesa de sua liberdade.

A Roma antiga, que tantos povos escravizou, viu um dia, estupefacta e aterrada, um Spartaco á testa de um exercito de escravos.

No Brasil a escravidão tambem impelliu o africano a suas revoltas, e ao seu desforço. Lá foi a guerra servil com todos os seus horrores; em Palmares os elementos ahi congregados não tiveram por alvo a vingança: bem ao contrario, o seu objectivo foi escapar á tyrannia e viver em liberdade, nas mais legitimas aspirações dó homem.

Os escravos gregos eram instruidos tanto nos jogos publicos, como na literatura, vanta-

gens que o africano escravizado na America não logrou possuir, pois o rigor do captiveiro que não consentia o menor preparo mental, embotava-lhe a intelligencia. Sem embargo, mostrou-se superior ás angustias do soffrimento, e teve gestos memoraveis de revolta buscando organizar sociedade com governo independente. Conhecia as organizações guerreiras e se predispoz para a defesa de sua cidadella de Palmares, e para as incursões opportunas no territorio visinho e inimigo.

Não desprezava as melodias selvagens adaptadas aos seus cantos de guerra.

O escravo grego ou romano abandonando o senhorio não cogitava de se organisar em sociedade regular, em territorio de que por ventura se apoderava; vivia errante ou em bandos entregues á pilhagem.

A devastação, de que se fizeram pioneiros os escravos romanos inspirava terror a todos os que tinham noticias de sua approximação. Os fundadores de Palmares não procederam de igual modo; procuraram refugio no seio da natureza virgem e ahi assentaram as bases de uma sociedade, á imitação das que dominavam na Africa, sua terra de origem, sociedade aliás mais adiantada do que as organizações indigénas. Não era uma conquista movida pelo odio, mas uma affirmação legitima do desejo de vi-

ver livre, e assim, possuíam os refugiados dos Palmares as suas leis severas contra o roubo, o homicídio, o adultério, as quaes, na sua vida interna observavam com rigor.

Não os dominava o odio contra o branco; perdoaram e esqueceram magoas, pondo-se a salvo, pelo amor da liberdade, pois que toda a sua aspiração cifrava-se na alegria de viver livre.

Na sociedade de Palmares não medravam os vagabundos e malfeteiros; a vida de torturas das senzalas substituiu-se pelo conforto natural e aparelhado.

Quando o civilizado chegava até a entrar em duvida, si o africano ou o indio tinha alma e os mais tolerantes mal a concediam sómente depois de baptisado, o filho do continente negro dava provas de que a possuia, revoltando-se com indignação contra a iniqua oppressão de que era victima, e impondo á força a sua liberdade e independencia. “De todos os protestos historicos do escravo, Palmares é o mais bello, o mais heroico. E’ uma Troya negra, e a sua historia uma Illiada.” (1)

“Palmares formam a pagina mais bella do heroismo africano e do grande amor da inde-

(1) Oliveira Martins — *Portugal e as Colonias*.

pendencia que a raça deixou na America.”
(1)

A derrota de Palmares estimulou o senhorio no jugo ferrenho em que trazia o escravizado; era a reacção requintada pela previsão do perigo. O escravo do reconcavo da Bahia, principalmente, era, no geral, mal alimentado e não raro, por vestuario, possuia apenas a tanga de tenue panno de aniagem.

Mas o africano escravo não descançava, mantinha firme a ideia de conquistar a liberdade perdida, por qualquer meio. O Governador Conde da Ponte, em 1807, ordenara medidas severas contra os quilombos, que se multiplicavam em desmedida. Tornaram-se os senhores ainda mais crueis, ao mesmo passo que augmentava o rancor e despertava a sêde de vingança, nos infelizes. Prova-o a série crescente de levantes, em toda a parte, qual mais, qual menos importante, seguidos de morticínios. A coragem dos revoltados, a serviço da liberdade propria, não media sacrificios, não se conformava com o injusto soffrimento. Era preciso lutar, e lutar muito attendendo á desigualdade de condições.

“Incendido o odio implacavel no peito desses miseros humanos, pelos barbaros castigos

(1) Rocha Pombo — *H. do Brasil* — vol. 2.º.

e maus tratos que lhes infligiam os senhores, era natural que explodisse uma conspiração infernal. Em 28 de Fevereiro de 1814, na Bahia, flagellados pela fome e desesperados pelo excesso de trabalho e pela habitual crueldade dos feitores, rebellaram e armados assaltaram as casas e senzalas das armações, em Itapoan.

As tropas da Legião da Torre tiveram no mesmo dia varios encontros com os rebeldes junto de Santo Amaro de Ipitanga.

Os pretos investiam contra ellas tão desesperados e embravecidos que só cediam na lucta quando as balas os prostavam em terra." (1)

A tropa, como de costume, procurava agir sem fazer mortandade, no intuito de poupar aos senhores a perda dos seus escravos rebellados. Mas estes preferiam perder a vida, luctando pela sua liberdade, e batendo-se com denodo, desesperadamente. Não foram poucos os Spartacus africanos que no Brasil preferiram a morte ao captiveiro.

(1) Dr. Caldas Britto — *Levantes de Pretos na Bahia*.

CAPITULO V

AS JUNTAS PARA AS ALFORRIAS

Extenuado por uma série de luctas constantes, cerceado por todos os meios, em suas aspirações, mas, firme, resolutu, confiante em seu ideal, o africano escravo não se desilludiu, não desesperou; tentou outro recurso, na verdade, mais conforme com o espirito de conservação — *a confiança no trabalho proprio.*

Conta-nos o infortunado escriptor Affonso Arinos, no excellente artigo — *Atalaia Bandeirante* — que a igreja de Santa Iphigenia, no Alto da Cruz, em Minas, guarda a lenda de um rei negro e toda a sua tribu, transportada para aquelle Estado como escravos, e “nivellados pelo mesmo infortunio soberano e vassallos, estes guardaram sempre ao rei a antiga fé, o mesmo amôr e obediência.”

E accrescenta o mesmo escriptor:

“A’ custa de um trabalho insano, feito nas curtas horas reservadas ao descanso, o escravo rei pagou a sua alforria.

“Forro, reservou o fructo do seu trabalho para comprar a liberdade de um dos da tribu; os dois trabalharam juntos para o terceiro; outros para o quarto, e assim, successivamente, libertou-se a tribu inteira. Então, erigiram a capella de Santa Iphigenia, prnceza da Nubia.

“Ali, ao lado do culto á padroeira, continuou o culto ao rei negro, que, pelos seus, foi honrado como soberano e legou ás gerações de agora a lenda suave do Chico-Rei”.

Praticavam aqui na Bahia, quasi o mesmo, os africanos. Ainda não existiam as caixas economicas, pois que a primeira fundada na Bahia data de 1834, não se cogitava ainda das caixas de emancipação e das sociedades abolicionistas, antes mesmo de se tornar tão larga como depois se tornou a generosidade dos senhores, concedendo cartas de alforria ao festejarem datas intimas, e já havia as *caixas de emprestimo*, destinadas pelos africanos á conquista de sua liberdade e de seus descendentes, caixas a que se denominavam — “Juntas”.

Com esse nobilissimo intuito reuniam-se sob a chefia de um delles; o de mais respeito e confiança, e, constituíam a caixa de empréstimos. Tinha o encarregado da guarda dos dinheiros um modo particular de notações das quantias recebidas por amortisação e premios.

Não havia escripturação alguma; mas, á proporção que os tomadores realizavam as suas entradas, o prestamista ia assignalando o recebimento das quantias ou quotas combinadas, por meio de incisões feitas num bastonete de madeira para cada um.

Outro africano se encarregava da colecta das quantias para fazer entrega ao chefe, quando o devedor não ia levar, espontaneamente, ao prestamista a quota ajustada.

De ordinario, reuniam-se aos domingos para o recebimento e contagem das quantias arrecadadas, commummente em cobre, e tratavam de assumptos relativos aos empréstimos realizados.

Si o associado precisava de qualquer importancia, assistia-lhe o direito de retiral-a, descontando-se-lhe, todavia, os juros correspondentes ao tempo. Si a retirada do capital era integral, neste caso, o gerente era logo embolsado de certa percentagem que lhe era devida, pela guarda dos dinheiros depositados. Como era natural, a falta de escripturação proporcionava enganos prejudiciaes ás partes.

A's vezes, o mutuario retirava o dinheiro preciso para sua alforria, e, diante os calculos do gerente o tomador pagava pelo dobro a quantia emprestada.

No fim de cada anno, como acontece nas sociedades anonymias ou de capital limitado, era certa a distribuição de dividendos. Discussões acaloradas surgiam nessas occasiões, sem que todavia os associados chegassem ás vias de facto, tornando-se desnecessaria e impropria a intervenção policial.

E assim auxiliavam-se mutuamente, no interesse principal de obterem suas cartas de alforria, e della usarem como si se encontrassem ainda nos sertões africanos. Resgatavam-se, pelo auxilio mutuo do esforço paciente, esses heróes do trabalho.

CAPITULO VI

O AFRICANO NA FAMILIA, SEUS DESCENDENTES NOTAVEIS

Percorrendo a historia, deixando illuminar-nos a fronte a luz amarellenta das chronicas, não sabemos ao certo quem maior influencia exerceu na formação nacional desta terra, si o portuguez ou o negro. Chamado para juiz nesta causa, necessariamente o nosso voto não pertence ao primeiro. (Mello Moraes-Filho).

A agricultura foi a fonte inicial e perenne da riqueza do paiz.

Orientada por processos acanhados, rotineiros e superficiaes, nem por isso deixou de medrar e desenvolver-se sob a actividade e influxo do trabalho escravo. Todo o esforço physico do africano caracterizava-se na ideia de se aproveitar a maior somma de producção agricola, donde os colonizadores pudessem colher farta mèsse de proventos, e só depois de delida a resistencia muscular do escravizado pelos

rigores do eito e da canicula e, sobretudo, pela idade, é que se lhe permittia, em paga de tantas fadigas, entregar-se a outros misteres no interior dos lares, e isso quando a morte o não surprehendia em meio dos rudes labores dos campos.

Uma vez removido para o lar domestico, o escravo negro, de natureza affectiva, e, no geral, de bôa indole e com a sua fidelidade a toda a prova, a sua intelligencia, embora inculta, conquistava a estima dos seus senhores pelo seu sincero devotamento, e sua dedicação muitas vezes até ao sacrificio. Foi no lar do senhorio que o negro expandiu os mais nobres sentimentos de sua alma, collaborando, com o amor dos paes, na criação da tenra descendencia dos seus amos e senhores, com o cultivo da obediencia, do acatamento, do respeito á velhice e inspirando sympathia, e mesmo amor a todas as pessoas da familia.

As mães negras eram thesouro de ternura para os senhores moços no florescimento da familia dos seus senhores.

Desse convivio no lar, resultaram as diversas modalidades do serviço mais intimo, surgiram então a mucama de confiança, o lacaio confidente, a ama de leite carinhosa, os pagens, os guarda-costas e criados de estima.

Trabalhador, economico e previdente, como era, o africano escravo, qualidade que o descendente nem sempre conservou, não admitia a prole sem occupação licita e, sempre que lhe foi permittido, não deixou jamais de dar a filhos e netos uma profissão qualquer. Foi o trabalho do negro que aqui sustentou por seculos e sem desfallecimento, a nobreza e a prosperidade do Brasil; foi com o producto do seu trabalho que tivemos as instituições scientificas, letras, artes, commercio, industria, etc., competindo-lhe, portanto, um lugar de destaque, como factor da civilização brasileira.

Quem quer que compulse a nossa historia certificar-se-á do valor e da contribuição do negro na defesa do territorio nacional, na agricultura, na mineração, como bandeirante, no movimento da independencia, com as armas na mão, como elemento apreciavel na familia, e como o heróe do trabalho em todas as applicações uteis e proveitosas. Fôra o braço propulsor do desenvolvimento manifestado no estado social do paiz, na cultura intellectual e nas grandes obras materiaes, pois que, sem o dinheiro que tudo move, não haveria educadores nem educandos: feneceriam as aspirações mais brilliantes, dissipar-se-iam as tentativas mais valiosas. Foi com o producto do seu labor que os ricos senhores puderam manter os filhos nas

Universidades européas, e depois nâs faculdades de ensino do paiz, instruindo-os, educando-os, donde sahiram veneraveis sacerdotes, consummados politicos, notaveis scientistas, emeritos literatos, valorosos militares, e todos quantos, ao depois fizeram do Brasil colonia, o Brasil independente, nação culta, poderosa entre os povos civilizados.

Do convivio e collaboração das raças na feitura deste paiz procede esse elemento mestiço de todos os matizes, donde essa pleiade illustre de homens de talento que, no geral, representaram o que ha de mais selecto nas affirmações do saber, verdadeiras glorias da nação. Sem nenhum esforço podemos aqui citar o Visconde de Jequitinhonha, Caetano Lopes de Moura, Eunapio Deiró, a privilegiada familia dos Rebouças, Gonçalves Dias, Machado de Assis, Cruz e Souza, José Agostinho, Visconde de Inhomirim, Saldanha Marinho, Padre José Mauricio, Tobias Barreto, Lino Coutinho, Francisco Glycerio, Natividade Saldanha, José do Patrocínio, José Theophilo de Jesus, Damião Barbosa, Chagas — o *Cabra*, João da Veiga Murici e muitos outros, só para falar dos mortos. Circumstancia essa que nos permitté asseverar que o Brasil possue duas grandezas reaes: a uberdade do solo e o talento do mestiço.

Tratando-se da riqueza economica, fonte da organização nacional, ainda é o colono preto a principal figura, o factor maximo.

São esses os florões que cingem a fronte da raça perseguida e soffredora que, a extinguir-se deixará immorredoiras provas do seu valor incontestavel que a justiça da história ha de respeitar e bem dizer, pelos inestimaveis serviços que nos prestou, no periodo de mais de tres seculos.

Com justa razão disse um patriota:

“Quem quer que releia a historia
Verá como se formou
A nação, que só tem gloria
No africano que importou.”.



TERCEIRA PARTE

A Arte Culinaria na Bahia

A' GUISA DE PREFACIO

Em torno da Geographia da Alimentação (a)

Considerações lidas em sessão do Instituto Geographico e Historico da Bahia pelo Prof. Bernardino José de Souza, a respeito do trabalho "A Culinaria Bahiana", do Prof. Manuel Querino.

Tanto que o meu velho amigo Professor Manuel Querino, indefesso investigador das

(a) Tanto que não amiga me poz sob os olhos o n. 73, da *Revista do Brasil* (S. Paulo), referente ao mez de Janeiro deste anno, para logo decidi, deliberadamente, tomar esta curiosa publicação por paronympho da minha pobre monographia, sobre arte culinaria e, sómente, por não corresponder o meu trabalho á justeza e á benevolencia dos conceitos — não a solicitei, previamente, ao illustrado professor Bernardino de Souza, para o fim que tive em mira.

Entretanto si, com esta minha resolução, cumprio rudimentar dever de amistoso reconhecimento, muito mais me desvaneco do eminente e desinteressado juizo que de mim fez o laborioso consocio, o indefesso secretario perpetuo do Instituto Geographico e Historico da Bahia.

Manuel Querino.

nossas coisas passadas, me annunciou o seu trabalho a respeito da “Culinaria Bahiana”, dando-me a traço largo a directriz por elle seguida em searas de todo descuidadas entre nós, na minha retentiva, um tanto disciplinada em cathedra que á memoria pede longo folego, surgiu a lembrança de umas paginas magistraes dadas a lume na “Revista da Sociedade de Geographia de França”, em 1909. Lembrando-as, eu disse ao nosso prezado confrade que o seu trabalho era de grande conta, subindo-lhe a estima por iniciar no Brasil estudos muito serios e que desvelavam engenhos em meios mais cultos.

De feito, quem já houver perlustrado as paginas de algum dos livros da moderna escola de geographos franceses, que teve como chefe o inolvidavel mestre Vidal de La Blache e tem hoje como expoentê o emerito professor Jean Brunhes, do Collegio de França, certo, não ha de extranhar os gabos que presenteio á monographia que nos acaba de ler o velho professor, pedindo ademais um voto de louvor na acta dos nossos trabalhos em homenagem ao opimo fructo de tão relevante lavragem.

De ha muito, meus confrades, além Atlantico, já se não insiste na importancia dos estudos consagrados á alimentação, á habitação e

ao vestuario, que constituem os tres fundamentos essenciaes de toda a geographia economica.

Victor Bérard, vigoroso publicista francês, sociologo de largos credits em sua Patria, notou bem á justa que nos tempos antigos, quando se compuzeram as epopéas homericas, os homens não se classificavam segundo caracteres somaticos, como a côr da pelle, a conformação do craneo, etc., nem segundo os caracteres das linguas ou dos dialectos que falavam, porém, sim, de accôrdo com seus alimentos. Não se cuidava naquelle então de negros e brancos, pardos e amarellos: nomeavam-se tão sómente os comedores de peixe, comedores de lotus, os sitophagos, os ichtyophagos, os lotophagos, acrescentando Bérard que a classificação dos homens em "*phagos*" é mais realista e mais verdadeira do que a classificação em "*phonos*", isto é, embasada nas linguas faladas.

O geographo russo Voeikof, em 1909, em dois artigos publicados no órgão official da Sociedade de Geographia de França, patenteou a relevancia dos problemas da geographia da alimentação, esboçando uma classificação das gentes consoante as modalidades da alimentação pelos cereaes, pela carne e pelos lacticinios, terminando por formular algumas conclusões a respeito do futuro da alimentação, passíveis apenas de objecções pelo exclusivismo de vege-

tariano convencido e militante que é o notavel mestre moscovita.

Menor não foi a contribuição que trouxe aos novos estudos o professor allemão Lichtenfelt, publicando em 1913 a sua obra — *Die Geschichte der Ernaehrung* — *A Historia da Alimentação*. As 365 paginas desse formoso trabalho são manancial abundoso de suggestões para historiadores e geographos, revelando-se-nos em linhas muito claras toda a importancia economica e social do problema da nutrição humana.

Jean Brunhes, que escreveu profunda synthese da Geographia Humana em livro admiravel que o consagrou a maior autoridade do Mundo latino em tão bellos grangeios, na lição inaugural de um curso de “Anthropogeographia” no Collegio de França, chama a attenção dos estudiosos para um livro intelligente apparecido em 1912, da lavra de um illustrado engenheiro e viajante que se occultou sob o pseudonymo de Ali-Bab. Nesse trabalho intitulado — *Gastronomia Practica. Estudos Culinarios*, — o seu autor traceja um quadro curiosissimo da geographia da cosinha, pondo em luz as condições e as causas geographicas da repartição destas ou daquellas iguarias. No capitulo preambular Ali-Bab versa a historia da gastronomia, dividindo-a em duas partes: uma historia das dif-

ferentes cosinhas e um quadro das cosinhas actuaes.

Eu cito apenas, illustres confrades, os mais momentosos trabalhos a respeito dessa nova ordem de pesquisas scientificas: deixo á margem os muitos artigos de vulgarização dados a lume em revistas e periodicos.

Já notava Jean Brunhes que, quando se falla de cosinha, parece que se desce das regiões superiores do pensamento para a occupação trivial de problemas terra terra. Entretanto são escrupulos superficiaes que, precipuamente, se desmancham á luz dos inestimaveis serviços que, para o conhecimento dos usos e costumes dos nossos mais remotos antepassados, têm prestado os restos de cosinha que a sciencia europeia appellida rebarbativamente *kjökkenmøddinger* (*) e entre nós se denominam *sambanquis*, tão abundantes na faixa littoreana do Rio de Janeiro ao Rio Grande do Sul.

Além disto, é uma verdade incontestada que, não sómente grupos ethnicos, mas tambem certas nações e paizes são definidos, ou se quizerem, parcialmente definidos, por sua alimentação corrente, por certas e determinadas iguarias preponderantes na alimentação de suas gentes ou características de suas cosinhas.

(*) Em dinamarquês *kjöken* significa — cosinhar — e *mødding* (no plural *møddinger*) significa — restos, destroços.

Sabem todos quem são os comedores de pão, os bebedores de cerveja, os comedores de arroz e os bebedores de chá ou de matte.

Uma iguaria ou um manjar nacional como o *cocido* espanhol, a *polenta* italiana, a *mamaliga* rumaiça, a *porridge* escocesa, o *stchi* ou o *bortsch* da Russia, a *sexu* da Suecia, o *knäckebröd* da Finlândia, o *yougourt* da Bulgaria, a *miliasse* dos departamentos francezes do Oeste, a *gaude* da Borgonha e do Franco-Condado, o *chuppattis* da India Septentrional, o *tzamba* thibetano, o *tofou* japonês, o *couscoussou* arabe da Africa do septentrião, a *tortilla* mexicana, o *churrasco* platino, o *puchero* da Argentina, o *jupará* e o *reviro* das beiras do Paraná, entre o Brasil e o Paraguay, o *vatapá* e o *carurú* da nossa Bahia, são como especies de signaes nacionaes que despertam em nossos espiritos excellentes representações de um certo numero de traços perlinentes a estas collectividades.

Valendo-me da suggestão do insigne mestre francês, tantas vezes citado, eu vos perguntarei: Quantos Estados do nosso Brasil não poderiam ostentar como symbolo em seus estandartes particulares um prato ou um producto regional?

O assumpto é realmente de alto interesse. Guerra Junqueiro escreveu estes versos robustos;

“Bom estomago e ventre livre — um patri-
[monio.

A vida é bôa ou má, faz rir ou faz chorar,
Conforme a digestão e conforme o jantar.
Toda philosophia, pode crel-o, Doutor,
Ou tristonha, ou risonha, ou alegre, ou som-
[bria

Deriva em nós, tão orgulhosas creaturas,
De gastro-intestinaes combinações obscu-
[ras”.

Avivando a vossa attenção no apreciar maduramente o invulgar da preciosa monographia do Prof. Manuel Querino, não me furto ao prazer de vos referir as palavras de Jean Brunhes em sua aula inaugural já referida, instando persistente na monta de taes problemas: “no curso de meus estudos em torno da península balkanica e a respeito da geographia humana dos paizes da mesma península, liguei importancia excepcional a tudo o que constitue a alimentação costumeira, os alimentos tradicionaes e o genero de vida. Passeando um dia pelas ruas de Belgrado (capital do novo reino Serbo-Croata-Sloveno), percebi na frente de uma modestissima bodega uma mesa onde se achavam um *Samovar* e um *Kanta*; o *Samovar* é o utensilio de cobre que serve para fazer chá; o *Kanta* é um vaso cravado de cobre no qual se

fabrica e vende a *boza*, que é uma bebida de farinha de milho fermentada. Ora, o *Samovar* e o chá exprimem um costume russo, emquanto que a *boza* é de origem turca. Nesse paiz slavo, que por tanto tempo esteve sob o dominio dos turcos, as influencias da Russia e da Turquia estão flagrantemente figuradas pela juxtaposição inesperada do *Samovar* e do *Kanta*.”.

Ponderae, meus caros confrades, na acuidade da observação que resumbra destes periodos de ouro.

Ahi ficam estas palavras á margem da criteriosa monographia offerecida hoje ao Instituto, em palestra saborida. Não pretendi criticar-lhe a contextura, até porque só a conhecia no rapido summario de conversa intima, numa dessas tardes amigas em que aqui nos encontramos, nós, os do grupo mantenedor da actualiação diligente e viva do Instituto.

O meu intuito foi apenas despertar os respeitos dos estudiosos desta tenda para a importancia actualissima que, nos meios cultos do velho e novo mundos, têm os estudos a cuja categoria pertence o trabalho do Prof. Manuel Querino. Elle é, no Brasil e ao meu conhecimento, a primeira contribuição séria nessa provincia dos estudos historico-geographicos: cabe ao nosso Instituto a honra de mais uma ini-

ciativa na labuta a que se devotam as sociedades congeneres da Republica.

O meu voto final é que a monographia do Prof. Manuel Querino seja capaz de empolgar o espirito de outros seareiros, de geito que nos presenteiem ouvidas deleitosas como a de hoje, e mais do que isso, affirmem desenganadamente as fainas fructuosas do Instituto Geographico e Historico da Bahia.

ADVERTENCIA PRELIMINAR

Ha dilatados annos, tive que viajar o norte e o sul do Brasil, desde o Piauhý ao Rio de Janeiro; e nessa demorada excursão interessaram-me os costumes, os habitos de cada região, em que o systema alimentar divergia fundamentalmente do da minha terra, sem embargo de me proporcionarem refeições com a chancellá, ou segundo a moda, da Bahia, desde que a mim se nomeava a naturalidade. Dêssa época longinqua surgiu-me a idéa de esboçar o trabalho que ora emprehendo. A cozinha bahiana, como a formação ethnica do Brasil, tambem representa a fusão do portuguez, do indigena e do africano. E' facil demonstrar. Embora a contribuição do selvicola fosse muito acanhada e rudimentar, todavia, deixou-nos a *pamonha* e a *cangica* feitas de milho, (a) o *beijú* e o *min-*

(a) A *cangica* era o milho cozido.

gau preparados com farinha de mandioca (b) ou com a tapioca, gomma extrahida da raiz desse arbusto, a *possóca* ou *passóca*, um composto de farinha e carne assada pisada em pilão, o *matte*, o *carurú* ou *carirú*.

O indigena fabricava mais de uma especie de farinha, tanto que ao peixe secco esfarelado, numa especie de ralø, dava o nome de *farinha de peixe*.

A farinha de milho era o milho secco, retirada a pellicula, e bem pisado, misturado com pouca agua e cozido em *banho-maria*, (c) como se pratica no sertão.

Do milho ou da raiz do aipim fermentados extrahiam os aborigenes uma bebida, extremamente acidulada que, com poucas libações, produzia a exaltação de animo, e, finalmente, a embriaguez.

(b) Como a mandioca é venenosa, o indigena pisava-a ou ralava-a e introduzia a massa no *tapiti* para extrahir a parte venenosa de acido prussico.

A' mandioca e ao aipim chamavam os indigenas indistinctamente, — *macaxêra*.

(c) No sertão da Bahia, onde não existe o pão de trigo, os doentes se alimentam de *cúscús* ou farinha de milho, á moda indigena, apenas com a addição de diminuta quantidade de sal.

A farinha de mandioca é, vantajosamente, substituida pela de milho, quando se trata de molestias do figado, em que a mandioca é compromettedora da vitalidade de tão importante viscera.

Era o *cauim* preparado pelas donzellas mais formosas da aldeia. O fallecido e illustrado Barão de Guajará (*Historia Colonial do Pará*), tratando da fabricação do *cauim* e referindo-se, em seguida, á frugal alimentação indigena, informou:

“Era o sumo da *macaxêra*, aipim, ou milho, amassado e mastigado, fervido depois em agua e, por fim, lançado em póte até fermentar. A alimentação era farta e variada, em certas épocas do anno”.

“Consistia em caças, peixes, mariscos, batatas e cereaes naturaes do solo”.

“Abundavam nos bosques as antas, os porcos, os veados, as capivaras, as pacas e tantos outros animaes conhecidos, além de innumeras aves e reptis que habitavam nas praias, nas campinas e nas mattas”.

Cingiu-se, pois, a contribuição do indigena em nos dar a conhecer os elementos, a materia prima, por assim dizer, de que se serviam no preparo das refeições.

A classe pobre sertaneja faz, ainda hoje, largo uso alimentar de caça e aves, como porco do matto, caetitú, capivara, veado, paca, talú verdadeiro, cangambá (*), jacú, nambú, zabe-

(*) O *cangambá* é caça de muito apreço, desde que seja morta de *susto*, isto é, enquanto dorme. O facão ou a foice, são os instrumentos preferidos. Em outra qualquer occasião, o

lê, etc., em substituição da carne bovina e donde, talvez, provenha o vigor, a admiravel resistencia physica dos homens do campo.

O portuguez abastado destinava, de preferencia, os escravos, que adquiria, aos trabalhos agricolas; mas o commerciante, o capitalista, mandava-lhes ensinar as artes mecanicas, reservando sempre um africano ou africana para o serviço culinario, e dahi as modificações modernas no arranjo das refeições á moda do Reino, com a carne, peixe, mariscos, aves e animaes domesticos.

A's iguarias em que o portuguez fazia uso do azeite de oliveira, o africano addicionava, com efficacia, o azeite de dendê ou de cheiro.

A *frigideira* era preparada, de ordinario, com bacalhau pizado, azeite doce, banha e ovos batidos; o africano melhorou-a consideravelmente, addicionando o leite de côco para tornar esse prato mais saboroso, o que é incontestavel.

Não era tudo: substituiu o bacalhau ou o peixe assado pela amendoa da castanha verde do cajueiro ou pelo broto, donde partem as palmas mais tenras do dendezeiro ou da carnaúba.

E' notorio, pois, que a Bahia encerra a superioridade, a excellencia, a primazia, na arte

cangambá perseguido desprende nauzeabundo e entontecedor gaz intestinal, de que a propria carne fica impregnada.

culinaria do paiz, pois que o elemento africano, com a sua condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguezas, resultando dahi um producto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excelle a justificativa fama que precede a cozinha bahiana.

Fôra o africano o introductor do azeite de cheiro, do camarão secco, da pimenta malaguêta, do leite de côco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições da Bahia.

Eminente medico paulistano, ha pouco extinto, traçou no seguinte passo, verdadeiro hymno de louvor á arte culinaria bahiana:

“A nossa cozinha bahiana, especialmente, não tem no mundo rival para o preparo do peixe. Não é só o seu vatapá que se impõe á attenção universal; é com razão que os bahianos se orgulham da sua Moqueca de peixe, do seu Angú de quitandeira, do seu Carurú, do seu Efó e do seu Mocotó. O leite de côco e o oleo de Dendê são dois condimentos portentosos na arte culinaria bahiana”.

(DR. L. PEREIRA BARRETO — *A hygiene da mesa* — no *Estado de S. Paulo*, de 7 de Setembro de 1922).

Os senhorios de éras afastadas, muitas vezes, em momentos de regosijo, concediam cartas de liberdade aos escravizados que lhes sa-

ciavam a intemperança da gula com a diversidade de iguarias, cada qual mais selecta, quando não preferiam contemplal-os ou dar expansão aos seus sentimentos de philantropia em alguma das verbas do testamento.

Era vulgar, nos jantares da burguezia, uma saudação, acompanhada de canticos, em honra da cozinheira, que era convidada a comparecer á sala do festim e assistir á homenagem dos convivas.

Até as moças de familia abastada se exercitavam nos trabalhos culinarios, afim de, mais tarde, dirigirem, sabiamente, o arranjo das refeições quotidianas, ou o preparo dos finos manjares das mesas de banquete.

Na elaboração desta monographia tive que me referir a miudezas descriptivas, absolutamente dispensaveis aos conterraneos, mas de inteira necessidade aos que me lerem lá fóra.

Cada terra com seu uso — é da sabedoria popular.

Bahia, — 1922.

M. Querino.

DOS ALIMENTOS PURAMENTE AFRICANOS

São estes os principaes alimentos de que o africano fazia abundantemente uso, entre nós, e são, hoje em dia, preparados pelos seus descendentes, com a mesma perfeição:

ACASSA' — Deita-se o milho com agua em vaso bem limpo, isento de quaesquer residuos, até que se lhe altere a consistencia. Nestas condições, rala-se na pedra, (*) passa numa peneira ou urupema e, ao cabo de algum tempo, a massa fina adhire ao fundo do vaso, pois, nes-

(*) A pedra de ralar, como vulgarmente lhe chamam, mede cincoenta centimetros de comprimento por vinte e tres de largura tendo cerca de dez centimetros de altura.

A face plana em vez de lisa, é ligeiramente picada por canteiro, de modo a tornal-a porosa ou crespa. Um rôlo de forma cylindrica, da mesma pedra de cerca de trinta centimetros de comprimento, apresenta toda superficie tambem aspera.

Esse rôlo, impellido para a frente e para traz, sobre a pedra, na attitude de quem móe, tritura facilmente o milho, o feijão, o arroz, etc.

Estes petrechos africanos são geralmente conhecidos, na Bahia, e muita gente os prefere ás machinas de moer cereaes.

se processo, se faz uso de agua para facilitar a operação.

Escôa-se a agua, deita-se a massa no fogo com outra agua, até cozinhar em ponto grosso.

Depois, com uma colher de madeira, com que é revolvida no fogo, retiram-se pequenas porções que são envolvidas em folhas de banana, depois de ligeiramente aquecidas ao fogo.

ACARAGE' — A principal substancia empregada é o *feijão fradinho*, depositado em agua fria até que facilite a retirada do envoltorio exterior, sendo o fructo ralado na pedra.

Isto posto, revolve-se a massa com uma colher de madeira, e, quando a massa toma a forma de pasta, addicionam-se-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados.

Depois de bem aquecida uma frigideira de barro, ahi se derrama certa quantidade de *azeite de cheiro*, (azeite de dendê), e, com a colher de madeira vão-se deitando pequenos nacos da massa, e com um ponteiro ou garfo são rolados na frigideira até cozer a massa. O azeite é renovado todas as vezes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a côr do azeite. Ao *acaragé* acompanha um mólho, preparado com pimenta malaguêta, secca, cebola e camarões, moido tudo isso na pedra e frigido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro,

ARROZ DE AUSSA' — Cozido o arroz n'agua sem sal, mexe-se com a colher de madeira até que se torne delido, formando um só corpo e, em seguida, addiciona-se um pouco de pó de arroz para assegurar a consistencia.

Prepara-se, depois, o mólho em que entram como substancias a pimenta malaguêta secca, cebola e camarões, tudo ralado na pedra.

Leva-se o mólho ao fogo com azeite de cheiro e um pouco d'agua, até que esta se evapore.

Como complemento ao *arroz d'aussá*, o africano frigia pequenos pedaços de carne de xarque que eram espalhados sobre o arroz juntamente com o mólho.

Êfó — Corta-se a folha conhecida vulgarmente por *lingua de vacca* ou a mostarda e deita-se ao fogo a ferver com pouca agua. Isto feito, escôa-se a agua, espreme-se a massa dahi resultante e colloca-se de novo na mesma vasilha com cebola, sal, camarões, pimenta malaguêta secca, tudo ralado conjuntamente na pedra e, finalmente, o azeite de cheiro.

Prepara-se tambem o êfó com peixe assado, ou com garoupa, caso em que esta é cozida á parte.

Ainda mais: como o peixe é assado sem sal, ralam-se os respectivos temperos, em quantidade sufficiente e leva-se tudo ao fogo. O afri-

cano empregava ainda a folha de *taióba* no preparo do *éfó*.

CARURÚ — Em seu preparo observa-se o mesmo processo do *éfó*, podendo ser feito de quiabos, mostarda ou de *taióba*, ou de *óió*, ou de outras gramineas que a isso se prestem, como sejam as folhas dos arbustos conhecidos, nesta capital, por *unha de gato bertalia*, *brêdo de Santo Antonio*, *Capéba*, etc., (*) ás quaes se addicionam a garoupa, o peixe assado ou a carne de xarque e um pouco d'agua que se não deixa seccar ao fogo. O *carurú* é ingerido com *acassá* ou farinha de mandioca.

ÊCURÚ — Preparado o *feijão fradinho*, como se fez com o *acaragé*, colloca-se pequena quantidade em folhas de bananeira, á maneira do *acassá*, e cozinha-se em banho-maria, isto é, sobre garavêtos collocados no interior de uma panella com agua.

Depois de prompta, a massa é diluida em mel de abelhas ou num pouco de azeite de cheiro com sal.

E' uma verdadeira farofia.

(*) Os doentes do figado fazem demorado uso da capeba e do brêdo de Santo Antonio, como legumes, no cozido de carne verde.

A bertalia, preparada com hervas é excellentes prato e no cozido substitue admiravelmente a couve.

XIN-XIN — Morta a gallinha, depenna-se, lava-se bem, depois de retirados os intestinos e corta-se em pequenos pedaços.

Deitam-se na vasilha ou panella para cozinhar com sal, alho e cebola ralados.

Logo que a gallinha estiver cozida, adicionam-se camarões seccos em quantidade, sal, se fôr preciso, cebola, sementes ou pevides de abobora ou melancia, tudo ralado na pedra, e o azeite de dendê.

BÓLAS DE INHAME — Despido da casca, lava-se o inhame com limão e coze-se com pouco sal. Em seguida é pisado em pilão e da massa se formam bolas grandes que são servidas com *carurú* ou *êfó*.

BÓBÓ DE INHAME — Corta-se o inhame em pequenos pedaços, leva-se ao fogo com agua e finalmente tempera-se com o *êfó*.

FEIJÃO DE AZEITE (*humulucú*) — Cozido o *feijão fradinho*, tempera-se com cebola, sal, alguns camarões, sendo todas estas substancias raladas na pedra, adicionando-se, ao mesmo tempo, o azeite de cheiro.

A iguaria só é retirada do fogo depois de cozidos os temperos.

ALUA' — O milho demorado n'agua, depois de tres dias, dá a esta um sabôr acre, de azedume, pela fermentação. Côa-se a agua, addicio-

nam-se pedaços de rapadura e, diluida esta, tem-se bebida agradável e refrigerante.

Pelo mesmo processo se prepara o *aludá* ou *arudá* da casca do abacaxi.

DENGUÉ — E' o milho branco cozido, ao qual se junta um pouco de assucar.

EBÓ — E' preparado com milho branco pilado. Depois de cozido, certas tribus africanas addicionavam-lhe azeite de cheiro e outras o *ouri*.

Outro processo: misturam-se o milho e o *feijão fradinho* torrado, e, com uma pouca d'agua, deitam-se a ferver; depois, juntam-se sal e azeite de cheiro.

LATIPA' OU AMORI — Era feito com as folhas inteiras da mostardeira, as quaes, depois de fervidas, temperavam como o *éfó* e deitavam a frigir no azeite de cheiro.

ABARA' — Põe-se o *feijão fradinho* em vaso com agua até que permita desprendel-o da casca, e depois de ralado na pedra com cebola e sal, junta-se um pouco de azeite de cheiro, revolvendo-se tudo com uma colher de madeira.

Finalmente, envolvem-se pequenas quantidades em folhas de bananeira, como se faz com o *acassá*, e coze-se a *banho-maria*.

ABERÉM — Prepara-se o milho como se fôra para o *acassá* e delle se fazem umas bolas

semelhantes ás de bilhar, que são envolvidas em folhas seccas de bananeira, aproveitando-se a fibra que se retira do tronco para atar o *aberém*.

E' servido com *carurú* e tambem com mel de abelhas. Dissolvido n'agua com assucar, é excellente refrigerante.

Havia ainda o *aberém* preparado com assucar, cujas bolas, do tamanho de um limão, eram ingeridas sem outro qualquer elemento adocicado.

MASSA — Rala-se o arroz, cozinha-se, e formam-se pequenas bolas que se envolvem em polvilho de arroz. São tambem refrigerantes, dissolvidas em agua com assucar.

O preto mussulmano, porém, frigia essas bolas de arroz no azeite de cheiro, ou no mel de abelhas, constituindo essa iguaria verdadeira preciosidade, em suas cerimoniaes religiosas.

IPÉTÊ — O inhame descascado, cortado miudo, fervido até perder a consistencia, é temperado com azeite de cheiro, camarões, cebola e pimenta, estes ultimos ralados na pedra.

A'do — E' o milho torrado reduzido a pó e temperado com azeite de cheiro, podendo-se-lhe juntar o mel de abelhas. (*).

(*) Ao milho torrado e ralado na pedra, depois de passado na peneira addicionava o africano um pouco de assucar e a isso chamavam *Fubá de milho*.

OLUBÓ — Descascada e cortada a raiz da mandioca, em fatias muito delgadas, são estas postas a seccar ao sol.

Na occasião precisa, são essas fatias levadas ao pilão, e ahi trituradas e passadas em peneira ou urupema. A agua a ferver, derramada sobre o pó, produz o *olubó*, que é uma especie de pirão.

OGUÉDÊ — E' a banana denominada *da terra frita* no azeite de cheiro.

EFÚN-OGUÉDÊ — Prepara-se com a banana de S. Thomé, não amadurecida de todo, descascada, cortada em fatias e deitada ao sol para seccar.

Dias depois pisa-se, no pilão, passa-se na peneira e obtem-se a farinha chamada — *efun-oguédê*.

ERAN-PATÊRÊ — E' um naco de carne verde, bem fresca, salgada e frita no azeite de cheiro.

*
**

Os africanos ainda condimentavam as suas refeições com o *ataré* (pimenta da Costa), em quantidade muito reduzida; com o *irú*, fava de

Ainda mais: o africano deitava ao fogo um alguidar com areia e certa quantidade de milho que ia estalando á medida que augmentava a temperatura e assim obtinha a *pipoca* do indigena, a qual era vendida com pedaços de côco secco.

um centimetro de diametro, usada em quantidade diminuta; com o *pejerecum* ou *bejerecum*, outra fava de quatro centimetros de comprimento por dez milimetros de espessura, empregada no tempero do *carurú*; com o *ierê*, semente semelhante á do coentro e usada como tempero do *carurú*, do peixe e da gallinha.

Faziam ainda os africanos largo emprego do *egussi* (pevide de abobora ou melancia) no condimento de certas iguarias.

O africano, em geral, era sobrio no uso de bebidas alcoolicas: não se davam ao vicio da embriaguez, mas do dendezeiro extrahiam generoso vinho.

Para esse fim, na parte superior do tronco dessa palmeira, faziam uma incisão e collocavam um pedaço de bambú para servir de escoadouro da seiva. Ao liquido que cahia em uma cabaça ahi amarrada, davam o nome de *vinho de dendê*.

Posteriormente, na Bahia, foi o vinho posto a fermentar e filtrado antes de engarrafado, e isso lhe imprimia certa potencia alcoolica e caracteristica, sem embargo do paladar agradavel e saboroso.

DE ALGUMAS NOÇÕES DO SYSTEMA ALIMENTAR DA BAHIA

Como deixei entrever acima, proveiu a cozinha bahiana do regime alimentar português, alterado e melhorado pelo africano.

Sómente o cozinheiro bahiano possui o segredo de tornar uma refeição saborosa e, por isto, de facil ingestão.

Nesta resenha, me referirei a alguns dos principaes alimentos, propriamente bahianos, e que, noutros Estados, são barbaramente adulterados.

Feijão de leite

Coze-se o feijão *mulatinho* ou o feijão *preto*, pisado ou móe-se no pilão para desprender o fructo da pellicula que o envolve. Neste processo preliminar, caso se queira desprezar a pellicula ou casca, é preciso passar o feijão pisado na urupema como se usa em certas cozinhas, principalmente pela indigestibilidade da pellicula do feijão. Os hepaticos não devem ingerir o feijão de outra forma.

Em seguida, addicionam-se quantidade sufficiente de leite de côco para dissolver a massa, um pouco de sal e assucar e, finalmente, leva-se ao fogo até tomar ponto. O feijão de leite misturado com farinha é servido, na Bahia, com bacalhau (cosido, assado ou enso-pado), garoupa ou outra qualquer espécie de peixe.

Moqueca de peixe fresco

Escama-se o peixe, retiram-se os intestinos e depois de bem lavado com bastante limão e agua vão-se depositando as postas em frigideira. Prepara-se depois o mólho, composto de sal, pimenta malaguêta, coentro, limão (de preferencia o vinagre), tomate e cebola, moido tudo em um prato, mólho este derramado sobre as postas do peixe.

Antes de levar a frigideira ao fogo para cozer o peixe, deita-se o azeite de oliveira ou o azeite de cheiro, conforme o paladar ou o gosto de cada domicilio, sendo preferido o emprego de ambos estes oleos.

Moqueca de xaréu ()*

Escamado o peixe e bem lavado com limão e agua, tem-se o cuidado de retirar os *vermes*

(*) O xaréu sómente, de anno em anno, apparece nas aguas do littoral bahiano, isto é, de Dezembro a Março. Em

brancos que se criam no lombo e na cabeça, principalmente se o xaréu está gordo.

Estes vermes variam de extensão e espessura e, si não forem extrahidos, imprimem á moqueca sabor adocicado.

Concluido este processo preliminar, são as postas conservadas na agua, com limão espremido, até perder todo o sangue.

Durante esta infusão prepara-se o mesmo mólho da moqueca de peixe fresco, sendo que o azeite de oliveira deverá ser preferido ao de cheiro ou de dendê.

Finalmente, são as postas de xaréu depositadas na frigideira com o mólho e levadas ao fogo.

O xaréu de escaldado obedece ao mesmo systema dos outros peixes simplesmente cozidos.

Variada é a collecção de peixes que são colhidos em rêdes, anzóes, *munzuás* e camboas na bahia de Todos os Santos, fóra da barra do porto e no mar alto, caso em que os pescadores se utilizam de jangadas e grandes saveiros.

éras remotas, o consumo desse peixe estava adstricto aos escravos, á população pobre e aos tripulantes dos navios que partiam para a costa de Africa ou para o continente europeu.

Presentemente, o *xaréu* é muito apreciado tambem pela classe abastada variando o preço entre 800 e 1.400 réis o kilo, quando antigamente não excedia de 40 rs. a libra.

Entre os peixes mais saborosos destacam-se *pampo da espinha molle, cioba gorda, cavallá, dentão, curimã, pescada, olho de boi, bicuda, tainha, corvina, taóca, vermelho* e outros de preço inferior.

Entre os mariscos contam-se o *camarão, ostra, lagostim, polvo, carangueijo, sirí* e outros.

Moqueca de ovos

Prepara-se primeiramente o mólho como se fôra para a moqueca de peixe fresco, e junta-se pouca quantidade de agua, afim de que sejam fervidos os temperos na frigideira.

Manifestada a ebulição partem-se os ovos sobre o mólho e cobre-se a frigideira para apressar o cozimento da moqueca.

Escaldado de peixe fresco

Escamado e tratado o peixe fresco, pelo processo já exposto acima, passam-se sal e alho. Prepara-se então o caldo, deitando agua no fogo, com azeite doce, tomate, cebola, coentro, mais um pouco de sal, gilós, quiabos e ovos inteiros, se quizer. Quando o caldo estiver a ferver então, e só então, deita-se o peixe.

Existem ainda os *escaldados* do peixe *assado* e do peixe *frigido* em azeite de oliveira,

forma esta mais apreciada pelos paladares exigentes.

O processo ou preparo é o mesmo do escaldado de peixe fresco.

— Já o escaldado de garoupa, peixe que abunda nos Abrolhos, ao sul do Estado da Bahia, exige maior cuidado do cozinheiro. Colloca-se, de vespera, o peixe em agua fria par diminuir a quantidade de sal que o conserva.

No dia seguinte, immerge-se-o em agua fervente, ocasião em que é escamado e tratado, retirando-se do lombo uns vermes que ahi se localizam, embora não comprometam elles o paladar de quem os ingere. E' questão de limpeza.

Lava-se depois a garoupa com limão e em agua fria, despindo-a de quaesquer appendices desnecessarios.

Em seguida, prepara-se o mesmo caldo do escaldado de peixe fresco, addicionando-se leite de côco, para tornar a garoupa mais saborosa, isto se quizerem.

— Não menos meticoloso é o escaldado de carangueijos vivos. Antes de tudo são lavados em agua fria, com pequena vassoura de piassava, para limpá-os da lama de mangue em que viveu. Isto posto, com uma faca afiada se retiram os pellos dos tentaculos e finalmente são lavados em nova agua. Depois, deita-se agua

no fogo com sal e quando surgir a ebulição desprendem-se os carangueijos da corda que os amarra e se os deitam, ainda vivos, na panella. Cozidos que estejam, são retirados do vaso e em seguida preparado o caldo, como ficou dito acima, relativamente ao escaldado de peixe fresco.

Do caldo se faz então o angú ou pirão de farinha de mandioca. Nem todos sabem ingerir o carangueijo de escaldado pela difficuldade em separar o marisco dos diversos ossos que o compõem.

Frigideira de Camarões

Colloca-se o camarão secco num vaso com agua quente para facilitar o desprendimento das escamas, e põe-se o bacalhau a ferver. Retirado este do fogo, cata-se, isto é, tiram-se as espinhas, pelle, e piza-se no pilão, como se pratica depois com os camarões.

Isto posto, misturam-se as duas substancias assim triturasdas com os seguintes temperos: cebola, pimenta do reino em pó, alho, tomate, coentro, vinagre, leite grosso de côco e azeite doce. Os temperos são machucados num prato, á parte, e depois é que são addicionados e revolidos com a massa do camarão e bacalhau.

Leva-se tudo ao fogo numa frigideira para ferver até seccar a parte liquida.

Batem-se os ovos, cuja quantidade depende da grandeza da frigideira, e a elles se acrescenta uma colher de farinha de trigo, depois de batidos.

Parte dos ovos assim batidos é misturada com a massa da frigideira, já temperada e esta é nivelada com uma colher grande para receber, em seguida, rodas de cebola, com uma azeitona no centro de cada uma, e finalmente despeja-se a outra parte dos ovos batidos, e leva-se ao forno, para corar. Em falta de forno, deitam-se brazas em uma bandeija de folha de Flandres e com ella cobre-se a frigideira para tomar côr e, para que o calôr sobre a parte superior não diminua a espessura da frigideira, convém que seja ella collocada sobre o fogo muito brando, enquanto mantém a temperatura na parte inferior. No caso de ser o bacalhau substituido pelo lagostim, passa este pelo mesmo processo daquelle.

Na frigideira da castanha verde do cajú, esta substitue o bacalhau. Para esse fim, retira-se a amendoa da castanha, ferve-se para desprendel-a da pelicula que a envolve e machuca-se para mistural-a com o camarão pisado. Em tudo o mais se observa o processo da frigideira de camarões.

Outra frigideira, muito apreciada, é a do palmito do dendezeiro, cortado em pedaços

miudos e levados ao fogo até se tornar de facil diluição e cuja massa é misturada com o camarão pisado.

Peixe sem espinha

Depois de tratado como ficou exposto acima, com uma faca afiada, abre-se o ventre do peixe e retira-se a espinha dorsal; depois disso enche-se o espaço vasio com os mesmos temperos da frigideira de camarões. Isto feito, cose-se o ventre do peixe com alguns pontos de linha fina e colloca-se numa assadeira com azeite doce e leva-se ao forno para cozinhar.

Empada de camarões

Prepara-se a massa de farinha de trigo em um pouco d'agua, sal, azeite doce e açafrão (urucú) para dar côr. Depois de bem batida a massa, deita-se numa taboa bem limpa, e é estendida com um rolo até tornal-a bem delgada.

Isto feito, corta-se a massa de accordo com o tamanho da fôrma, na qual é estendida e enche-se de camarões ensopados ou peixe do mesmo modo, com cebola e azeitonas. Corta-se uma parte da massa em forma de circulo, que é a tampa; fazem-se uns bicões em redor e fecha-se a empada.

No centro da tampa colloca-se uma azeitona para enfeite.

Deita-se finalmente na fôrma para assar.

Arroz de fôrno

O arroz é bem lavado e despejado em caldo de carne gorda, e este, ao ferver, é temperado com cebola, tomate ou melhor, massa de tomates, vinagre, pimenta do reino e cominho, tudo isso moído ou ralado em prato fundo commum, juntando-se tambem manteiga de vacca e banha de porco. Cozido o arroz é despejado em um prato grande, redondo, e depois de bem acertado com uma colher, para tornal-o bem alto, e dar-lhe a forma de semi-circulo, deitam-se rodas do chouriço portuguez e azeitonas, indo, afinal, ao forno para corar.

Mocotó

E' uma das refeições mais apreciadas pelo povo bahiano e ainda pela classe abastada.

Para isso aproveitam-se a unha, o beijo, o fato ou intestinos do boi, excepto o rim, o fígado e o coração. Os intestinos são lavados cuidadosamente com limão e agua, e depois partidos em pedaços. Com uma faca afiada limpa-se, ou melhor, descasca-se o beijo e o mesmo se faz á unha, mas de modo que se não retire to-

da a pelle que cobre os ossos. Abre-se a unha ao meio para a lavagem com limão e finalmente é tudo lavado em agua pura.

Isto posto, vai o mocotó ao fogo com agua, sem nenhum tempero. Depois de bem cozido a fogo forte, móem-se o sal, tomate, cebola, alho, cominho, pimenta do Reino e um pouco de vinagre, addicionando-se a isso ortelã e uma folha de louro.

Antes desses temperos, deita-se o toucinho bem lavado e tambem, si se quizer, a linguiça da terra, ou melhor, o chouriço português.

Convém advertir que o mocotó deverá ser cozido de vespera, pois é sempre servido ao almoço do dia seguinte, *quando se lhe deitam os temperos.*

Sarapatél

Morto o suino, é recolhido o sangue que jorra da incisão feita com faca ponteaguda, em um vaso com vinagre ou sal.

Os intestinos são bem lavados com limão e agua e depois de aferventados é escorrida a agua. O mesmo processo se applica ao bófe, coração, figado, rins e lingua, conservando-se, porém, o caldo, já temperado com sal.

Isto feito, corta-se tudo pelo miudo, mistura-se com o caldo que fica de reserva e leva-se ao fogo, e logo que o sarapatél estiver cozido,

despeja-se o sangue. Si o sarapatél fôr consumido no mesmo dia juntam-se após o sangue, os temperos que são os mesmos do *mocotó*. Em qualquer circumstancia, tempera-se o sarapatél pouco antes de ser ingerido.

Perú cheio

Depois de morta a ave é despojada do pescoço, cabeça e pés. Immerge-se n'agua a ferver, depenna-se, e trata-se á maneira da gallinha, sem abril-a; na parte posterior faz-se larga abertura por onde se retiram os intestinos e procede-se á limpeza interior, com limão e agua.

Com um garfo é a ave inteiramente picada e mettida depois em salmoura, ou vinho de alhos, composto de vinagre, alho, cominho, pimenta do reino em pó, sal e ortelã. Estas substancias bem moidas, em prato fundo, são untadas interna e externamente, ficando o Perú de infusão, nos temperos, por algumas horas.

Prendem-se as pernas, na parte posterior, frege-se um pouco de farinha de mandiosa na manteiga, addicionam-se azeitonas e rodas de chouriço e, depois, enche-se o papo da ave com estas substancias.

Dão-se pontos com linha branca no tronco do pescoço e colloca-se o Perú em frigideira

grande com um pouco de manteiga. Leva-se ao forno, mudando-o sempre de posição até cozer.

Gallinha de mólho pardo

Antes de dar o golpe no pescoço da ave, deita-se um pouco de vinagre na vasilha que tiver de recolher o sangue. Depois de immergida em agua fervente e depennada é passada em labarêdas para despil-a de qualquer pennugem, e em seguida é lavada com limão e agua e cortada aos pedaços. Tempera-se com sal, vinagre, alho, manteiga, cominho e pimenta do reino em pó, ortelã, cebola, tomate, toucinho e chouriço e leva-se ao fogo para cozer. Isto feito, deita-se o vinagre com sangue, que é o que constitue o mólho pardo, e, á proporção que este é despejado, revolve-se a panella com a colher de madeira para que o sangue não talhe.

Gallinha de mólho branco

A ave é preparada da mesma fórma que a gallinha de mólho pardo, sendo dispensado o sangue. Os temperos são ainda os mesmos, mas a ortelã é substituida pelo coentro e a manteiga pelo azeite doce. Cozida a gallinha e antes de retiral-a do fogo addiciona-se quantidade sufficiente de ervilhas.

Feijoada

E' condição essencial que o feijão seja novo para que a feijoada se torne appetitosa, preferindo-se o denominado — *mulatinho*, si bem que outros dêem mais valor ao feijão preto.

Isto posto, separam-se os grãos de todos os residuos estranhos ou damnificados pelo gorgulho ou caruncho e finalmente são lavados em agua fria.

Emquanto isto se faz, leva-se ao fogo a carne de xarque para esaldar e por fim lavada com agua e assim limpá-a de qualquer impureza, com o auxilio da faca de cozinha ou instrumento cortante.

O feijão, a carne de xarque, a carne verde ou moqueada e o toucinho são postos ao fogo e depois de tudo bem fervido, addicionam-se linguiça, carne de porco salpizada, que é lavada para retirar o sal, e finalmente moem-se a cebola, pimenta do reino, tomate e alho em um pouco de vinagre e com essa mistura tempera-se a panellada.

Além desses temperos costumam addicionar uma ou meia folha de louro, conforme a quantidade da feijoada. Para torná-la mais agradável ao paladar, ainda se junta a chouriça portugêsa e no acto de retirar a panella do fogo deita-se um pouco do azeite ou graxa

que envolve a chouriça do Reino. Se a feijoada é de feijão preto, neste caso, depois de catado, é aferventado, escorrido, e lavado ainda depois com agua quente. O mais como ficou explicado acima, em relação ao feijão *mulatinho*. Pode-se finalmente deitar o feijão em um vaso com agua, de vespera, depois de catado, e leval-o ao forno no dia seguinte. As pessoas que padecem do estomago ou do figado costumam mandar pisar o feijão, depois de aferventado, e passal-o na urupema para retirar a casca ou pellicula exterior.

O mesmo regime deverá ser seguido pelas pessoas idosas.

Leitôa assada

Deverá ser nova, isto é, de dois a tres meses.

Morto o suino, trata-se de retirar o pello com agua a ferver, limpando a pelle com uma faca. Lavada a leitôa, retiram-se-lhes os intestinos, os olhos, e a lingua, lavando-se tambem o ventre do animal com limão e agua. Isto posto, coze-se o ventre da leitôa com linha branca e se a deita de infusão em *vinha d'alho* ou *vinho de alhos*, constituido dos seguintes temperos: alho, pimenta do reino, cominho, cebola, sal, tudo ralado e quantidade sufficiente de vinagre. Essa operação se faz de vespera, e até ao

dia seguinte é a leitôa voltada de posição, dentro da *vinha d'alho*, e nesse interim costumam picar o corpo do suino com um garfo para absorpção dos temperos. No dia immediato, é a leitôa levada ao fôrno para assar, untando-a com um pouco de manteiga de vacca, tambem chamada de tempero ou manteiga salgada.

Uma vez retirada do forno, duas azeitonas substituirão os olhos do animal, e em torno do focinho enrolar-se-á um frocado de papel branco, recortado, para encobrir os dentes. Cumpre reparar que *é conveniente aferventar a leitôa em uma concha grande de barro ou outro vaso adequado, isso depois da infusão e antes de ir ao forno, pois acontece muitas vezes que o suino é assado apenas exteriormente.*

Em época anterior, eram os intestinos da leitôa bem lavados com limão e agua, cortados em pequenos pedaços, aferventados e novamente introduzidos no ventre do animal, ocasião em que se fazia a costura á linha.

Era a leitôa cheia.

Vatapá de Gallinha

Morta a gallinha, depennada, lavada com limão e agua, é partida em pequenos pedaços que são depositados na pañella e temperados logo com vinagre, alho, cebola, e sal, tudo moído com o machucador de madeira, em prato

fundo. Põe-se a panella ao fogo e quando o conteúdo estiver secco addiciona-se pouca agua, afim de continuar o cosimento.

Emquanto a gallinha está a cozer, rala-se o côco, retira-se o leite grosso com muito pouca agua (*) e reserva-se. Novamente, deita-se mais agua no côco para se ter o leite mais delgado, que é bem misturado com o pó do arroz, principalmente, e derramada essa mistura na panella, revolve-se ou mexe-se constantemente com uma colher grande, de madeira.

Acto continuo, moem-se os camarões em porção, cebôla, pimenta malaguêta em pequeno pilão, ou por outro qualquer processo, junta-se diminuta quantidade de agua, emquanto se dissolvem essas substancias e despejam-se na panella, continuando a mexel-a com a colher. Quando a panella estiver a ferver deitam-se o azeite de cheiro e o leite grosso, que ficou de reserva. Tem-se prompto o vatapá de gallinha, privativo das mesas elegantes.

(*) O processo é de facil desempenho: ralado o côco, a massa é depositada numa urupema e espremido á mão com muito pouca agua; tem-se, pois, o leite grosso ou puro. Os residuos são postos a um lado da urupema e ahi recebendo maior quantidade d'agua são novamente espremidos para se ter o leite fino ou delgado.

O vatapá de garoupa é o mais commum, pois é considerado de maior sabôr que o de gallinha.

Bem lavada a garoupa com limão é levada ao fogo com pouca agua. O mais cómo ficou exposto acima. A quantidade de garoupa não deverá exceder de meio kilo.

Outras formas ha de vatapá: *de carne verde, bacalhau, peixe assado, ou salgado*, etc.

Este ultimo é levado ao fogo juntamente com todos os temperos do vatapá de gallinha, excepto o leite grosso e o azeite de cheiro que são deitados na panella, em ultimo logar.

Maniçóba

Colhe-se certa porção das folhas tenras do aipim; convenientemente lavadas e livres dos talos, trituram-se no pilão, ou em machinas communs, usadas para moer milho, côco, carne, etc.

Esprême-se o sumo que é desprezado ou deitado fóra. As folhas assim pisadas vão ao fogo com pouca agua até ferver de modo que fiquem delidas. A carne de xarque, cabeça de porco partida, mocotó moqueado de gado bovino, toucinho em quantidade sufficiente, sal, alho, folha de louro e de ortelã, pimenta e tudo isso quando estiver a ferver recebe as folhas pisadas do aipim, e deixa-se cozinhar bem.

Fica subentendido que não se pode determinar a quantidade de cada tempero nas comidas. Depende do paladar de quem as prepara; o principio geral é — *tudo de mais é sobra*.

Da sobremeza bahiana

Inteiramente nulla foi, entretanto, a influencia africana no preparo de doces e gulozeimas de sobremesa, ao contrario do regime alimentar.

Os conventos da capital e alguns estabelecimentos profanos tiveram notoria nomeada no enfeite e acondicionamento de bandeijas de doces finos, destinadas a casamentos, baptisados, bailes e banquetes. A variedade desses doces, tanto em calda como seccos, ainda hoje tem muito apreço, principalmente os de calda, trabalhados em fructas do paiz como: *araçá, laranja da terra, cajú, genipapo, limão, cydra, banana, abacaxi, manga, mangaba* e outras.

Entre os doces seccos sobresaem: o *pão-de-ló*, o *bolo inglez*, *sequilhos*, *pasteis*, *bolaxinhas de gomma*, etc.

O Convento da Soledade sempre se avantajou aos demais no preparo de doces, sendo frequentes as encommendas para fóra do Estado, e até para o estrangeiro.

O Convento do Desterro, de preferencia, ainda fabrica uma farinha alimentar, muito recommendada aos convalescentes. Em sua composição, entram o milho, a araruta, a tapioca e farinha de trigo.

Fabricam ainda as franciscanas do Desterro uma geléa muito fina, cuja materia prima é constituida dos tecidos que cobrem os ossos superiores ás patas dos bovinos.

E' alimento destinado ás pessoas accommettidas de affecção pulmonar.

As religiosas da Lapa trabalham admiravelmente em doces de banana, *queimados* de agua de flôr, e em xaropes de angico e de babosa (*aloés*), especifico das molestias do apparelho respiratorio, e bem assim em saborosas cangicas de milho verde.

No Convento das Mercês fazem-se doces de qualidades differentes, e tambem confeitos que são engastados em ramos de folhêtas.

Assim, cada estabelecimento religioso da Bahia possui a sua especialidade.

Além das fructas cultivadas no Estado, entre as quaes sobresaem a inexcêdível laranja do Cabula (suburbio da capital), a manga de enxerto de Itaparica, o imbú sertanejo, as uvas brancas de Itiúba e Joazeiro, enfeitam a sobre-mesa bahiana estes outros saborosos pratos.

Cangica de milho verde

Previamente, ralam-se os côcos ou sejam cinco para vinte e cinco espigas de milho.

Debulhados, ou melhor, retirados os grãos da espiga, cortando-os com uma faca, e recolhidos em urupema, depois de limpos, são ralados em machina americana ou na pedra. Depositada a massa em vasilha grande com agua, os residuos que vêm á tona são apanhados á mão e passa-se na urupema, ou melhor, na estopinha, a massa contida na vasilha, espremendo-a á mão.

Reservam-se as sobras que são novamente raladas na pedra, passadas e espremidas na estopinha.

O vaso ou panella que recebe a massa do milho espremida é conservada em repouso, por algum tempo, e, finalmente, escorre-se a água.

Em seguida, á massa que ficou adherida ao fundo do vaso, addiciona-se o sal e o *leite de côco mais fraco* (*); leva-se ao fogo e mexe-se incessantemente com uma colher grande, de

(*) Requer a cangica de milho verde o emprego do leite grosso de côco e do leite mais fraco. Este ultimo é o que se mistura com a massa do milho, enquanto o dissolve para ser levada ao fogo. A' proporção que a ebulição se manifesta e a cangica não estiver ainda cozida, o que se conhece pelo *sabôr de milho verde*, junta-se outra quantidade de leite fraco, e assim por diante.

madeira, até que a cangica comece a engrossar, ocasião em que se deita o assucar para não *embolar*, e quando a cangica estiver em efferescencia tempera-se com manteiga fina, leite grosso de côco, agua de flôr de laranjeiras e agua de herva doce e cravo, fervidos á parte.

Finalmente, deixa-se cozer bastante até tomar ponto grosso. Nessa occasião, retira-se a cangica do fogo e é depositada em pratos grandes.

Convém lembrar que a cangica, depois de levada ao fogo, nunca se deixa de revolvê-la com a colher.

Quando a cangica estiver fria é polvilhada com canella em pó, antes de ser servida.

Doce ambrosia

Prepara-se o doce ambrosia com ovos, côco e assucar. Com uma faca retira-se a pellicu-

Quanto ao leite grosso, consta do logar indicado no texto.

Em summa: a melhor lição na factura da cangica depende da observação pessoal.

Prepara-se ainda a cangica de flôr de arroz e de milho verde pilado, o que não se deve confundir com o pó do dito milho. Põe-se o milho pilado de infusão n'agua, durante dois dias. Nesta operação não se intromettem as mãos na vasilha, sob pena de deteriorar ou azedar o milho. De 24 em 24 horas escorre-se a agua. A cangica de milho pilado mal differe da de milho verde.

la exterior do côco, rala-se espremendo-se a massa, e o leite, grosso ou puro, é recolhido em vaso de louça. Deita-se a calda (*agua com assucar*) ao fogo e logo que a mesma esteja em *ponto forte*, batem-se os óvos que são depois derramados no leite de côco e addiciona-se essa mistura á calda.

Dado o novo ponto derrama-se sobre o doce agua de flôr de laranjeiras e cravo em grão. Tudo isso se faz a fogo lento e revolvendo o doce, levemente, com uma colher.

Para seis ovos são precisos dois côcos e meio kilo de assucar bem alvo, e assim nessa proporção. Agua de flôr, quanto bastante.

Doce de cajú

Toma-se de uma porcelana ou outro vaso vidrado, com agua até o meio.

Sobre o liquido espreme-se metade de um limão.

Isto feito, descasca-se o cajú, que deverá ser maduro, empregando-se nessa operação uma faca bem amolada, de que esta apenas levante a pellicula que envolve o fructo e seja a mesma retirada com o auxilio dos dedos pollegar e indicador.

A' proporção que o cajú é despido da pellicula exterior é mergulhado ou depositado dentro da porcelana.

Depois disto, tomam-se os cajús, um a um, introduz-se-lhe um palito de madeira (*) e espreme-se, sem que se retire todo o liquido.

Antes disso, secciona-se ou corta-se com a faca o orificio superior, para retirar a parte escura de contacto com a castanha e o mesmo se pratica na parte inferior.

Tem-se, pois, o cajú preparado para ser deitado na calda, que deverá ser preparada em panella vidrada. (**)

O fructo é ahí cosido e aguarda-se que a calda tome *ponto*.

Como se vê, o processo é muito simples.

Retirada a panella do fogo, põe-se a esfriar, e depois é que o doce é distribuido pelas compoteiras.

Bôlo da Bahia

Tomam-se seis gemmas de ovos, meio kilo de assucar, cem grammas de manteiga, o leite de um côco grande ralado, e batem-se as gemmas com o assucar e depois com manteiga e uma mão cheia de massa de *mandioca-puba*.

Distribue-se tudo isso por pequenas fôr-

(*) O emprego do palito é preferivel, pois o garfo modifica a côr natural do cajú.

(**) E' vaso muito conhecido na Bahia.

mas untadas de manteiga, as quaes são levadas ao fôrno, em fogo brando, até cozinhar.

Outra forma — Batem-se meio kilo de assucar, e dezeseis gemmas de ovos, como se fôra para o feitio de *pão-de-ló*. As claras dos mesmos ovos são batidas, em separado, como se foram para *suspiros*, e addicionam-se á primeira composição, como tambem meio kilo de farinha do reino e igual quantidade de manteiga fina.

Toda essa composição vai ao forno em vasos especiaes.

Bôlo delicioso

Misturam-se cinco colheres de farinha de trigo, duas de manteiga fina, e oito de assucar, mais quatro ovos, sendo dois com as claras e dois com as gemmas, e o leite puro de um côco.

Toda essa fusão, bem batida, leva-se ao forno para cozer e corar. As fôrmas são internamente untadas de manteiga commum.

Outra forma — Batem-se bem, e separadamente, seis claras de ovos, e depois outras tantas gemmas. Juntam-se duas colheres de farinha de trigo, 100 grammas de queijo ralado, 500 grammas de assucar, em fórmula de calda e o leite de dois côcos. Bate-se toda essa composição e leva-se ao forno, na vasilha competente.

Bôlo inglez
(de 250 grammas)

Batem-se separadamente seis ovos, tres com a clara e tres com a gemma, inclusive 250 grammas de assucar.

Em seguida, derrete-se ao fogo 250 grammas de manteiga fina, e depois de fria despeja-se o liquido sobre os ovos já batidos, juntam-se 500 grammas de farinha de trigo e bate-se novamente para formar uma só massa.

A fôrma, antes de recolher a massa ou pasta, é untada internamente com manteiga comum, e finalmente levada ao forno para cozer.

Para o preparo do bôlo inglez com o peso de 500 grammas, as substancias acima indicadas são elevadas ao dobro e assim por diante, observando-se a mesma proporção.

Bolaxinhas de gomme

Para certa quantidade requerem-se:

- 2 litros de gomme secca,
- 2 côcos bem seccos,
- 250 grammas de assucar,
- 2 ovos,
- 50 grammas de manteiga fina.

Ralam-se os côcos e tira-se o leite grosso espremendo a massa com o auxilio de um guar-

danapo bem limpo. Em seguida, batem-se os ovos e juntam-se a manteiga e o assucar. Esses ingredientes serão bem revolvidos até formar um só corpo. Finalmente, addiciona-se a gomma aos bocados e vai-se revolvendo com uma colher até formar uma pasta espêssa, e para isso se faz preciso o auxilio das mãos, para que a massa se torne mais compacta.

Isto feito, vão se retirando pequenos nacos da massa, os quaes tomarão a forma redonda, revolvidos entre as palmas das mãos e depois levemente achatadas.

A' proporção que assim se pratica, enfeita-se cada bolaxinha com a pressão de um garfo na parte superior, e por ultimo é depositado em bandeijas de folha de Flandres para ir ao forno.

Substituindo a gomma da mandioca pela flôr de milho e, observando em tudo o mais o processo exposto acima, ter-se-á a bolaxinha de milho.

Pastéis

A massa para os pastéis é preparada do mesmo modo que a da empada, sem a açafrão, e o azeite doce é substituído pela banha de porco. Estendida a massa na taboa, cortar-se-á do tamanho que se quizer. Enche-se a massa com carne de porco, passada em machina, e os tem-

peros de carne. Dobra-se a massa de modo a lhe dar a forma de semi-circulo, e passa-se a *carretilha*. Na frigideira com manteiga de porco vão-se collocando os pastéis a frigir e depois de corados se retiram do fogo. Finalmente, são cobertos de assucar refinado. Sendo o pastel de aletria esta é cozida com cravo, canella, agua de flôr e assucar. Deixa-se esfriar num prato, e, depois vae-se envolvendo na massa a quantidade de aletria que possa caber numa colher de sopa, como na outra especie de pastéis.

DO PREPARO DE LICÔRES

Licôr de banana

Descasca-se, dilue-se ou machuca-se a banana chamada de *São Thomé*, e põe-se de infusão em um pouco de alcohol. Decorridos quinze dias, espreme-se a polpa num panno e o liquido é misturado com calda de assucar bem alvo, que deve ser um pouco encorpada ou em *ponto grosso*.

Licôr de cacau

Tomam-se as bagas ou fructos do Cacau, descascam-se, pisam-se em almofariz e deitam-se de infusão, no alcohol.

Dias depois, cõa-se a massa e o liquido é misturado com a calda, conforme o paladar de quem o prepara.

Licôr de araçá

Vinte e quatro araçás, especialmente os brancos, são cortados, postos de infusão num litro de alcohol, de 22 grãos. No fim de quinze

dias espremem-se num panno e ao liquido adiciona-se a calda.

Licôr de groselha

Qualquer porção da fructa é primeiramente posta a ferver. Isto feito, escorre-se a agua e levam-se as fructas ao fogo com um pouco de assucar. Antes de *tomar ponto*, retiram-se do fogo e perdido o calor, misturam-se com cachaça, em porção muito reduzida.

Licôr de umbú ou imbú

Retiram-se os caroços da fructa, a casca e a polpa são collocados num vaso com cachaça. Depois de oito dias espreme-se a infusão num panno, prepara-se a calda e mistura-se.

Todos os licôres de fructas, depois de preparados, devem-se conservar alguns dias engarrafados antes de serem servidos; pois se tornam mais agradaveis ao paladar.

Quanto mais velhos mais saborosos.

Licôr de genipapo

Descasca-se o fructo já maduro e corta-se a polpa conservando os caroços. Isto feito, deposita-se a massa, (polpa e caroços) numa terrina com a quantidade de boa cachaça que for necessaria. Depois de oito ou dez dias, espreme-

se a infusão em panno bem limpo com a pressão manual, filtra-se pelo processo commum, e addiciona-se a calda.

Para conservação, por muito tempo, porém, faz-se mister addicionar uma colher ou meio calice de alcohol, a cada litro de licor.

Não convém ferver o genipapo, como fazem muitos fabricantes, pois a acção do calor deteriora o licôr depois de prompto. Ainda mais: não entram na infusão os caroços que apresentarem qualquer alteração, caso em que só se aproveita a polpa.

Sómente por brevidade, e por não imprimir maior vulto a esta despretenciosa monographia, eximo-me de alludir, mais extensamente, á arte culinaria, tanto que omitti qualquer referencia particular ao papel dos legumes no systema alimentar da Bahia, no qual a influencia africana ainda se sobrepõe á do portuguezs.

A CULINARIA BRASILEIRA

A APOTHEOSE EM PARIS DO VATAPA' E DA FRIGIDEIRA DE SIRIS

Não é dos nossos hábitos fazer transcripções. Abrimos entretanto hoje, uma excepção, e bem justificada, para uma deliciosa "A Semana", escripta no "Jornal do Commercio", do Rio, pelo illustre homem de letras, nosso conterraneo, Constancio Alves, com a sub-epigraphe "Glorias nacionaes", e a proposito do successo que pratos da culinaria brasileira obtiveram num banquete em Paris.

E' como segue (1):

"A Société Nationale d'Acclimatation" houve por bem incluir no cardapio cosmopolita do seu recente banquete annual pratos genuinamente brasileiros.

Quem se incumbiu do encargo, tão cheio de responsabilidades, de organizar esta lista que eu não ousou chamar menu

(1) Nota dos editores de "A arte culinaria na Bahia".
(A. R.).

(para não assanhar contra mim os defensores do vernaculô) — já recebeu dos convivas, a quem felicitou, agradecimentos de innegavel sinceridade.

Muito pôde mentir a bocca quando fala. Mas o que ella não pôde fingir é a agua que lhe vem da gula deliciada por obras primas da arte culinaria, é o encanto com que saboreia maravilhas criadas por cozinheiros, dignos pela sua benemerencia, de subirem a categoria de deuses.

Além dessas homenagens da gratidão mastigadora, o organizador do cardapio merece o reconhecimento patriotico de milhões de almas que embora daquelle jantar não tivessem sequer sentido o cheiro, estão impando de felicidade, como se houvessem comido a fartar.

Tiveram tambem o seu regalo de boca de Brasileiros, porque, naquella mesa parisiense, figuraram honrosamente nos quitutes capazes de arrancar unanimes applausos.

Naquella mesa, posta num salão da cidade que distribue a gloria, houve para bem crear um concurso universal de comedorias.

Paizes entraram com piteos caracteristicos, e o Brasil não se sahiu mal, não voltou do certame cabisbaixo, vertendo lagrimas de fel sobre uma terrina desprezada.

Não, aquillo com que contribuiu para o exito da festa, recebeu honrarias especiaes de estomagos maravilhados.

Não era para menos. Quem escolheu os pratos que devia representar a nossa cozinha, tem dedo! Tirou do nosso guarda-comidas joias preciosas.

O que lá appareceu sob o pseudonymo de *timbales de mollusques et de crustaces très appréciés au Brésil*, é a famosa frigideira de siris molles, á qual, sem exaggero, cabe a denominação de divina.

E que direi eu do *Vatapá*, a mais prodigiosa invenção do genio da Bahia?

Lá estava elle, sciente do seu valor, certo de não ser vencido por nenhuma das maravilhas sahidas de fogão francez. E o resultado correspondeu á sua confiança.

A noticia que conta a festa, diz que elle foi, com os collegas de representação brasileira, enormemente apreciado.

Succedeu, pois, o que era de esperar.

Boccas habituadas a comestiveis sem pimenta adaptaram-se instantaneamente ao sabor exotico da iguaria que nasceu e só podia nascer em terra de sol ardente.

Não me causou surpresa ter o vatapá conquistado o paladar de estrangeiros, apesar da sua originalidade barbara.

Aqui, já lhe manifestara a sua admiração, um grande homem da Allemanha, que olha do alto coisas da terra e do céu.

EINSTEIN, foi elle, sim, almoçando ou juntando com o DR. JULIANO MOREIRA, quem viu diante de si um prato de vatapá.

Viu, provou, gostou e não escondeu o seu contentamento, muito embora estivesse em presença do maior adversario de sua theoria.

O philosopho, que enxerga em tudo a relatividade, conheceu, enfim, o absoluto.

*

* *

Para a gloria do Brasil o vatapá bastava.

Mas, quem escreveu a lista de pratos, quiz que a nossa terra dêsse ainda ar de sua graça, no banquete.

E o Brasil forneceu coisas eminentes doces, do seu inesgotavel repertorio de sobremesas: compotas de cajú e de mangaba, e genipapo crystalizado.

Tudo isso, que foi servido tão longe, e que sómente vimos em papel de jornal, é grato ao paladar do nosso amor proprio, e adoça a bocca ao nosso patriotismo.

Já está felizmente um pouco manso o orgulho que sentimos quando louvamos a nossa natureza.

E' bella, não ha duvida, não podemos porém contemplal-a com satisfação de creador.

Nem sequer collaboramos com o supremo artista que trabalhou como esculptor e pintor.

Não contribuímos para a magnificencia do panorama, com um monticulo ao menos, com um arbusto sequer. Temos, pelo contrario, arrazado morros e derrubado arvores, e feito na tela retoques não muito felizes.

O que nos cabe fazer, quando nos louvam a belleza da terra, é devolver ao Eterno os elogios que os turistes nos dirigem.

Mas se motivo não ha de tirarmos vaidade do Pão de Asucar que não levantamos, nem do Amazonas, que não extendemos por leguas e leguas, — podemos, sim, olhar, com alegria, para as panellas que demonstram a fecundidade, a originalidade do espirito nacional.

Isso é nosso, feito por nós, unicamente brasileiro.

Não quero, para minha demonstração outros exemplos senão os que constam do cardapio da *Societé Nationale d'Acclimatations* a frigideira de siris molles e o sobre humano vatapá.

A materia-prima desses prodigios é puramente nacional, e nacional o genio que realizou os referidos poemas.

Quando, pois, o estrangeiro leva á bocca uma garfada da frigideira ou uma colherada do vatapá, e de bocca cheia e de olhos gratos, — manifesta o seu enthusiasmo, então, sim, temos razão de acceitar os encomios. Louvar-nos por isso é dar o seu a seu dono. Quanto aos hymnos á Bahia de Guanabara... que o receba o Autor da Criação.

Pode ser e eu não nego que haja intervenção celeste na feitura da referida fritada e do supradito vatapá que a Bahia imaginou e realiza com tamanha perfeição. Nesse caso, porém, a influencia viria por intermedio do Senhor do Bomfim, que é bahiano.

*

* *

O banquete, effectuado recentemente em Paris, está mostrando que a nossa cozinha é um elemento de propaganda extraordinario; e uma boa cozinheira, de repertorio rigorosamente nacional, fará com a sua colher mais què muitos artistas com o pincel, rabeca e trombone.

Não quero dizer com isso que pintura e musica sejam artes inferiores á arte de cozinhar. Pobre della, que não se ensina em conservatorio, e não é objecto da critica que estuda quadros e operas.

Digo apenas que a cozinheira é artista mais comprehensivel, e a sua arte capaz de attrahir maior numero de amadores.

Haverá quem ignore que muita gente é insensivel á acção do genio de TICIANO e de BEETHOVEN e que até espiritos superiores olham com desdém para os quadros mais admiraveis e ouvem com desprazer as musicas mais suaves?

*

* *

Quem é, porém, que conhece inimigos dos bons petiscos? Até os que comem hervas, ou vivem em duros jejuns, são sensiveis aos prazeres da mesa, e, por isso mesmo, delles se privam, para que Deus tome em consideração tamanho sacrificio.

Sendo assim, uma inspirada cozinheira que o Brasil enviasse por esse mundo, em missão especial de conquista, com os seus abanos, o seu fogareiro, o seu sortimento de preparos para os pratos nacionaes, — seria mais util á mãe-patria e poderia tornal-a mais conhecida e mais admirada que dez cantores, vinte pianistas e outros tantos pintores.

Disse certo philosopho, olhando uma tēla: — “Quanto panno estragado!”. Não foi um philosopho, mas um poeta, que definiu a musica: “o mais supportavel dos barulhos”.

Mas não se encontrará philosopho, poeta, sapateiro, seja quem fôr, que repilla alguma criação genial da arte da cozinha, que não tem musica inspiradora, mas merece logar junto ás bellas-artes, pelo menos.

E ha quem a colloque em plano superior. ROSSINI, por exemplo, que deixou de ser musico, afim de subir a cozinheiro, aviava as suas operas com descuidada facilidade; mas, com que attenção, com que cuidados preparava o seu complicado macarrão, que lhe causava mais orgulho que o *Barbeiro de Sevilha*.

Espalhada pelo mundo a fama da nossa cozinha, quantos estrangeiros não viriam aqui, simplesmente para comer? Não deixariam de amar a nossa natureza; ella, porém, passaria ao papel secundario de fornecer o elemento decorativo para o almoço ou o jantar. Almoçar no alto do Corcovado, jantar á sombra de mangueiras majestosas, que prazer! Mas a mesa, rustica ou pomposa, seria o principal. E a panela do vatapá, consagrada pelo consenso unanime dos povos, — ficaria mais alta que as nossas montanhas.

Quando sahisses daqui, lambendo os beiços, os viajantes não teriam palavras azedas para os hospedes e levariam impressões intensas. A gratidão do paladar é mais duradoira que a dos outros sentidos. Musica que entra por um ouvido póde sahir pelo outro. A visão de uma paizagem esmorece na memoria fragil. Mas a reminiscencia de um bom vatapá é eterna.

Demais, quem teve a fortuna de proval-o, quer repetição. E nem todos os que ouviram uma opera fazem questão de ouvi-la novamente.

*

* *

Não se diga que seja indigno do orgulho nacional o empenho de ganhar a attenção do mundo por quitutes.

A celebridade alcançada por esse meio não é inferior á que se obtém pela philosophia, pela arte e pela sciencia.

Uma cozinheira pôde revelar genio e os genios são iguaes. Na culminancia da sua arte, ella fica no mesmo plano superior a que subiram KANT, RAPHAEL, MOZART e outros habitantes das grandes alturas.

*

* *

Quando Presidente da Republica, THIERS era visitado por MIGNET, que apparecia em palacio, sempre, com um embrulho debaixo do braço. Aquillo havia de ser um livro. Pois, não era. O que elle levava era uma lata, hypocrita, e dentro della havia a famosa *bouillabaisse*, á moda de Marselha. Fechavam-se os dois no gabinete da presidencia e ahi se entregavam á delicia daquelle prato regional, ás escondidas de Mme. THIERS, que obrigava o marido a uma severa dieta.

Quando se despediam, era com esta frase de enthusiasmo: — “E’ obra-prima do espirito humano!”.

Isso diziam dois historiadores, que deveriam reservar aquelas palavras para as obras de TACITO e TITO LIVIO.

Animados por esse exemplo, não hesitemos em affirmar que a humanidade nos deve obras-primas do espirito humano, dessas que glorificam uma nação e immortalizam um povo. O vatapá pôde considerar-se tão sublime quanto a *Crítica da Razão Pura*, com a vantagem de ser igualmente profundo e mais accessivel ao gosto do genero humano, que parece preferir á melhor philosophia — os bons bocados. — C.”.

Os gryphos são nossos.

(De *A Tarde* de 16-10-1930).



Q U A R T A P A R T E

Notas de Folk-Lore Negro

(excerptos de "A Bahia de Outr'ora")

O NATAL

Ao se extinguirem os ultimos accordes das festas de *S. João* e *Dois de Julho*, logo em agosto começavam os ensaios dos applaudidos bailes pastoris, cujo inicio, na metropole, fôra devido ao engenho de Gil Vicente que, para o Natal de 1502, compoz o primeiro auto pastoril, a pedido da rainha D. Beatriz, o que, certamente, augmentou o realce da côrte de D. Manoel.

Escultores, seus discipulos e até curiosos viam-se atarefados com encommendas de figurinhas trabalhadas em barro do engenho da Conceição, pedra jaspe do sertão e madeira, inclusive casca de cajazeira.

Outros ainda manufacturaram-nas de papelão. Essas figuras representavam animaes e typos engraçados e jocosos.

Os pintores e encarnadores de imagens entregavam-se tambem á mesma faina, aliás rên-dosa, tal o grande numero de encommendas a satisfazer, como fossem: cidades, montes e tudo mais que necessario se tornava ás applicações do presepio, na razão dos recursos de ca-

da um. Ganhadeiras, trazendo á cabeça grandes taboleiros, munidas de um chocalho de folha de Flandres, mercadejavam esses artefactos e despertavam a attenção dos compradores cantarolando, esta quadra:

As barras do dia
Já vêm clareando;
Que bello menino
Na Lapa chorando!

Era o prenuncio do Natal.

Homens de letras, como João da Veiga Muriç, J. G. Santos Reis, Olympio Deodato Pitanga, padre Maximiano Xavier de Sant'Anna e muitos outros escreviam bellissimos bailes pastoris, sendo as musicas muito bem adaptadas pelos melhores compositores do tempo, e, aproveitados, com successo, excellentes trechos de operas, notadamente do *Trovador*, *Traviata*, *Ernani* e *Norma*, os quaes desse modo realçavam animadoramente as diversões do fim do anno. Dentre os ensaiadores de bailes pastoris distinguiam-se o professor Olympio Pitanga, João Chrisostomo de Queiroz, Euclides Telles da Cruz, padre Maximiano X. de Sant'Anna, Eduardo de Abreu Contreiras, os quaes se esforçavam pelo bom desempenho de seus discipulos, na entonação da voz, na mimica, nos di-

versos tons physionomicos e gesticulação indispensaveis ao seguro effeito da representação. Igrejas matrizes e filiaes, conventos e casas de familia, armavam seus presepios, e todos empenhados em exceder á expectativa geral e recolher maior somma de elogios. Entre os afamados presepios da epoca sobresahia o do convento das religiosas da Soledade, pela correcção e belleza das figuras, primorosamente trabalhadas pelo grande esculptor Bento Sabino dos Reis.



Ao amanhecer do dia 23 de dezembro observava-se o irradiar da alegria em todos os semblantes: o alvoroço era enorme, na familia.

Logo cedo, começava o trabalho para armação do presepio. Famulos e escravizados sahião á procura da tradicional folha de pitangueira e das fructas do Natal. Sobre uma mesa collocavam arcadas de galhos de pitangueiras enfeitados de flores, e pequenos fructos; no interior de uma lapa via-se, reclinado entre palhas, o Menino Deus, tendo de um lado a Virgem e do outro S. José e as demais personagens, em adoração.

Formavam o conjuncto do presepio: um monte escarpado, aguas crystalinas, correndo em sinuosidades; ao fundo a cidade de Belém,

com suas torres, zimbórios e fortalezas; descendo por montes e serras, os tres Reis Magos, com seus criados; animaes conduzindo cargas; arvores e arbustos de tamanhos diversos; criações de toda a especie, pastores com offerendas, figuras descalças e de tunicas, no estylo antigo; animaes bebendo agua; outros se desviando do rebanho; em frente da mesa, na parte inferior do presepio, uma tela, onde estavam bem pintados os fructos do Natal.

As estrophes abaixo dão uma ideia approximada dos antigos presepios:

“Céo de estrellinhas douradas,
Estrellas de papelão;
Branças nuvens fabricadas
De plumagem de algodão!
Anjos soltos pelos ares,
Peixe sahindo dos mares,
Féras chegando d'além,
Marcha tudo, e vêm na frente
Os reis magos do Oriente
Em demanda de Belém!

E' esta a Lapa; o menino
Nas palhas está deitado,
Co'um sorriso de alegria,
Todo doçura e amor!
Contempla o quadro divino

S. José ajoelhado,
E a Santissima Maria
De Jericó meiga flôr." (1)

*
**

A' hora aprazada, os adros das igrejas apinhavam-se de povo, que ia ouvir a *missa do gallo*.

Moças de vestidos brancos, enfeitados, e rapazes ostentando casacos brancos de portinholas completavam o quadro. De instante a instante, ganhadeiras mercavam — *pasteis quentes*, e na repetição tremulada, os — *pasteis bem feitos; empadinhas, empadinhas bem feitas*.

Acabada a missa, o povo, em grupos, tomava destinos diversos: uns voltavam para suas residencias, e ahi chegados dirigiam-se ao presepio, cantando, bailando e tocando pequeno pandeiro de folha de Flandres e castanholas, em homenagem ao Deus Menino.

Uma moçoila, vestida á camponeza, era o guia de uma turma de pastores, que entoava bello cantico acompanhado de instrumentos;

(1) Joaquim Serra,

Dos mais vividos fulgores
Cobre-se o Céu de Belém,
Tem mais placidez a lua,
O sol — luz mais forte tem.

Oh! que nova, estranha e grata
Chega ao sitio que habitamos!
Já é nascido o Messias
Todos contentes folgamos.

A mais feliz és de todas
Belém formosa e bella;
A mais lisonjeira sorte
Sobre ti, constante vela.

Bailem, bailem, pastorinhas,
Bailem com grande primor;
Bailem que hoje é nascido
Nosso grande Salvador.

Das pastoras que aqui trago
Eu sou a que menos tem;
Umás offerecem ouro
Eu tambem dou meu vintem.

Remoçando os cajueiros
De verdes fructos se exornam,
E seus preciosos mimos
Nos vastos campos entornam,

Depois seguia-se animada funcção, prolongando-se até ao amanhecer, mesmo porque, nessa noite, ninguém dormia, como era do protocollo popular.

Outros grupos demandavam os arrabaldes das Pitangueiras, Acupe, Matatú, Quinta das Beatas, Boa-Vista e logares outros aprazíveis, conduzindo trouxas, balaies carregados de virtualhas e divertindo-se por toda a viagem, tocando e cantando versos alegres, como os que vão abaixo, adaptados á musica da opereta "Orpheu dos Infernos":

Nestes lares deleitosos,
Onde só reina harmonia,
Prenderam meu coração
Com laços de sympathia.

Sagrados laços que ligam
Meu amor á gratidão,
Laços que a morte não pode
Desatal-os, não, não!

São laços que perfumam
Minha vida, meu amor,
Assim serei meu anjo
Teu constante trovador.

Meu anjo, attende, meu anjo, escuta,

O soffrer do teu cantor!

Tem dó de mim, como é sensível teu amor,

Como é terrível o soffrer a minha dôr!

Por toda a parte, salões e choupanas franqueados á alegria.

Aqui eram recitativos ao piano, ali eram as notas requebradas do violão saudoso; era a doce flauta em mellifluos accordes; era a viola, a harmonica, a castanholã, o bimbalar dos sinos, a cantoria deante dos presepios; eram *canzãs*, pandeiros, o batuque atroando com dissonancias agradaveis, tudo isso traduzindo o grande regosijo da população pela festa do Natal.

A esses entretenimentos não faltavam as boas iguarias, os saborosos fructos, o roxo vinho Figueira, os licores, etc. Uma saude feita á dona da casa era motivo de grande contentamento, e havia até quem bebesse á saude do *Senhor Menino*.



Do dia 25 de dezembro em deante começavam as funcções publicas e particulares, em que sobresahiam os bailes pastoris, tendo preferencia os do "Caçador", "Marujo", "Meirinho", "Filho Prodigio", "Liberdade", "Lavadei-

ra", "Mouros grandes e pequenos", "Elmano", "Quatro Pastores", "Aguardente", "Graça Eficaz", "Triumpho do Amor", "Astros", "Pago de no Mercado", "Visinha", "Patuscada", "Hortaleira", "Negrinha", "Catharina", "Velho Terencio", etc.

Ia começar a função: a sala de espectáculo onde se achava armado o presepio, ostentava opulenta ornamentação; as cadeiras dispostas de maneira que os cavalheiros ficavam separados das senhoras, e um grande espaço, no centro, em forma de rectangulo, era destinado aos pastores (1).

Os musicos, para o acompanhamento dos canticos accommodavam-se convenientemente. Em algumas casas improvisavam palcos. A' hora aprazada, pastores e pastoras appareciam em scena, precedidos de um anjo e um guia e davam começo ao *Coreto Pastoril*. Cantava o anjo:

Correi, caros pastores,
Ao presepio glorioso,
Vinde ver o Deus Menino
Como é bello e majestoso.

(1) Em algumas casas, improvisava-se uma maneira de palco de theatro, com o respectivo *panno de bocca*, para a representação dos *bailes pastoris*, principalmente, quando estes eram publicos e as entradas custavam 1\$000, 2\$000 ou 3\$000.

Cantava o guia:

Si um anjo nos annuncia
O Messias esperado,
Tambem deve ser por nós
Primeiramente louvado.

Seguiam-se os pastores:

Não haja tempo a perder,
Vamos o gado guardar,
Para o Salvador do mundo
Irmos todos adorar.

O guia:

Oh povo de toda terra
Vinde ver, admirar!
Os passarinhos contentes
Ao Deus menino louvar.

Que feliz aviso!
Oh que gosto e prazer
A este nascimento
Corramos a ver.

Cantavam todos:

Venham com boa harmonia,
Homens, astros, terra e mar;
Louvando ao Menino Deus
Neste dia singular.

Lôa do guia:

Oh grata felicidade
De ver a Deus os pastores;
Vejam como a natureza
Se veste de lindas côres!

Reina já por toda a parte
Tal prazer e alegria,
Por saber que é nascido
Jesus, filho de Maria.

Todos:

Ditosa hora, o instante,
Mil vezes, por todo o dia
A quem nasceu em Belém,
Jesus, filho de Maria.

Lôa da pastora:

Adorem com acatamento
O Redemptor humanado,
Com o respeito mais profundo,
Neste presepió sagrado.

Lôa do guia:

Em humilde aposento,
Sobre palhinhas e flores,
Dos anjos é festejado
E dos felizes pastores.

Todos:

Hymnos de prazer e gloria
Sim, meus pastores, cantemos,
A' excelsa creatura
Que por Maria tivemos.

O guia:

Da gloria supremo rei
Estão meus olhos patentes;
Aos vossos pés de bondade
Nos prostramos reverentes.

Todos:

Meu coração, meu amor,
Formoso infante divino;
Nossas preces, nossos cantos
Acceitae, meu Deus Menino.

O guia:

Com açafatas de flores
Venham lindas camponezas,
Para enfeitar o throno,
Do autor da natureza.

Revestiu-se em creatura
P'ra salvar os peccadores,
Nasceu o sacro Menino,
A quem damos mil louvores.

Todos:

Hymnos de prazer e gloria
Sim, meus pastores, cantemos;
A' excelsa creatura
Que por Maria tivemos.

Terminado o corêto, bravos e palmas dos espectadores abafavam o ultimo canto, sendo offerecidos bonitos ramalhetes de flores natu-
raes.

Depois de ligeira pausa, entrava logo o primeiro baile, sempre entrecortado de scenas chistosas e agradaveis: ora era um meirinho, em tempo de férias forenses, que, abusando da ignorancia dos camponeses, extorquia dinheiro, por meio de citações e um marujo desabulado retribuia-lhe com calabrotadas; ora, era um caboclo a offerecer aguardente a uma sa-loia, que lhe retribuia a gentileza com fructos; ora era uma lavadeira, de quem desapareciam roupas, attribuindo o furto ao meirinho. Uma cigana, mercadora de fazendas, incorporava-se ás demais personagens, conspirando contra o meirinho que se vê atormentado por um estudante. Afinal apparecia um velho jocosos e conduzia todos a Belém. Esta personagem rompia a marcha, cantando:

Aos sons de flauta e clarim
Fraternalmente marchando,
A Jesus, Deus soberano,
Vamos versos entoando.

Terminado um baile preenchia-se o intervallo com animadas quadrilhas e dansas soltas. Cada representação tinha o seu scenario, mesmo porque os pastores usavam vestimentas caracteristicas, adaptadas aos bailes que iam representar. Em certas e determinadas representações necessario se tornava armar palco, pela exigencia theatral do baile. Esses bailes, além da parte alegre e divertida, concentravam lições de moral.

O baile da vizinha, por exemplo, tinha um enredo interessante, e era, ao mesmo tempo, uma satira aos costumes da época. Um velho pae de familia, de habitos severos, encontrava-se constantemente apoquentado por uma vizinha, que timbrava em contrariar-lhe as ordens dadas em casa, por meio de convites ás duas filhas do ancião, para continuos divertimentos, onde não fôra difficil um casamento em perspectiva. Eis alguns trechos do alludido baile:

Sae o velho e falla:

Ora, eu tenho duas filhas,
Que só vivem na janella,

Por dizerem que é estylo
De toda moça donzella.

Não querem coser nem rezar,
Nem assar um só peixinho,
Vivem só p'ra lá, p'ra cá,
Com recado e segredinho.

Quando foi hontem á tarde, vindo eu do escriptorio encontrei em casa certo meninote. Agarrei o tal sujeito; e ellas foram logo me dizendo:

Accommode-se, paezinho, que esse moço é nosso freguez, que nos veio ensinar uma aria lá do theatro francez. Dei o cavaco, ás caladas vou para a cozinha, quando voltei encontrei outro meninorio. Ahi, não estive pelos autos, dei pancada por cabeça, perna, braços e puz-lhe a casaca em pedaços.

Deste dia em diante ellas já iam melhor; porém com a amizade da tal visinha *Sussú*, as meninas estão indo a peor.

Pois eu agora estou resolvido que não frequentem mais theatro, salas de dansas nem missa de madrugada. A missa da Ressurreição que ellas, por influencia, entram em borbotões, ahi é que são os abracinhos, e tambem os beliscões. Pois eu quero ver qual dellas me hade vir fallar com chibancia.

Vem a primeira filha e falla:

Venho lhe pedir licença,
Paezinho do coração,
Para ir com a visinha
Numa funcção.

Que diz, faz a bondade?
Da resposta do proposto,
Veja que sua filha
Nisto faz grande gosto.

Falla o velho:

Filha do meu coração;
Folia? ora esta é bôa!
Venha em outra cousa fallar-me,
Que esta, cá, não me entôa.

Estaes douda, rapariga? uma moça donzel-
la querer saracotiar; em casa deveis estar com
vossos irmãos socegada. Porque estas funcções
não se acabam sem que haja barulhada.

Então, paezinho, o que diz?

— Arre, já te disse que não,
Torno a te dizer que não;
Não venhas irritar-me
Com semelhante tentação.

— Para me dizer que não, não precisa assim gritar, que os vizinhos podem ouvir, e também toda esta gente saberá o que eu soffro de um pae impertinente.

Entra a vizinha Sussú e diz:

— Dá licença, senhor vizinho?

— Entre, senhora vizinha.

— Como está, senhor vizinho?

— Estou em mil maravilhas.

— Outro tanto para vos servir.

— Sente-se, senhora vizinha.

— Não, senhor, vou a caminho.

— Olé! onde vac de bunda armada, (cadeirões), sem duvida, temos viagem formada? Queira repartir commigo da sua bella matalotagem.

— Não levo nada aqui

Que lhe possa offerecer

Se levasse lhe offertava

Com summo gosto e prazer;

Levo aqui um balainho

Coisa indigna de se dar;

Porém, se quer assim mesmo,

Com licença, vou buscar.

— Obrigado, minha senhora,

Pela sua cortezia;

Tenho visto que é formosa
E cheia de bizzarria.

— Senhor visinho, ás meninas
Chame-as que já são horas;
Porque da nossa viagem
Estão se approximando as horas.

— Para que as quer, senhora visinha?
Entram as filhas e fallam:

— Senhora visinha, entra cá p'ra dentro.
O velho, indignado:

— Alto lá, tenham mão com isso; fiquem
vocês lá dentro, deixem-me fallar com a visin-
ha. Senhora visinha, as meninas não vão, não
senhora.

— Mas, porque, senhor visinho? si lhe fal-
lo a verdade, pode confiar-se em mim. E assim
quero a certeza, si ellas vão ou não.

— Senhora visinha, tanto lhe digo que sim,
como lhe affirmo que não.

— Pois de mim, senhor visinho,
Não deve desconfiar;
Veja que sou capaz
De fiel as entregar.

— Você é bem capaz, mas é de perdel-as
todas; você suppõe que eu sou o senhor Mame-
de, que chupa das pulhas bem gordas?

Essas visinhas de borra,
Consintam-me assim dizer,
São quem as filhas da gente
Deitam logo a perder.

Com seus modos polidos e suas amabilidades, vão introduzindo offensivas falsidades. Sentido e mais que sentido, vamos reflectir nos casos que já tem acontecido. Ora, não se pode ter filhas na época presente, porque vósmincês deitam logo a perder, sendo as proprias visinhas da gente.

Terminada a contenda, apparecia uma negrinha (africana), que punha o velho a par do segredo da romaria.

O velho, enthusiasmado, cantava:

Rapariga do balaio
Dá-me um golle p'ra beber.

Todos:

Cypriana, tu não dês
Que nos deita a perder.

Negrinha:

Meu senhor, não pode ser,
Minha, sinhá não quer que eu dê.

Todos:

Cypriana, tu não dês
Que nos deita a perder.

Dispostos todos a seguir viagem para Belém, canta a negrinha:

Nosso vae de romaria, de romaria
Nosso vae de frogamento, de frogamento,
Nosso vae fazê folia, fazê folia.
A lê, lê; á lê, lê de mãe Mariá
Que da terra de rei de Congo
Oia, zambia pongo
E' de nosso riá. (1).

*
**

O pagodista era uma personagem do baile deste nome. Bastante embriagado, descrevendo curvas e zig-zags, convida a todos para irem louvar a Deus Menino, cantando:

A lê, lê, lê, lê, prestes ao caminho,
Na taça do vinho, vamos nos banhar.

(1) A estes autos, de origem peninsular, o Negro accrescentou a sua contribuição. Notem-se estes versos onde a origem bantú é evidente. (A. R.).

Ora viva o Deus Menino
Que nascido é,
Viva a Virgem pura
Viva S. José.

Todos:

Vivô-ô-ô-ô!
Sim, viva Jesus,
Maria e José,
Thesouro da graça,
Modelo da fé.

Todos:

Vivô-ô-ô-ô!

Bebamos, aos mil toneis e canadas
Vamos com as fadas e nimphas sonhar!
Mosquitos e pulgas, e ratos ás turbas,
Jamâis nos perturbem o somno gosar.

Chegados á Belém, cantavam lôas, terminando por um bem arrojado lundú; em seguida retiravam-se todos com a seguinte chula:

Cantemos louvores
Com muita alegria,
Louvando a Jesus,
José e Maria,

Esse divertimento prolongava-se até á véspera do entrudo, ao que se dava o nome de *fechamento do presepio*.



Com a proclamação da republica extinguiram-se completamente os bailes pastoris, que ainda se realizavam, nos ultimos annos do antigo regime, em uma ou outra residencia, talvez, para que se não perdesse, de todo, a recordação de entranhada usança dos tempos de antanho...

Este derradeiro periodo é assignalado pelos bailes do *Chico Canario*, proecto ensaiador, e eximio clarinetista, na sua mocidade, donde lhe veio a alcunha, na imitação do canoro passaro.

A NOITE DE REIS

Nas expansões calorosas da alma popular figura, com extraordinario brilho, a celebrada *Noite de Reis*.

A gente de poucos recursos e de humilde condição social, o povo propriamente dito, é quem se reserva de celebrar, com certo brilhantismo, essa passagem da Bíblia, tão cheia de en-

sinamentos e de encantos para os crentes no catholicismo.

Nessa diversão religiosa existem tres categorias ou especies de agrupamentos:

Ternos — na capital;

Ranchos da Burrinha — nos arrabaldes;

Ranchos do boi ou bumba meu boi — no sertão.

Nos ternos, o divertimento primitivo, as pastoras se apresentavam com o tradicional vestido de estopinha branca, chapéo de palha fabricado com palmas de ouricuri, enfeitado de fitas, tendo a copa coberta de algodão, com enfeites de velbutina preta, cajado com fitas, cesta no braço com flores e pequeno pandeiro de folha de Flandres.

Os pastores trajavam roupa branca, chapéo de ouricuri enfeitado, ostentando castanholas de jacarandá, com fitas de côres.

Compunha-se a charanga, geralmente, de violão, flauta, e algumas vezes, de viola.

Assim dispostos, dirigia-se o terno á igreja da Lapinha, no districto de Santo Antonio, em meio de cantatas alegres, que se ouviam durante o trajecto.

Ahi chegando, dirigiam-se á sacristia do templo, onde estava armado o presepio, ostentando em tamanho natural os reis Magos do Oriente,

Faziam a costumada oração e depois desfilavam, com enthusiasmo, aos logares destinados.

Chegado que fosse o terno á casa preferida, o chefe da familia simulava ter a porta fechada, e o terno rompia a celebrada canção dos *Reis*, entoando estes versos:

Vinde abrir a vossa porta,
Si quereis ouvir cantar;
Acordae, se estaes dormindo,
Que vos viemos festejar.

Os tres reis de longas terras
Vieram ver o Messias,
Desejado ha tanto tempo
De todas as prophecias.

Incenso, myrrha e ouro
E' que vêm offertrar,
Despem sceptros e corôas
Com prazer mui singular.

Abra já a vossa porta,
Pois temos muito que andar,
Antes que o dia amanheça
Queremos a Bethlem chegar.

Aberta a porta, entravam todos dançando bem chorado *lundú* e cantando;

Cavalheirismos,
Briosas acções;
São dotes que esmaltam
Vossos corações.

Queremos apenas
Um brinde fazer
A quem, nesta casa,
Dá todo o prazer.

Queremos ser gratos
A quem, generoso,
Dá provas dum genio
Assás prestimoso.

Feita a pausa natural do descanso, serviam-se doces, licores, no que os donos da casa se mostravam gentis e agradecidos pela distincção.

Depois disto, encaminhavam-se ao presepio, pois rarissima era, antigamente, a casa de familia que não o armava.

Afinal, retiravam-se todos satisfeitos com o proverbial acolhimento da familia bahiana.

A musica das cantatas da Noite de Reis é uma inspirada composição do alferes de milicias, João da Veiga Murici, provector professor de linguas e philosophia, e, ao mesmo tempo, competente musicista da época, bom poeta, au-

tor de diversas obras sobre religião e lingua portuguesa.

Essa musica está tão identificada com o sentimento religioso do povo bahiano, como o Hymno Nacional nas alegrias patrióticas do povo brasileiro.

Nos ranchos de burrinha (1) não se observava a uniformidade dos ternos. A burrinha é um individuo mascarado, tendo um balaio na cintura, bem acondicionado, de modo a simular um homem cavalgando uma alimaria, cuja cabeça de folha de Flandres produzia o effeito desejado.

A musica compunha-se de *viola, canzá e pandeiro*. O divertimento semelhava-se aos dos ternos: a differença, apenas, estava na presença da burrinha dançando, e nas chulas.

Assim, depois de *tirado o reis*, entravam cantando:

Minha burrinha bebe vinho,
Bebe tambem aguardente,
Arrenego deste bicho
Que tem vicio feito gente.

(1) E' nos *ranchos* onde se destaca com mais intensidade a contribuição negra. Para o estudo das influencias africanas nos *ternos, ranchos e bumba-meu-boi*, vide Arthur Ramos, *O Folk-lore Negro do Brasil, passim.* (A. R.).

Côro

Xô-xô, bichinho,
Xô-xô, ladrão,
Cadeado do meu peito,
Chave do meu coração.

Bota a burrinha p'ra dentro,
Pr'o sereno não molhá,
O sellim é de velludo,
A colcha de tafetá.

Côro

Xô-xô, bichinho, etc.

Na occasião da burrinha sahir, o côro cantava:

Cambrainha é vem, é vem,
Cambrainha é vem da banda de lá,
E' vem da banda de cá.

Quando acontecia o terno ou rancho funcionar muito distante da Lapinha, os grupos se dirigiam á casa mais proxima que tivesse presepio armado, e ahi faziam a competente adoração.

O rancho do boi — ou *bumba meu boi* — era o divertimento predilecto do sertanejo. *O boi* — um homem vestido de um panno pinta-

do á imitação da pelle do animal, com os demais accessorios, dançava ao som da seguinte cantiga, acompanhada de *viola*, *pandeiro* e *canzá*:

Eh! boi, bumba meu boi,
Meu boi malhado,
Eh! meu boi laranja,
Eh! boi, bumba meu boi,

Utlimamente, esse divertimento fôra introduzido tambem nos arrabaldes da capital.

Depois da guerra do Paraguay, os festejos populares da Bahia tomaram certo incremento, como dantes.

A mocidade folgasã que, por espaço de cinco annos, esteve obrigada aos trabalhos da lucta, e mesmo os que lá não foram entenderam que deviam aproveitar o regosijo; e assim começaram por melhorar os festejos. Coube ao districto de Itapoan, arrabalde da capital, a gloria de introduzir nos ternos de Reis o estandarte de velludo ou de seda, bordado a ouro, como emblema ou distinctivo, sendo que o primeiro que assim se apresentara fôra o da *Estrella d'Alva*, seguindo-se o do *Sol*, do *Cordeiro*, e da *Sereia*.

As pastoras trajavam a caracter, sobressahindo a porta-estandarte, luxuosamente vestida a capricho.

Nas noites de 1.º e 2 de fevereiro, a freguezia de Itapoan vestia-se de galas para festejar a excelsa padroeira.

Não ha muito tempo assisti a esses festejos. Organizaram-se os ternos: das *Flores*, *Gira-sol*, *Barquinha*, *Espera*, *Esperança* e *Pescadores*.

Este ultimo apresentou mais de trinta moças, de vestidos brancos, enfeitados de flores, touca branca, luvas, incorporadas duas a duas; umas conduziam lanternas de cores e outras arcos de flores. Os rapazes trajados de branco, chapéo Canotier, ostentavam flor na lapella, como distinctivo. Rompia a marcha uma charanga de oito musicos, executando marchas escriptas especialmente para taes divertimentos.

Seguia-se uma criança de dez annos, vestida á pescador com todos os petrechos da industria, a dansar, ao som de um *habanero*, com a cadencia precisa, fingindo pescar. Ao mesmo tempo entoava esta cantiga:

Sou um pobre pescador
Que ando nas ondas do mar,
Sómente a matar peixinhos
Para as freguezas comprar.

Trago o anzol, trago a linha,
Para o peixinho pegar,

Sou um pobre pescador
Que ando nas ondas do mar.

Surgia uma pastora, a melhor trajada do terno, ostentando o estandarte, que tem pintado a oleo, um pescador na jangada.

Depois, apparecia um grupo de ganhadeiras — seis meninas de oito annos de idade, trajando saia de sêda, de côr, enfeitada, chineliha, rosario de ouro, pulseiras, torso feito de um lenço de sêda branca, penca de moedas na cintura, com teteias de prata, argolas de ouro, panno da Costa, camisa bordada, anneis nos dedos, emfim no rigor da moda da creoula bahiana, em dia de grande gala e pequena gamella na cabeça, dançavam ao som de musica adaptada e do côro, que cantava:

Tanto peixe na pedreira!
Eu não vejo ganhadeira,
Eu não vejo ganhadeira,
Que queira ganhar dinheiro.

Cantam as ganhadeiras:

O cação não tem valor
Para elle nós comprar,
A cavalla é peixe lindo
Para a Jesus offertar.



Os ternos da capital, imitando aos de Itapoan, sobrelevaram a estes em brilhantismo de roupagem, o que se torna difficil dentre elles distinguir os mais importantes, tal o garbo com que se apresentavam, principalmente os ternos do *Sol*, *A Terra*, *Aurora Boreal*, *Romeiros de Bethlém*, *Romeiros da Palestina*, *Chrisantemo*, *Rosa Menina*, *União das Flores*, e um sem numero de outros que se exhibem cada anno.

Obedecendo á lei da evolução, nos ranchos da capital desprezaram a primitiva burrinha e tomaram os seguintes nomes: rancho do *Peixe*, *Cachorro*, *Aguia*, *Estrella d'Oriente*, *Garça*, *Phenix*, *Carneiro*, *Avestruz*, *Beija-Flor*, *Esperança*, *Canario*, *Sereia*, *Pinicopêu* e outros muitos. (1).

Cada um delles tem um emblema indicativo da sua designação, feito de folhas de Flandres, conduzido na cabeça de um homem, que se exhibe dançando ao som de uma orchestra de vozes, pandeiros, violas e canzás.

Admittiram vestimentas carnavalescas bem enfeitadas, com gosto e symetria.

Crearam um balisa, á imitação dos antigos batalhões de caçadores do exercito; depois su-

(1) Notem-se as sobrevivencias totemicas, de origem africana, postas em destaque por Nina Rodrigues. (A. R.).

hstituíram-no por um *mestre-sala*, especie de *arauto*, bem trajado, que é o dançarino do grudo, ora sosinho ora com a porta-estandarte, e bem assim com as demais pastoras.

Houve antigamente nesses ranchos, uma personagem saliente: um popular conduzia pequeno caixão com uma taboa movel que, a um determinado movimento, produzia um som onomatopaico, designado por *Vú*.

O maestro brasileiro Francisco Libanio Colás, apreciando o enthusiasmo popular, escreveu, sobre o motivo da musica dos ranchos, uma saltitante polka, intitulada — *Reis na Lapinha*.

Ultimamente os ternos e ranchos adoptaram o seguinte programma: na vespera da festa do Senhor do Bomfim vão todos em romaria, á noite, e tiram o Reis na porta da igreja, como saudação e homenagem.

Depois dessa devoção retira-se cada qual para o seu destino, ao som de cantarolas e boa musica, illuminados por fogos de Bengala, e assim dão por terminados os festejos da noite de Reis.

Em summa: as festas em louvor dos Reis Magos encerravam um dos maiores encantos da vida religiosa da sociedade bahiana que levava

até ao fanatismo o culto dos costumes e das tradições dos seus antepassados.

O sabio allemão Guilherme de Humboldt, em carta á senhora, sua amiga, escreveu:

“Eu tenho um grande amor pelo passado, porque sómente o que a elle se refere é immutavel, é eterno como a morte...”.

Isto lembra o dito da baroneza de Krudner:

“As almas frias têm apenas memorias; as almas ternas têm saudades; e, para ellas, o *passado não é um morto, mas, um ausente. O melhor dos amigos é o passado*”.

E' o caso.

O *Diario de Noticias*, da Bahia, de 5 de janeiro de 1899, assim descreveu a *noite de Reis, na Lapinha*, com aprimorado vigor de colorido e subtileza de observação, o que, de algum modo, justifica, ou antes, é um complemento do que deixamos dito acima:

“Esquecendo tudo durante as poeticas festas do Natal, expansiva e alegre a população renova as scenas bucolicas de ha quasi dois milenios, em frente dos prescipes, verdejantes das aromaticas folhas de pitangueira.

No lar bahiano, em que a hospitalidade não é menor do que a da tenda arabe, ainda se ouvem os canticos e as lôas dos antigos bailes pas-

toris, que são uma variante dos autos sacramentaes do velho Portugal.

Figuras obrigadas em todos os presepes vêem-se os tres magos da Seleucia e do Oriente, descalços, cobertas as fronte do pó da terra, num estabulo, depondo offerendas aos pés do filho adoptivo de um carpinteiro, o que importa em assentar a primeira pedra do portico que abre, se não para a felicidade, pelo menos para a serena mansão do consolo, que não pode dar a sciencia com o seu cortejo de orgulhos e mysterios a devassar.

Lenda ou historia, é um profundo ensinamento, uma pagina magnificante de poesia e amor, o facto que a grande Religião commemora.

A exemplo daquelles poderosissimos reis, prestitos mais ou menos numerosos ao som de boa musica ou instrumentos populares, acorrem de todos os pontos para a Lapinha, Rio Vermelho, Itapoan e outras localidades em que os festejos avultam, attrahindo desproporcionada população adventicia.

Dentre todos os arrabaldes em festa destaca-se, porém, o da tradicional Lapinha, onde desde o anoitecer movimentam-se as ruas, num açodamento e alacridade, peculiares dos grandes festejos populares do norte, em que a Bahia deve ser encarada como typo.

Quasi todas as casas, a começar da ladeira da Soledade, enfeitam-se garridamente e illuminam com venezianas, desta sorte aprestadas para receberem os ranchos.

A's dez horas da noite já é difficilimo o transito no antigo corredor da Lapinha, que desemboca no largo, onde se levanta a graciosa capella do Bom Jesus, Rei Salvador, tão volumosa é a caudal de romeiros.

Extensos claros abrem por vezes servindo á passagem dos *ranchos* e *ternos*, que se differenciam dos primeiros por serem constituídos por familias, mais ou menos caracterizadas de pastoras e pastores, precedidos geralmente de um clarinete ou piston, de uma trompa e um baixo, tirando d'ahi a sua denominação especial.

Os *ranchos* propriamente ditos mais numerosos e tendo menos figurantes vestem roupas vistosas de côres muito vivas, emprestando ao grupo uma feição carnavalesca, e levam como symbolos figuras de animaes.

Ao som de instrumentos populares, marcham ao clarão de fumos os archotes de bagaço de dendês.

O emblema carregado á cabeça de um danсарino, que se occulta a meio sob abundantes folhas de estopinha é o primeiro a carregar diante das casas a que vão tirar o Rei,

A porta da rua é immediatamente fechada e diante della o *rancho* entoa quadras improvisadas por bardos anonymos.

Dando ingresso na sala de visita, abarrotada de assistentes, formam todos um circulo do qual occupa o centro o *bicho*, que dá nome ao rancho.

O apito faz-se ouvir a miudo e o emblema, enorme *rosa*, *navio*, *anjo*, *laranjeira*, *peixe*, *barata*, *pavão* ou *jacaré*, rodopia vertiginosamente diante do mestre sala que executa piruetas impossiveis, *passos*, na giria do povo.

A porta bandeira atirá então um lenço ao regaço da dona da casa que nelle envolve uma esportula.

O grupo canta de novo em agradecimento e retira-se para ir a outra casa, "pois que a noite é pequena e elles têm muito que andar."

São estes ranchos, os que fazem as delicias da *arraia miuda*, que o acompanha por toda a parte, enthusiasmada, encarecendo cada qual os predcados do bicho de sua predilecção, em meio de muita farroma.

Em visita, aos presepes entoam os *ternos* bellissimos canticos, muitos d'os quaes escriptos por applaudidos poetas, entre os quaes Gonçalves Dias, e entregam-se depois ás dansas que perduram até o romper d'alva.

O largo da Lapinha embandeirado em quadro e ostentando illuminação a *giorno* e a gaz carbonico, tendo um de seus lados, menos edificado, repleto de botequins, feiras e *bozós*, na variedade immensa de typos característicos alli congregados, fornece ao escriptor motivo para um bom estudo, ao observador azo para conhecer a sociedade em sua nudez e ao curioso occasião para soltar gargalhadas desopilantes ou enxugar uma lagrima rebelde.

O templo regorgita de fieis que acotovelam-se, esmurram e espesinham, afim de beijarem o Deus Menino o mais depressa possivel, tal 'é o elevado gráo de temperatura que reina na igreja.

O grande presepe construido na sacristia e no qual se vê, em tamanho natural, o sagrado grupo da Adoração é, durante toda a noite, cercado por crescido numero de pessoas, geralmente trajadas de branco, que aguardam a chegada dos *ternos*.

Nas casas, a mór parte das quaes pejadas de visitas que, desde a antevespera, "vão tomar logar", dansa-se arrebatadoramente e come-se e bebe-se não com menos fervor.

A inoqueca de charéo e o carurú de folha, com garoupa, assás apimentados, (pratos de peixe), são muito gabados, levantando-se interminaveis brindes ao saber culinário da dona da

casa, que lhes enche o estomago com tanta prodigalidade.

Ao amanhecer saem os convivas a passear (as senhoras pelos braços dos cavalheiros obsequiosos) e dirigem-se — uns para a Estrada das Boiadas, em busca de jaca molle; outros, menos prosaicos, para o Queimado, a admirar os enormes depositos d'agua potavel, hoje quasi secos, segundo se diz, ou respirar as emanações volentes das balsas em flor; alguns mais corajosos, affrontam o frio, banhando-se no correjo que alli serpeia.

A' volta recebe-os o hospedeiro com um sorriso contrafeito, e insistem para que almocem.

As moças fazem uma carêta e pretextam frivolidades; os homens confessam que o hygienico passeio realizado estimulou-lhes o appetite”.

C U C U M B I S (1)

O cucumbi não passava de uma recordação das festas africanas, é certo, mas, foi-me impossivel conhecer a significação propria do vocabulo. Compunha-se de numeroso agrupamento: uns armados de arco e flexa, capacete, bra-

(1) São os mesmos autos dos *Congos* de outros Estados. Vide A. Ramos, *op. cit.*, pags. 39 e ségs. (A. R.).

ços, pernas e cintura enfeitados de pennas, saíote e camisa encarnados, coraes, missangas e dentes de animaes no pescoço, á feição indigena.

Outros, porém, trajavam corpete de fazenda de côr, saíeta de setim ou cambraia, com enfeites de velbutina azul e listas brancas, num estilo bizarro, accommodado ao *divertimento*.

Os instrumentos consistiam em pandeiros, canzás, checherés ou chocalhos, tamborins, marimbas e piano de cuia (cabaça enfeitada de contas).

Os cucumbis ensaiavam as suas diversões em determinados pontos, como fossem: Largo da Lapinha, Terreiro de Jesus e Largo do Theatro, sob as frondosas cajazeiras que ahi existiam.

No trajecto, iam cantando:

*Viva nosso rei,
Preto de Benguella,
Que casou a Princeza
C'o infante de Castella.*

Respondia o grupo indigena:

*Dem bom, dem bom,
jurumaná;
Catulê, cala motuê
Condembá.*

Além dos instrumentos acima indicados, certas personagens conduziam os seus grimas, (*) os quaes, no final de cada estrophe, se cruzavam dois a dois.

*O bi iaiá, o bi ioiô,
Saravudum, sarami, saradô.*

Ao pronunciarem a syllaba *dô*, era o som abafado pelo choque dos grimas, batendo uns de encontro aos outros. Em seguida, davam voltas e tregeitos ao corpo, repetiam o canto e os mesmos movimentos.

Chegados ao ponto determinado, começavam a funcção:

Cum licença auê,
Cum licença auê,
Cum licença de Zambiapongo,
Cum licença auê.

Em meio da festança, um indigena era accusado de haver enfeiticado o *guia*, que devido a essa circumstancia, se achava em estado mortal.

(*) Pequeno cacete, medindo 0,m 30 de comprimento por 0,02 de diametro.

Discutido o assumpto com alacridade, o feiticeiro se enthusiasma e canta em tom autoritario:

Tu caiá gombê,
Tu caiá gombê,
Chaco, chaco,
Mussugauê.

O iáia calumgambá,
Cui sambambê;
Matê, ô matê ô!
Vida ninguem dá.

Compenetrado do seu valor, e solicitado para mudar de resolução, o feiticeiro se delibera a curar o guia, que se simula agonizante.

Para isso, no meio de grande algazarra, toma de uma bolsinha e com ella toca levemente as pernas e os braços do doente, dando movimento desordenado ao corpo, entoando cantigas lugubres. Ao depor a bolsinha ou contrafeitiço nos labios do guia, este recobra os sentidos, e todos se entregam ás maiores expansões de regosijo. Os nacionaes se afeiçoaram tanto ao cucumbi que conseguiram imital-o vantajosamente, intercalando nos canticos vocabulos da lingua vernacula, sem, comtudo, desvirtual-o.

Oliveira Lima, no seu livro *Aspectos da Literatura Colonial Brasileira*, á pag. 101, descreve uma dessas folganças, no seculo XVIII, do seguinte modo:

“Andavam as toiradas estimadas a par dos sermões, mas a animação de regosijo algum emparelhava-se com a que reinava na festa de São Gonçalo d’Amarante, celebrada a pouca distancia da cidade (Itapagipe). Nas dansas desenfreadas em derredor da veneranda imagem tomava parte o vice-rei, de parceria com os cavalleiros de sua casa, os monges e os negros.

“Desappareciam as distincções sociaes nessa saturnal christã, á qual serviam de incomparavel scenario as mattas frondosas, onde á pallida claridade das estrellas e ao som mavioso das violas o amplexo attingia proporções de demencia animal.

“Tres dias acampava o governador do Brasil numa linda parte do bosque, e em sua presença, festivamente alternavam-se, com as copiosas refeições, os hymnos sacros e as comedias profanas”.

“A CAPOEIRA”

O Angola era, em geral, pernostico, excessivamente loquaz, de gestos amaneirados, typo

completo e acabado do capadocio e o introdu-
tor da *capoeiragem*, na Bahia.

A *capoeira* era uma especie de jogo athle-
tico, que consistia em rapidos movimentos de
mãos, pés e cabeça, em certas desarticulações
do tronco, e, particularmente, na agilidade de
saltos para a frente, para traz, para os lados,
tudo em defesa ou ataque, corpo a corpo.

O capoeira era um individuo desconfiado
e sempre prevenido. Andando nos passeios, ao
approximar-se de uma esquina tomava imme-
diatamente a direcção do meio da rua; em via-
gem, si uma pessoa fazia o gesto de cortejar a
alguem, o capoeira de subito, saltava longe com
a intenção de desviar uma aggressão, embora
imaginaria.

O domingo de Ramos fôra sempre o dia
escolhido para as escaramuças dos capoeiras. O
bairro mais forte fôra o da Sé; o campo da lu-
cta era o Terreiro de Jesus. Esse bairro nunca
fôra atacado de surpresa, porque os seus diri-
gentes, sempre prevenidos fechavam as embo-
caduras, por meio de combatentes, e um tulhei-
ro de pedras e garrafas quebradas, em forma
de trincheiras, guarneciam os principaes pon-
tos de ataque, como fossem: ladeira de S. Fran-
cisco, S. Miguel, e Portas do Carmo, na embo-
cadura do Terreiro. Levava cada bairro uma

bandeira nacional, e ao avistarem-se davam vivas á sua parcialidade.

Terminada a lucta, o vencedor conduzia a bandeira do vencido.

Nos exercicios de *capoeiragem*, o manejo dos pés muito contribuia para desconcertar o adversario, com uma rasteira, desenvolvida a tempo.

No acto da lucta, toda a attenção se concentrava no olhar dos contendores; pois que, um golpe imprevisto, um avanço em falso, uma retirada negativa poderiam dar ganho de causa a um dos dois. Os mais habéis capoeiras, logo aos primeiros assaltos, conheciam a força do adversario; e, neste caso, já era uma vantagem, relativamente ao modo de agir.

Por muito tempo, os exercicios de *capoeiragem* interessaram não só aos individuos da camada popular, mas também ás pessoas de representação social; estas, porém, como um meio de desenvolvimento e de educação physica, como hoje é o *foot-ball* e outros generos de *sport*. Os povos cultos têm o seu jogo de capoeira, mas sob outros nomes: assim, o portuguez joga o *pau*; o francez, a *savata*; o inglez, o *soco*; o japonéz, o *jiu-jitsu*, á imitação dos jogos olympicos dos gregos e da lucta dos romanos.

Havia os capoeiras de profissão, conhecidos logo á primeira vista, pela attitude singu-

lar do corpo, pelo andar arrevesado, pelas calças de bocca larga, ou pantalone, cobrindo toda parte anterior do pé, pela argolinha de oiro na orelha, como insignia de força e valentia, e o nunca esquecido chapéu á banda.

Os amadores, porém, não usavam signaes caracteristicos, mas, exhibiam-se galhardamente, nas occasiões precisas. No domingo de Ramos e sabbado de Alleluia entregavam-se a desafios e luctas, nos *bairros* então preferidos, como fossem: o da Sé, S. Pedro, Santo Ignacio ou da Saúde.

Previamente, parlamentavam, por intermedio de gazetas manuscriptas. Duas circumstancias actuavam, poderosamente, no espirito da mocidade, para se entregar aos exercicios de capoeiragem: a leitura da Historia de Carlos Magno ou os doze pares de França, e, bem assim, as narrações guerreiras da vida de Napoleão Bonaparte. Era a mania de ser valente como, modernamente, a de cavador. Nesses exercicios, que a gyria do capadocio de — *brinquedo*, dansavam a capoeira sob o rythmo do *berimbau*, instrumento composto de um arco de madeira flexivel, preso ás extremidades por uma corda de arame fino, estando ligada á corda numa cabacinha ou moeda de cobre.

O tocador de berimbau segurava o instrumento com a mão esquerda, e na direita trazia

pequena cesta contendo calhaus, chamada — gongo, além de um cipó fino, com o qual feria a corda, produzindo o som.

Depois entoava essa cantiga:

*Tiririca é faca de cotá,
Jacatimba moleque de sinhá,
Subiava ni fundo di quintá.*

CORO

Aloanguê caba de matá
Aloanguê.

*
**

Marimbondo dono de mato,
Carrapato dono de fôia,
Todo mundo bêbê *caxaxa*,
Negro Angola só leva a fama.

CORO

Aloanguê, Som Bento tá me chamando,
Aloanguê.

*
**

Cachimbêro nã fica sem fogo,
Sinhá veia nã é mai do mundo,
Doença que tem nã é boa
Nã é cousa de fazê zombaria.

CORO

Aloanguê, Som Bento tá me chamando,
Aloanguê.

*
**

Pade Inganga fechou corôa
Hade morê;
Parente não me caba de matá

CORO

Aloanguê, Som Bento tá me chamando,
Aloanguê.

*
**

Camarada, toma sintido,
Capoêra tem fundamento.

CORO

Aloanguê, Som Bento tá me chamando,
Aloanguê caba de matá,
Aloanguê.

*
**

Por ocasião da guerra com o Paraguay, o governo da então Provincia fez seguir bom numero de capoeiras; muitos por livre e espontanea vontade, e muitissimos voluntariamente

constrangidos. E não foram improficuos os esforços desses defensores da-Patria, no theatro da lucta, principalmente nos assaltos á baioneta.

E a prova desse aproveitamento está no brilhante feito d'armas praticado pelas companhias de Zuavos Bahianos, no assalto ao forte de Curuzú, debandando os paraguayos, onde galhardamente fincaram o pavilhão nacional.

Cezario Alvaro da Costa, rapaz bem procedido e caprichoso, não era um profissional, mas, amador competente:

Marchou daqui para o sul, como cabo d'esquadra do 7.º batalhão de caçadores do exercito.

Nos primeiros encontros com o inimigo, começou por distinguir-se, a ponto de ser apreciado por seus superiores, e, fôra subindo gradualmente, até o posto de alferes. Certo dia, depois de um combate Cezario da Costa encontrou dois paraguayos, e enfrentou-os corajosamente.

Depois de acirrados recontros e, auxiliado pelo que conhecia de esgrima da baioneta, conseguiu supplantar os adversarios. Este acto de bravura, unido a outros anteriormente praticados, levaram-no á promoção no posto immediato, e a ser condecorado com o habito da Ordem do Cruzeiro, pelo marechal Conde d'Eu. Esse

official falleceu em Bagé, Rio Grande do Sul, no posto de capitão.

Antonio Francisco de Mello, natural de Pernambuco, seguiu para a campanha, no posto de primeiro cadete-sargento ajudante do 9.º batalhão de caçadores do exercito. Não se limitava a simples amador de capoeira, possuia tendencia pronunciada para um destemido profissional, o que, decididamente, lhe prejudicou, demorando a promoção apesar de possuir certa importancia pessoal, tendo o curso de preparatorios.

Não lhe eram favoraveis as opiniões escriptas pelos commandantes de corpos, nas *relações semestraes*, livro onde se apurava o comportamento dos officiaes inferiores. O cadete Mello usava calça fôfa, bonet ou chapéo á banda, pimpão, e não dispensava o geito arrevesado dos entendidos em *mandinga*. Francisco de Mello fazia parte do contingente a bordo da corveta *Parnahyba*, na memoravel batalha do *Riachuelo*, e a respeito assim se pronunciou o commandante do navio:

“O contingente do 9.º batalhão portou-se como era de esperar de soldados brasileiros. Enthusiasmo no acto da abordagem, valor e esforço denodado na lucta travada braço a braço com o inimigo, excedem ao melhor elogio”.

Depois dessa acção, o cadete Mello fôra promovido a alferes e condecorado. Esteve na campanha até o anno de 1869, quando voltou ao Brasil, ficando addido ao 5.º batalhão, no Rio de Janeiro.

No dia que estava de serviço, costumava dizer:

— “Camaradas! sabem quem está de estado hoje? Quem está debaixo dos pés de S. Miguel.”

Passava a noite a velar, fazendo revista incerta a toda hora. Quem faltava á revista, no dia immediato corria *marche-marche* por espaço de duas horas. Era o unico official que podia conter a soldadesca desenfreada, nos dias de pagamento de soldo. Promovido a capitão, falleceu num dos Estados do Norte. Trago esses dois exemplos para justificar que a capoeira tem a sua utilidade em determinadas occasiões.

No Rio de Janeiro, o capoeira constituia um elemento perigoso; tornando-se necessario que o governo, pela portaria de 31 de Outubro de 1821, estabelecesse castigos corporaes e providencias outras, relativas ao caso.

SUPERSTIÇÃO

Não ha povo, por maior que seja a sua cultura scientifica, que tenha escapado á partici-

pação de crenças supersticiosas. Não se pense que é um legado de povos ignorantes e atrasados, porque muito se enganará. Na culta França, em 1811, mlle. Lorimier fôra apedrejada por estar copiando ou desenhando a vista da cidade de Saint-Flour.

Em 1778, no mesmo paiz, foram quasi mortos, a pedradas, como feiticeiros, os engenheiros que levantavam a planta da provincia.

Na Inglaterra, em 1815, o tribunal julgou um processo, no qual o procurador da corôa accusava o dr. Færemán de ter promovido bruxarias para uma senhora se fazer amar por um rapaz.

Os egypcios cultivavam as sciencias, possuíam immensa bibliotheca publica, e comtudo adoravam os gatos. Chateaubriand, que chamou as crenças populares — *Harmonias da religião e da natureza*, explica-as nestes termos:

“Grosseiro erro commetteriamos, si, querendo tudo submeter ás regras da razão, condemnassemos com rigor estas crenças, que ajudam o povo a supportar o fardo da vida, ensinando-lhes uma moral que as melhores leis jamais saberão infundir-lhe.

“E’ bom, é bello, digam o que quizerem, que todas as nossas acções sejam cheias de Deus, e que, sem cessar, vejamos cercados dos seus milagres.”

A Bahia de outras éras que tanto primava nos diversos ramos do saber, acolheu em alta escala a superstição, talvez com a fusão de diferentes typos que entraram na formação da nossa raça; resultando dahi as diversas crenças populares, ainda muito em voga.

Com o fim de amedrontar as creanças, crearam a — *mula sem cabeça*, a *cabra cabriola*, a *caipora*, o *tatú gambeta*, o *lobishomem*, etc.

Nas ruas da cidade avultavam as casas *mal assombradas*, com prejuizo dos proprietarios, pois ninguem queria habital-as.

Diziam que as *almas* vinham, á noite, cada uma exercer a funcção quê tinha em vida. Ouviam-se *cantos*, *batidos de sola*, por sapateiros, lavadeiras esfregando roupa, quitandeiras mercando, batimentos de pratos, etc.

As beatas perdiam-se das horas de ouvir missa, e então encontravam sempre com visagens, entre as quaes os *fantasmas*, que eram os individuos vestidos de branco, que augmentavam de tamanho e por isso denominados: *cresce e mingua*.

Eram os namorados que, por esse meio, iludiam a vigilancia da familia para se entregarem aos colloquios amorosos.

Falava-se muito na apparição de espiritos maus, que faziam travessuras, á noite. A casa

de familia que necessitava de uma pessoa para amamentar uma creança despedia um escravo, á noite, gritando: *ama de leite, ama de leite.*



Ouvindo-se tocar viola, alta noite, dizia-se logo: *é o diabo.*

Os mais antigos contam a lenda de que, em certa occasião, num festejo de Nossa Senhora da Conceição, divertiam-se muitas pessoas, falando, porém, um tocador de viola, para animar o samba.

Alguns interessados sahiram á busca do que precisavam todos. Por acaso, encontraram, numa esquina, um rapaz tocando admiravelmente.

Nada mais simples do que convidal-o para a funcção.

Chegados ao lugar, houve grande alvoroço. O homem da viola, interrogado, declarou chamar-se *Sassaranéco*; continuando a deleitar o auditorio com a sua magica viola.

No torvelinho das danças bradava a multidão: *Viva o senhor Sassaranéco*, que respondia: *Bravo as mulatas.*

Quando a multidão dizia: *Viva Nossa Senhora da Conceição*, respondia o homem, em voz baixa: *Com esta senhora não quero graça.*

Por muito tempo passou despercebida essa resposta, até que, afinal, alguém prestou atenção e calou-se. O homem da viola fazia prodígios no instrumento, o samba cada vez mais arrojado, quando, de subito, grita um menino: *Olhem o senhor Sassaranéco tem o pé redondo!*

O homem deu um grande estouro e desapareceu, produzindo enorme fumarada, tresandando a enxofre.



A *encommendação das almas* era uma detestavel pratica religiosa, saturada de ideias absurdas, embora sustentada com ingenuidade ou boa intenção. Nas sextas-feiras de cada semana, resava-se o officio da Paixão; aos sabbados, porém, o officio de Nossa Senhora, nos oratorios particulares e publicos, e em diversas egrejas, sendo os oratorios mais concorridos: da Cruz do Paschoal, o do Maciel de Baixo, ladeira do Carmo, Baixa dos Sapateiros e Santo Antonio da Velha Barbara, junto á igreja da Misericordia. Grande, porém, era o numero de pequenos nichos encravados nas paredes dos edificios, e, bem assim, nas diversas casas particulares onde se armavam grandes oratorios, franqueados á visita do publico, nos dias de procissão. Até bem pouco tempo, grandes cruzeiros de

madeira, pintadas de pixe, encostadas ás paredes dos predios, serviam de ponto de *estação*, collocando-se ali gazophilacios para receberem esmolas para *as almas santas bemdictas*, e santos outros mais em voga.

Na Semana Santa effectuava-se o penoso officio das almas, que trazia as crianças e os espiritos timoratos, em pavoroso medo. Os rezadores, trajando *alva* (vestimenta comprida de panno branco) e empunhando matraca, percorriam as ruas, acorrentados, de modo a ser ouvido o som produzido pelo attrito das correntes no chão, fazendo *estações* em pontos determinados. Durante o percurso açoitavam-se com finas correntes de couro, ouvindo-se a seguinte lamentação:

*Dos fieis as almas,
Divino Senhor,
Comvosco descansem.
Em paz e amor.*

Ninguém se animava a abrir porta ou janella para presenciar o estranho e pavoroso cortejo.

Acreditava-se que, si algum dos *amortalhados* olhasse para traz seria tragado por espiritos maus, que os acompanhavam. A um momento dado a campanhia vibrava, a matraca

batia e a procissão desfilava, tetrica, medonha mesmo. Sómente os homens podiam tomar parte nessa romaria. Do meio da multidão ouvia-se, de vez em quando, um som cavernoso, como que sahido de um tumulto, exigindo um *Padre Nosso* e uma *Ave Maria* pelas almas dos presos da cadeia, pelas dos que se achavam nas ondas do mar.

Donde vinha a estranha procissão? onde se organisara? quem a dirigia? E' o que ninguem indagava.



A crueldade do tempo auxiliava a superstição. Os individuos que facilmente enriqueciam e tornavam-se poderosos; os traficantes de carne humana; senhores de engenho que, em momento de ferocidade, atiravam os filhos das escravas, na fornalha; os proprietarios de terrenos que não edificavam, todos esses, dizia o povo, tinham feito contracto com Satanaz, e referia luctas havidas entre os contractantes, por conclusão de tempo, quando o Diabo vinha buscá-los. Dizia a tradição: os senhorios maus appareciam sentados á porta das fornalhas; ouvia-se latidos, vultos dispersos, exigindo cumprimentos de obrigações contractuaes.

Nas cidades e villas do interior, aos domingos, sahia um cidadão, carregando uma cruz,

acompanhado de muitas pessoas, algumas vestidas de opa e regular acompanhamento de fieis, rezando o *terço* pelas ruas.

Os rezadores mostravam-se bastante religiosos; não perdiam missas e festas, decoravam grandes trechos de sermões, bem como citavam capitulos da Biblia Sagrada, especialmente dos Evangelhos de S. João e de S. Matheus. Ficavam nas egrejas como que magnetizados pelos oradores, com o olhar fixo, aproveitando os menores movimentos. Em outras epocas, a reza constituia uma obrigação e um consolo das almas singelas. (1).

A VIDA NO LAR

Entre os muitos prejuizos da civilização moderna, que têm compromettido a gravidade da gente de outro tempo, sobresaee, por sem duvida, o desembaraço com que matronas e senhorinhas enchem as ruas, em passeios a pé, a bonde e, mais modernamente, a automovel, quando não invadem as casas de armario ou de modistas. A familia, noutro tempo, obedecia a orientação muito diversa. Os filhos não davam ordens aos paes, não lhes era permittida a

(1) Ao *folk-lore* christão do Brasil, o Negro incorporou o vasto mundo das suas crenças magicas e mythicas. (A. R.).

entrada na residencia paterna depois do toque de recolher, nem lhes era facultado tambem frequentar hoteis e casas de jogo.

Só em dias determinados a familia podia ausentar-se de casa, como fosse na segunda semana da quaresma, para o beija-pé ao “Senhor dos Passos”, na quinta-feira santa, para visitar as igrejas, e na sexta-feira da Paixão.

No fim do anno ia “passar as festas” nos arrabaldes, compareciam ao theatro e aos bailes da “Recreativa”. As senhoras arreavam-se de joias, trajavam vestidos elegantemente decorados, braços nús, trazendo á cabeça largos e desmedidos pentes de tartaruga, alguns dos quaes mediam mais de um palmo de comprimento.

Fóra desses casos, senhoritas e matronas só sahiam á rua em cadeirinhas de arruar, ou acompanhadas por pessoa da familia.

A educação da mulher limitava-se ao curso primario, ás noções da lingua franceza, musica — canto e piano — dança e prendas domesticas.

Por esse tempo, havia o uso dos balões, que, hoje, difficilmente, se accommodariam nos vehiculos de praça. Os homens seguiam o mesmo rigor da moda, sem dispensar o classico chapéo de pello lustroso, até porque o delegado de policia publicava edital, determinando o

uniforme de presença no theatro. Nos bailes dansavam a “Gavota”, a “Valsa”, a “Mazurca”, a “Quadrilha”, o “Lanceiro” e o sizudo “Sólo-Inglez”. Fóra disto, toda a diversão era de portas a dentro, por occasião de baptisado, casamento, anniversario, e, como objecto de grandeza, vinha da Europa o gelo natural. E, a proposito, cumpre recordar aqui algumas dansas do tempo:

O “Lundú da Marruá” — Duas pessoas na posição de dansarem a valsa, davam começo ao lundú. Depois, apartavam as mãos: levantavam os braços, em posição graciosa a tocar castanholas continuando a dansa desligadas.

A “Maria Caxuxa” — era dansa igual á antecedente, divergindo, apenas, nos movimentos e diversidade da musica.

E então cantavam:

Maria Caxuxa, com quem dormes tú?
Durmo com um gato, que faz *miáu*.

Maria Caxuxa, quem é teu amor?
Um soldadinho, que toca tambor.

O “Sorongo” — em que dansava uma só pessoa, desenvolvendo, com apurado gosto, figuras determinadas, com os pés, procurando sempre os angulos da sala, onde fazia curta de-

mora, e depois rodeava todo o espaço, obedecendo ao compasso da musica adaptada.



Os homens consumiam a maior parte do tempo arredios de suas residencias.

Terminados os trabalhos do dia, dirigiam-se á casa, e, satisfeitas as necessidades do estomago, retiravam-se: uns iam palestrar nas boticas, onde discutiam politica, jogavam gamão e tramavam revoltas; outros encaminhavam-se para as casas de tavolagem, ponto de reunião dos grandes da terra; pois o jogo campeava, em larga escala, notadamente entre os politicos, negociantes, senhores de engenho, etc.

Bacharel que não jogava, nem para deputado servia. Si algum ingenuo perguntava: o dr. fulano joga?

— Ora, até pedra em santo.

Na antiga rua de Palacio, hoje rua Chile, existiu, por longos annos, uma loja de charutos, denominada — “Progressista”, de propriedade de Laurentino de tal.

Fôra o ponto de reunião constante de politicos de todos os matizes: senadores, deputados, conselheiros, desembargadores, juizes, chefes politicos affluíam ahi, prosavam, compravam charutos de “Havana” e conheciam das

novidades sociaes. As palestras eram animadas, attrahentes.

Organizavam-se ministerios, derrubavam situações, conforme o desejo de cada grupo. O Laurentino, então, tirava o melhor partido: vendia os charutos por bom preço, adquiria boas relações de amizade e andava ao corrente de tudo que se passava nas altas rodas da politica. Mais tarde, a LIVRARIA CATILINA passou a substituir a "Progressista", do Laurentino. As demandas tinham grande voga, pois eram um elemento de vaidade, em todas as camadas sociaes. Fumar fôra um vicio; tomar rapé, um habito permittido.

O homem do povo, em tempo de verão, acompanhava, á noite, a familia, que se dirigia a fontes publicas, para as abluções diarias.

Uma vez dispensado dessa obrigação, só era encontrádo nos botequins, a jogar o "tres-sete" ou o vispora; ou, então, nos oratorios publicos, encravados nas paredes dos edificios, a rezar, mais por exhibir os seus recursos de afinada voz, do que por devoção, ou ainda era encontrado no adro das igrejas a discutir politica e a esmerilhar a vida alheia.

Esses individuos, e, com especial menção, os operarios, foram tão viciados no "tres-sete", que, nos dias feriados e santificados, almoçavam, jantavam, na mesa do jogo, e ahi se con-

servavam até noite alta. Occasiões havia em que, sahindo para as compras, entretinham-se no jogo, dando logar a que pessoa da familia fosse procural-os, suppondo tratar-se de algum accidente.

Ao penetrar em qualquer solar antigo, commummente se observava: a gorda matrona, trajando fôfo roupão, semelhante ao actual — “robe de chambre”, sentada num sofá, na sala de jantar, rôdeada de mucamas ou escravas, a costurar ou a fazer renda de almofada, a preparar doces, a refinar assucar ou a arranjar laranjinhas para o entrudo. A moçoila, porém, com os cabellos soltos, estudava a lição de musica ao piano.

Noutra, porém, via-se largo estrado, onde senhoras e meninas cosiam rendas, picado, bordado a ouro e em lã de cores, nos vestidos e saias das raparigas de tratamento. Como elemento de distração, não raro se via a um canto da sala, um macaco, preso ao cepo, a saltar, a guinchar, a fazer momices, costume que se estendera até ás officinas e casas commerciaes.

De outro lado, era um papagaio, em gaiola de madeira, o qual, durante o dia, recebia lições, de uma senhora já entrada em annos:

Papagaio real,
Para Portugal,

Quem passa, meu loiro?
E' o rei, que vae á caça.
Toca trombêta e caixa?

Trum, trum, trum,
Dê cá o pé, meu loiro,
Dê cá um beijo?
Hum! Está doce?

Papagaio é cachorro?
Papagaio é rei coroadado.
Papagaio é galé,
P'ra ter corrente no pé?

Curro pacos, papacos,

E' agora, chega, negra,
Mulambos, farrapos e tudo.
Teu papo é de velludo?

Carocha vendeu a saia?
Carocha — rú,
Por aguardente da praia?
Carocha — rú,
Nem aguardente nem saia,

Carocha — rú.
Papagaio verde,
Do bico doirado,

Leva esta carta
Ao meu namorado.

Elle não é frade,
Nem homem casado,
E' moço e solteiro,
Lindo, como um cravo.

Curro pacos, papacos.

Aos sabbados, reunia toda a familia, em torno do oratorio da casa, para o officio de Nossa Senhora.

Durante o dia, visitava a familia as velhas curandeiras, que rezavam de quebranto, contra espinhela cahida, sem esquecer as velhas de caponas, commerciantes de bentinhos e rosarios, conhecidas por — Devotas — e que exerciam a profissão lucrativa de mensageira de cartas amorosas.

A' noite, as crianças, deitadas no collo das mulheres, ouviam historias de lobis-homem, mula sem cabeça, Bernal francês e outras, das quaes vae aqui um specimen:

Vamos atraz da Sé,
Na casa de sinhá Tété,
Caiumba
Ver a mulatinha

De cara queimada.

Quem foi que a' queimou?

A senhora della,

Caiumba.

Por causa do peixe frito,

Que o gato comeu,

Dei-lhe com o meu bordão,

Tubarão;

Na casa do capitão

Coração.

Fomos em redor do poço,

Caiumba.

Peixinho nos mordeu no pé,

Jacaré.

Para ver meu mano,

Caiumba.

Que veio da guerra,

Caiumba.

Si elle vier vivo

Para trabalhar,

Caiumba;

Se elle vier doente,

Para se tratar

Caiumba;

Si elle vier morto,

Para se enterrar,

Caiumba.

As crianças tomavam interesse na *historia* repetindo no passo competente o vocabulo — caiumba.

A CADEIRINHA DE ARRUAR

Por muito tempo, a cadeirinha de arruar constituiu o unico meio de locomoção, entre nós, aos hombros do africano.

Substituiu a *serpentina*, que fôra o yehiculo primitivo da cidade.

A principio era a cadeira privilegio dos fidalgos, magistrados, medicos, clinicos, professores notaveis, senhores de engenho, commerciantes, conegos e vigarios, emfim, tornou-se o distinctivo da abastança, pois nem todos podiam manter certo numero de africanos, reservados para o serviço exclusivo da cadeirinha.

Por occasião de casamento ou baptisado ricos, dezenas de cadeirinhas desfilavam conduzindo os noivos, padrinhos e convidados.

As senhoras, com vestidos guarnecidos de ouro e prata, carregadas de joias, trazendo á cabeça chapelinhas bem enfeitadas, prendiam as cortinas da cadeirinha para que melhor expuzessem á admiração e á curiosidade o luxo e a riqueza de que se arreavam.

A vaidade feminina chegou ao ponto de, em uma simples visita na mesma rua ou vizinhança, não se dispensar o vehiculo.

As senhoras ou jovens mais recatadas fechavam a cadeira para não serem observadas.

Duas parelhas de carregadores, como se dizia no tempo, isto é, quatro possantes etíopes, custavam um conto de réis.

A cadeirinha do potentado se destacava pelas côres vivas e pelos ornatos da libré dos carregadores.

Estes trajavam casaca de panno azul com portinholas, vivos, botões dourados ou encarnados; calças da mesma fazenda, agaloadas; chapéo alto de oleado com galão de ouro; collete de flanella clara com botões dourados e gravata de manta. Posteriormente, a cadeirinha foi perdendo o valor, e, os menos abastados puderam occupal-a de aluguel. Em diversos pontos da cidade, como fossem: Largo da Conceição da Praia, Taboão, Baixa da Soledade, S. Francisco de Paula, etc., se encontravam cadeirinhas pelo preço de uma pataca para subir uma ladeira; destinando-se a ponto mais longinquo, precedia ajuste. Da cidade á Barra ou ao Bomfim, o preço da conducção era de seis mil réis. As pessoas de recursos faziam-se acompanhar de uma outra cadeirinha de sobressalente para descanso dos carregadores. Ainda

existiam as cadeirinhas especiaes para a conducção de anjos ao cemiterio, com sanefas, e cortinas forradas de seda vermelha. Vem desse tempo o uso do chapeo de palha da Costa, fabricado pelos carregadores, em descanzo. Anteriormente só havia o chapéo de pello e a carapuça portuguesa.



A lei n. 223, de 3 de Maio de 1845, concedeu privilegio por dez annos a quem quizesse estabelecer uma companhia de *Omnibus*, (gondolas); o que fora levado a effeito, sendo uma da cidade alta até a Barra, e outra das Pedreiras ao Bomfim.

Devido ás irregularidades, na conducção, o povo appellidou esses vehiculos de *maxambomba*, ridicularizando-os em verso:

Subi na torre
P'ra comer pitomba,
Jogando os caroços
Na maxambomba.
Ande mais depressa,
Senhor conductor,
Isto é maxambomba
Não é vapor.

Por longo espaço de tempo existiu certa repugnancia da parte das senhoras em tomarem as gondolas.

Fôra a condessa de Barral, a primeira mulher que se serviu desse meio de conducção; e fazendo propaganda entre pessoas de sua amizade conseguiu vencer a resistencia.

A essa nobre dama, dotada de esmerada educação e de instrucção variada, deve a sociedade bahiana a introducção dos costumes europeus, e o afastamento das modas sombrias e excentricas que dominavam na epoca.

Havia outro meio de transporte que eram os pequenos vapores da *Companhia Bomfim*, actual navegação Bahiana.

Esses vapores partiam da cidade baixa, atracavam na Jequitaiá, desembarcando ali os passageiros de meia viagem, e dahi se dirigiam á ponte volante que existia no Porto do Bomfim.

Nas gondolas só tinham ingresso as pessoas decentemente vestidas e de cartola.

Soldados, marinheiros, praças de policia, embarcavam nos vapores.

Não se fumava nem havia rusgas com os conductores,

A FESTA DA "MÃE D'AGUA"

Estavamos em pleno regime de escravidão. Os africanos, em materia de crença, quando não eram supersticiosos, praticavam a feitiçaria, de modo que estes ultimos se tornavam temiveis e os respectivos senhores, com receio de qualquer *surpresa*, concediam-lhes certas e limitadas franquias, comtanto que, a benevolencia calculada não implicasse o medo ou o terror do feitiço incuravel.

O africano podia, pois, entregar-se às praticas do seu rito grotesco.

Entre estas, sobresahia a festa da *mãe d'agua* (screia) e a tradição guardou, como a de maior nomeada, a que se realizou, por muitos annos atrás, em frente ao antigo forte de S. Bartholomeu, em Itapagipe, hoje demolido, e na 3.^a dominga de dezembro, á qual compareciam para mais de 2.000 africanos.

A ella achavam-se presentes todos os *pais de terreiro* da cidade, sob a direcção suprema do tio *Ataré*, que residia á rua do Bispo, no citado bairro.

Os pais de terreiro trajavam roupas de brim de linho, branco, e chapéu de Chile, ostentavam relógio, chapéu de sol de sêda, e comprido correntão de ouro do Porto, o qual passava por entre uma das casas do collete e em volta do pescoço.

Durava a festa quinze dias, nas quaes abundavam os batuques (candomblés), o efó, o abará, o carneiro, o bode, etc., com o azeite de dendê.

Em certo dia, *Ataré* annunciava á multidão que se iam realizar as homenagens á *mãe d'agua*, e uma grande talha ou pote de barro cosido se enchia logo de presentes, como fossem: pentes, frascos de pomada, frascos de cheiro, covados de fazendas e era atirada ao mar, na *meia travessa*, ponto muito conhecido dos maritimos, principalmente quando reina vento forte.

Estava, pois, concluida a festa da *mãe d'agua* e os festeiros se recolhiam ás casas do se-nhorio.

A LAVAGEM DO BOMFIM

Ainda em meio do borborinho das festas do fim do anno, logo na primeira semana de janeiro, o povo se preparava para a tradicional festa do Bomfim. Grande era a agitação de todos, para aquella romaria.

Na quinta-feira anterior ao domingo da festa procedia-se á lavagem da igreja.

Para esse fim, de vespera, começavam os arranjos da partida, que consistiam em acon-

dicionar, em grandes cêstas, roupas e virtualhas, pondo-se todos a caminho.

Os saveiros e os pequenos vapores da Companhia Bahiana conduziam grande parte dos romeiros; ao passo que muitos outros seguiam a pé ou serviam-se das gondolas, que faziam o transporte de passageiros, do “Caes Dourado” até a ladeira do Bomfim, por duzentos e cinquenta réis a passagem; Conductores de carroças e aguadeiros, uniformizados de branco, avental encarnado, com desenhos bizarros, chapéu de palha, com fitas, animaes e carroças enfeitados com folhas de pitangueiras e crotons — estes então chamados — folha brasileira, reunidos todos, nos pontos combinados, desfilavam, na melhor ordem, em direcção ao Bomfim, improvisando alegres trovas. Desde o romper da manhã o povo começava de affluir ao arrabalde.

Contavam-se por centenas os devotos e devotas, que seguiam, com vassouras, moringues, pequenos potes e vasilhas outras.

Alguns levavam agua da cidade e em todo o tracto dançavam com a vasilha na cabeça, e assim proseguiam até ao termo da viagem. A's dez horas da manhã começavam a lavagem; do adro da igreja iam buscar agua a uma fonte, na baixa do Bomfim. A lenha, para a illuminação á noite, era empilhada no topo da ladeira,

que ainda conserva este nome. E todos subiam e desciam, acompanhados pelos *ternos de barbeiros*, ao som de cantatas apropriadas, numa alegria indescritivel. (1).

Emquanto uns se entregavam ao serviço da lavagem, outros, a um lado da igreja, entoavam chulas e cançonetas, acompanhadas de violão.

Si o thesoureiro da devoção era prazenteiro e folgazão, mandava collocar ahi uma pipa de vinho e outra de aguardente, para despertar o enthusiasmo dos romeiros. O largo do Bomfim apresentava embandeiramento festivo; barracas de feiras erguiam-se na encosta da collina, providas de brinquedos de toda a especie, para crianças. Havia, ainda, palanque, para a musica, botequins repletos de comestiveis e bebidas.

Tocadores de realejos, vendedores ambulantes, de refrescos, doces, etc., ahi se apresentavam.

Despertava logo a attenção de quem chegava ao largo o grupo de raparigas, que, alegres e saltitantes, deixavam ver o collo, através de finissimas camisas abertas em bordados; bonitos chales em *Tuquim*, pannos da Costa de seda, representando a aristocracia do torço e da chinellinha bordada a ouro, deixando metade

(1) Nina Rodrigues documentou o caracter negro-africano da lavagem do Bomfim, verdadeiro culto a *Obatálá*. (A. R.).

do pé descalço, como distinctivo de saber pizar. Os fidalgos, os poderosos e bem assim os commerciantes ahi se apresentavam montados em bonitos animaes, ricamente ajaezados.

O cofre da igreja regorgitava de esmolas, entre as quaes, muita moeda de ouro e prata. Occasiões havia em que necessario se tornava que o dinheiro fosse entregue em mão, assignando o offertante o seu nome em livro.

Os navegantes, que, em hora de perigo, faziam promessas, lá iam, conduzindo fragmentos de pannos rotos pela refrega dos temporaes, deposital-os na sacristia dos milagres, recolhendo avultadas sommas, ao cofre das esmolas.

A cera era conduzida em caixas, conforme a promessa, e bem assim cumpria a cada romeiro levar uma vela.

Terminada a lavagem da igreja e a condução da lenha para as fogueiras na vespera da festividade, o povo tomava destinos diversos, encaminhando-se uns para Itapagipe e seus arredores, outros porém conservavam-se no Bomfim.

Nos salões aristocraticos a orchestra executava trechos escolhidos; nos intervallos, porém, apreciavam-se as bellas modinhas de Chico Magalhães, de Tito Livio e de Aragão, da Cachoeira, como fossem:

Esquece, por uma vez
Quem te deu o coração,
Si não te move meu pranto,
Dai-me a morte com teu não.

Que importa, tyranna,
Que eu viva soffrendo,
Si, por teu desprezo,
Eu vivo morrendo?

ALLEGRO

Eu soffro tanto,
Porém calado,
Embora eu ame
Sem ser amado.

Palmas e bravos cobriam as ultimas notas do cantor. Acto continuo, outro cantor em scena ou elegante senhorinha exhibia-se, com o acompanhamento do piano:

Amo-te porque és bella:
Amo-te porque jurei,
Inda mesmo na ausencia
Constancia eterna terei.

ALLEGRO

Não me importa o teu desprezo,
Não me importa o teu rigor;
Só me importa o que juraste,
Só me importa o teu amor.

Tú és um anjo,
Sempre adorado,
Em qualquer tempo,
Sempre lembrado.

Num salão bem confortavel, rapaz elegante
recitava a parodia da *Judia*, de Thomaz Ri-
beiro:

O JUDEU

Já eram mais de dez: a noite estava fria:
a rua era deserta; amortecido o gaz.
A lua em seu mingoante, ainda não se via
no ceu apparecer dos montes por detraz.

Confuso vozear; barulho de garrafas
davam de *brodio* bons signaes num botequim;
cedia quem lá estava ao goso das *moafas*;
echoava a viração dos copos o *tim-tim*.

O' gente sem juizo! ó gente debochada!
de comedores corja! amigo do pifão!
sucia de malandros! grandissima cambada!
tratantes, sem vergonha, opprobios da nação.

Se eu fosse de policia o chefe nesta terra,
havia-os de agarrar, sem escapar um só,
mandava uns p'ra Fernando, os outros para
[a guerra,
mettendo o vendilhão tambem no *chilindró*.

Já eram mais de dez; ebrio, cambaleando,
um capadocio vi sahir do botequim;
p'ra mim se encaminhando, creoula me jul-
[gando,
afina o violão, e após discorre assim:

— Dormes! e eu bebo, sambadora imagem,
que na lavagem do Bomfim eu vi;
dorme — impossível de se amar por borra,
dorme, cachorra que eu descanto aqui!

Dormes! — eu descanto a regalar-te o ouvido
com o sustenido desta voz nasal!
dormes e não ouças o *lundú* chorado
de quem torrado não possue real!

Mulher sem nicas, quitureira ingente,
são ou doente que eu me sinto estar,
has de lembrar-me o *vatapá* celeste
que tu fizeste para o meu jantar!

De ti que é feito! por onde has girado;
que procurado tu não tens por mim?

na Barra, em Brotas, no Pilar, nos Mares,
tantos logares em eu ver-te? Oh! sim.

Peixe que a isca do batuque arrasta!
moeda gasta que ninguém guardou!
Folha illustrada que apparece, exulta,
bajula, insulta e nunca mais voltou.

Filha da terra da *moqueca* ardente,
que faz a gente s'inflammar, arder,
sempre de grandes *candomblés* na pista,
forte sambista, festival mulher!

Porque ha de o vinho me mostrar candeias
e em minhas veias me mostrar calor?
porque este impulso de *puchar fieira*?
a terradeira me reprime o ardor!...

Braço, meu braço, já te sinto quedo!
dedo, meu dedo, para aqui não dobres!
E' vinho, é vinho, violão, calemos;
não n'a accordemos.. para que, sem cobres?

Dorme — eu me calo, sambadora imagem,
que na lavagem do Bomfim eu vi;
dorme — impossivel de se amar por borra,
dorme — cachorra, que eu me vou d'aqui...

E poz-se a andar, e eu roncava
para fingir que dormia;

mas quando em distancia ia,
dizer seu nome o escutei...
ergui-me então furioso,
vi que era um meu inquilino
— caloteiro muito fino,
e disse á ronda: — Correi!

Trazei-m'o! quero mostrar-lhe
esta raiva que me abraza
por não lhe achar dentro em casa
coisa alguma de valor!
voai! trouxe-me o seu fato,
o seu relógio, a corrente,
o violão... finalmente,
prendeí-o o meu devedor!...

Mas não! Que valem mulambos
p'ra delles fazer-se preza?
devo poupar a despeza
de o tornar a penhorar...
Sem dar-me fiança, a chave
de uma casa me apanhando
nella ficou-se morando
longo tempo sem pagar!

Cancei, a mim proprio disse um dia
disse eu: — E' de mais! agora
mando fazer-lhe penhora
em tudo que em casa houver;

vou mostrar ao mariola
que estou de esperar cançado,
que quero ser embolsado
do dinheiro do aluguel.

Fui, ensinei aos meirinhos
de tal patife a morada;
ai que forte velhacada!
ai que forte mangação!
que *cacarecos* imundos!
que montão de porcaria,
onde tudo ruim se via
e onde nada estava são!

Aqui, um pote sem fundo;
alli, uma velha esteira;
acolá, uma cadeira
quebrada; além, um funil;
neste quarto uma garrafa;
naquelle... nada! uns destroços,
de mocotó alguns ossos!
e, ao fundo, um sujo barril!

Eu e os meirinhos rosnávamos
vendo a casa assim á tôa,
sem nenhuma coisa bôa
que se pudesse filar.
Tudo réles! ordinario!
tudo escangalhado e velho,

onde um pedaço de espelho
ficou p'ra nos retratar.

“Amigos, disse eu, que logro”

— “com isso não temos nada,
pague-nos pela massada
que tivemos de vir cá”.

“Mas eu perco; p'ra pagar-me
nada tem o caloteiro...”

— “Senhor, dê cá o dinheiro
e ao depois... depois vá...”

.....

Em tudo prejudicado
calote sobre calote?
isto só com um chicote:
pagar além de perder!
nem uma cadeira boa!
nem um bahu encourado!
nem um traste em bom estado
p'ra penhorar e vender.

Que vale, então, a justiça
com suas leis e juízos,
aumentando os prejuízos
de quem soffre logros taes?
se o velhaco do inquilino
têm o predio assim vasio,
ha de ainda o senhorio
pagar as custas e os mais?

Ah! cantor de serenatas,
dêste-me sal na moleira...
dizes que é a torradeira!
não, é mentira! isso não!
inventou essa desculpa
a preguiça descarada!
eu digo — que é velhacada, ;
e o mundo — vadiação.

Tú... és tú, *eu te conheço!
a justiça é... muito *grave*!
mas de minha casa a chave
nunca mais apanharás.
Dos alugueis o calote,
dos *cacarecos* a peça
deram-me bem na cabeça,
far-me-hão ser mais sagaz!

Mas se ficar tu não queres
commigo de contas justas,
ao menos paga-me as custas
qu'eu paguei com tanta dor!
eu fico perdendo menos;
tu não serás tão velhaco;
não darei tanto o cavaco...
não serás tão devedor. (*).

(*) Antonio Lopes Cardoso — 1870.

Nas modestas vivendas applaudiam os cantores e tocadores de violão, flauta e cavaquinho. Aqui, era o samba arrojado, melodioso, emquanto as morenas, entregues a um miudinho de fazer paixão, entoavam a chula:

Eu vou pedir a Yáyá
Licença p'ra passear,
Não posso ficar em casa
Nesta noite de luar.

P'ra maior desgraça
Isto só me basta,
Todo arrebatado,
De chapéu de pasta.

Mais adiante se encontrava o desempenho engraçado do *corta-jaca*, difficil sapateado popular, que requer enorme agilidade nos movimentos dos pés.

Além, num samba fervoroso, com acompanhamento de violão, cavaquinho, viola, canzá e palmas fortes, ouvia-se esta chula:

Maria Ignacia
Dinheiro não tem,
Quem tiver inveja
Faça assim também.

Farinha pouca — meu pirão primeiro;
Pirão pouco — meu bocado grande;
Cama estreita — eu deitado ao meio;
Samba de moléque — eu na porta da rua.

Arrené-g-o-go
Da mula-t-a-ta
Que mere-c-e-ce
Calabrot-e-te
O Diab-o-bo
Que attent-a-ta
A gent-e-te
Que gosta, meu bem.

Sinhá Mariquinha dos ovos,
Ou me venda ou me dê um;
Eu sou doente do peito,
Não posso fazer jejum.

No largo do Papagaio, debaixo dos arvoredos, ao ar livre, nos botequins volantes, faziam-se as refeições, em meio de atordoadora alacridade, em que esfuziavam a pilheria jocosa, os ditos chistosos, as phrases de espirito. E' nestes momentos de expansão que se pode admirar quanto é expontanea a intelligencia do povo bahiano. Muitas vezes, todas essas pilherias, tão engraçadas quanto inoffensivas, eram acompanhadas de gestos significativos: de um

volver de olhos, de um requebro do corpo, de um estalido de lingua, de um giro sobre o calcanhar, o que dava maior impressão á phrase e produzia maior effeito. O elemento africano ahi estava; cada tribu se exhibia, conforme seu estilo de dança e cantoria, sem esquecer o *angola*, que de argolinha na orelha, e ao som do birimbau, praticava proezas, jogando capoeira.

O Becco do Gilú fôra celebre pelos arrojos das sambas, em que *Eustaquio Moribeca*, entre outros, com sonora flauta, attrahia enorme cortejo de admiradores, obedecendo ao compasso de uma bateria de violões, com esta chula:

S'eu achasse venda aberta,
Que vendesse aguardente,
Que tivesse pouca gente,
Eu queria beber

CORO

Não bebe, não—ão—ão.

Numa casa abarracada, por detraz da igreja do Bomfim, reuniam os rapazes das melhores familias da cidade, os quaes para alli se dirigiam, cavalgando bonita cavallhada, ricamente ajaezada, e lacaios bem trajados. Servida mesa lauta, ouviam-se depois as boas modinhas, em que sobresahia a — *Quiz debalde varrer-te*

da memoria. Seguiam-se os sambas infernaes, com a chula:

Quando vejo da mulata
Seus reverentes braços,
Cabellos pretos e finos,
Largos, chatos cadeirões...

Eu fico todo rendido,
Já captivo da paixão,
Perco o sentido de todos,
Não fico, mais gente, não.

Si brilham dentes de prata,
O beicinho arrebitado,
Si tem um bigodinho
Côr de passaro azulado...

Eu fico todo rendido, etc.

Si vejo pomos de Venus
Finas vestes empurrar,
Si tem braços feito a torno.
Cinturinha de matar...

Eu fico todo rendido, etc.

De longa data vinha o clero oppondo barreira á continuação da lavagem do Bomfim. De

mãos dadas com o governo, que via em qualquer manifestação popular, por mais simples, um ataque á sua estabilidade, a portaria de 9 de dezembro de 1889, do Arcebispo d. Luiz Antonio dos Santos, deu golpe mortal, extinguindo-a.

Em 17 de janeiro de 1890, apesar da prohibição, o povo fez-se representar: mas, a *Guarda Civica*, estacionada á ladeira do Bomfim, arrecadou vassouras, violas, vasos de barro, harmonicas, e algumas praças, com ordens severas, diziam, muito cheias de si: "Hoje, aqui, não ha lavagem".

Em Itapagipe, nem sombra de modinhas, nada de divertimentos.

Acabassem com a bacchanal no interior do templo, mas permittissem as diversões externas: os descantes ao ar livre, as chulas improvisadas de momento, o samba, ao som do cavaquinho e do violão, e entre cortadas de *tyranas*, entoadas pela voz dengosa das morenas côr de canella.

O mais é matar as tradições desta terra, em que o povo sabe divertir e divertir-se.

A MODA CARIJO'

Era, outr'ora, o estudante um typo folgazão e alegre; fazia versos, recitava, tocava flau-

tá, seus gracejos eram inoffensivos e quasi sempre causavam riso, emfim, tinham espirito. Um dos mais brejeiros desse tempo, o introductor dos discursos bombasticos, e que fôra mais tarde um grande tribuno e apaixonado da classica literatura latina, entendeu vingar-se de certo alfaiate francez, do Largo do Theatro, por se haver este negado a entregar um fato de case-mira encommendado. O freguez nada devia, mas, o alfaiate não quiz entregar a roupa sem o dinheiro. O estudante exasperou-se, como era natural, e, chegando á sua casa, mandou chamar diversos rapazes, distribuiu com elles o dinheiro e lhes disse: "Eu vou sahir; vocês me acompanhem e por todo o caminho vão gritando: *Fóra o Carijó, Fóra o Carijó.*"

Effectivamente os garotos cumpriram o que lhes fôra ordenado, fazendo arruaça, durante o percurso das Portas do Carmo até o Campo Grande, tanto na ida como na volta. Dessa data em diante ninguem mais quiz vestir-se á Carijó; e o alfaiate perdeu todo o trabalho feito nesse estilo. A moda Carijó consistia em deitar o individuo chapéo de pello de abas largas e copa baixa, medindo quinze centimetros de altura; casaco preto, que descia até abaixo dos joelhos, e botinas com polainas brancas. Dahi por diante todo o objecto sem

graça, que merecesse o ridículo, chamou-se Carijó.



O casamento, entre os antigos, obedecia a certas formalidades indispensáveis. Entre as famílias que possuíam fortuna e posição, os casamentos se ajustavam, sem que os noivos se conhecessem. O pretendente annunciava que desejava casar com a filha de fulano. O pae do rapaz communicava essa deliberação a um amigo commum, que se entendia com o genitor da moça; si este concordava, o pae do pretendente ia pessoalmente tratar do assumpto. Uma especie de casamento real, obedecendo mais a combinações interesseiras, do que aos affectos do coração. A's vezes, uma circumstancia obstava a união conjugal: si o rapaz tinha a paixão das *cavalhadas*, divertimentos que occasionava despesas enormes e o fazia descuidar de seus interesses. Mas, a vaidade muitas vezes decidia favoravelmente.

Entre pessoas do povo havia tambem o costume de um rapaz solicitar a mão de uma moça desconhecida; pois que o casamento era ajustado pelos progenitores, sem annuencia dos nubentes.

No intuito de satisfazer os seus desejos, o homem do povo procurava um velho amigo do

pac da moça, e invocava os seus bons officios em favor de sua pretensão. A concessão requeria algum tempo, para indagações, acerca do procedimento e das rendas do individuo, e si estas chegavam para manter a prole. Os dois velhos conversavam em casa, a respeito do assumpto; pois a mulher não tinha voto, e era justo que a menina não se tornasse ousada, falando em casamento. Conversavam á noite estas coisas, sentados no adro da igreja mais proxima, e onde, nos bons tempos, como nas boticas, falavam da vida alheia e discutiam politica.

Si, por acaso, o candidato não reunia as qualidades exigidas, no tempo aprazado, era posto á margem, com esta sentença fulminante: “Meu caro senhor, o rapaz não serve. Dizem até que elle fuma!!” E assim se desfaziam tantos sonhos de ventura.

No commercio, si o patrão desconfiava que o caixeiro se dava ao vicio de fumar, era logo despedido, porque este costume só era permitido aos maritimos, gente sem cotação na epoca.

Um diplomata bahiano, que residiu em Paris, trouxe, de volta á terra natal, o habito de fumar charutos, pois só se conhecia o cigarro. Por muito tempo fôra censurado, porém, mais tarde, ficou sendo o fumar um habito da sociedade elegante.

*
**

Para um rapaz fazer a barba, pela primeira vez, era mister licença paterna. Solennisavam esse acontecimento reunindo-se os parentes, para saudar o escanhoadado moço.

*
**

O africano desempenhou, entre nós, o papel de burro de carga, de mau tratamento. Era pau para toda obra: no serviço domestico, na lavoura, nas artes mecânicas, principalmente nas de construcções; nas artes liberaes, como auxiliar, sem brilho, é verdade, mas, com esforço proficuo.

Applicava sangue-sugas, sangrava, tirava ventosas, cortava o cabello, fazia barba, remava saveiro, accendia o lampeão, era magarefe e açougueiro, tirava dentes, carregava cadeirinha de arruar, tudo em proveito do *senhor*, emquanto não adquiria a liberdade.

Não tinha tempo a perder; nas horas vagas, estudava musica de oitava, constituindo os chamados *Ternos de Barbeiros*. Apesar disso, sobrava tempo para os LEVANTES, que tanto deram que fazer ás autoridades da época.

O terno mais importante fôra organizado por Manuel José de Etra, e que estropiava tre-

chos de operas em novenas e lavagens de igreja. A tenda de barbeiro era conhecida por tradicionaes e caracteristicos emblemas: um papagaio da Costa, uma bacia de barba, um frasco com sangue-sugas, dentes enfiados num cordão, tudo isso pendurado na porta de entrada, como annuncio. As paredes internas ornadas de quadros, não faltando, em absoluto, os retratos de D. Pedro I ou Napoleão Bonaparte, cujas aventuras guerreiras eram recordadas em conversa. A bacia de barba era de latão, dispondo de uma reentrancia na extremidade curva, que adaptava ao pescoço do freguez, emquanto este segurava o vaso com as mãos. Para o bom exito daquella ablução era necessario que o freguez, tornasse o rosto saliente, enchendo a bocca de ar, no momento em que o africano dizia amavelmente: *lôiô, fazê buchichim*.

FESTEJOS CAMPESTRES

A passagem da festa nos arrabaldes ou á beira mar era um encanto assaz delicioso e pittoresco, pois trocava-se o bulicio da cidade, pela solidão campezina. Sob o tecto de frondosas mangueiras, acotovelavam-se os passeantes. Os banhos de mar, ás frescas horas da manhã, a abundancia e diversidade dos fructos, as refei-

ções ao ar livre, as chulas e trovas, preludiadas ao som do violão, tudo isso augmentava a sofreguidão em se abandonar a cidade. As jornadas para o campo, quasi sempre, se faziam aos primeiros alhores da madrugada, pois não havia ainda os bondes de tracção animal. O arrabalde preferido era o do Bomfim, talvez por ser o unico que offerecia locomoção facil, pois havia as gondolas de tres secções e os pequenos vapores da Companhia Bahiana.

Para os que viajavam a pé, a monotonia era distrahida pelos sons dos instrumentos e pelas vozes harmoniosas dos cantores:

Bello, bello, bello,
Tenho tudo quanto quero,
Uma pomba de ouro,
Vestidinha de amarello.

Alecrim verde e cheiroso
Na janella de meu bem,
Inda bem não sou casada,
Já me dão o parabem.

A viagem assim, tornava-se mais agradável. O aroma das flores, a alegria dos campos, as doces cantilenas de moçoilas morenas, com acompanhamento de violão, flauta, cavaquinho e castanholas, não deixavam margem para re-

flexão nas necessidades da vida e suas incertezas. Mesmo porque desgostos não pagam dividas.

Chega-se, afinal, ao ponto de destino.

Após a primeira refeição dispersavam-se os convivas, avidos de curiosidade, para reunirem mais tarde, á hora do jantar, entre as mais vivas expansões de alegria, de risadas estridentes, com que eram recebidas as narrações de incidentes, occorridos com este ou aquelle. Seguia-se opiparo jantar, em que os amphitriões não cessavam de encarecer e gabar o esmero, no preparo dos variados acepipes.

O tocador de harmonica, que se havia desviado, na viagem, chega e conta um incidente que presenciou.

E' recebido com afago, senta-se logo á mesa e começa a folia.

Em meio do jantar, ergue-se um conviva e pede a palavra, pela ordem, para brindar a *bella sociedade*.

Cruzam-se os talheres, afinam-se os instrumentos e o orador não fala, canta:

Um dia, minha ventura
Com Marilia se encontrou,
Ambos nós sympathisamos,
Eu gostei, ella gostou.

ESTRIBILHO

Todos —

Sim, eu gostei, elle gostou.

Sim, eu gostei, ella gostou.

Todos applaudem. Peço um *addendo*, para completar o brinde, brada outro conviva:

Si amor é sonho

Para que viver,

Implorando oh! bella

Si não ha firmeza.

Si amor é idolo

Quero só viver contigo

Meu coração será firme

O' meu anjo de belleza.

Além dos instrumentos, todos batiam com as facas nos bordos dos pratos, para maior realce do festim.

Terminado o jantar, seguiam-se as modinhas; era o momento das maiores expansões da alma bahiana.

Havia uma como vertigem, ao se ouvirem as primeiras notas de inspirada modinha do mavioso menestrel Francisco de Magalhães Cardoso, mais conhecido por Chico Magalhães. Quem não se recordará, com saudade, dos me-

lhores tocadores de violão do tempo? Saltam logo á memoria os seguintes nomes:

Quinquim do Bom Jesus, Luiz Alvim e sua mulher, Pedro Advincula, Quinquim Bahia, que tambem cantava, Francisco Carlos, Custodio de Santo Amaro, José Leandro, bedel da Faculdade de Medicina, João de Deus, Mandacarú, typographo, Damião Lisbôa, voz pastosa, cheia e bom estilo, no cantar, Antonio Cavaquinho, porteiro da repartição de obras publicas, a unica nomeação feita no governo — Cruz Machado, e muitos outros que fizeram as delicias da epoca, dos bons tempos de antanho.

Afinal, encerrava-se a funcção campestre com arrojado lundú, em o qual se improvizavam esplendidas cantigas.

*
**

Muitas vezes acontecia reunirem dois ou mais grupos de passeantes, e então, a pandega tomava proporções colossaes. Senhoritas e matronas respeitaveis tocavam pandeiros, dansavam lundú de modo arrebatador. Os rapazes se exhibiam na roda com certa elegancia; assim tambem graves chefes de familia, por sua vez, não matavam ociosamente o tempo.

Isso prova que o lundú tem seus attrativos. Antes que alguém sahisse da roda, entoavam quadrinhas, como estas:

Iaiá não mate seu negro,
Que bem caro lhe custou:
Elle veste camisa gomada,
Meia lavada, chapéu de castor.

Mulata bahiana, brasileira,
Para morar commigo
Chora, caboclo, chora
Na prima desta viola.

Occasiões havia em que mais de um samba se presenciava. Assim era que as pessoas mais recatadas não dansavam aos olhos de todos; formavam um samba á parte, sendo as chulas mais discretas.

Passarinho que cantaes
Junto aos pés de quem chora;

Todos —

Ora, adeus, meu bemzinho,
Que já vou m'embora,
Neste instante, nesta hora.

Si o cantar não der allivio
Não cante mais, vá embora.

Todos —

Ora, adeus, meu bemzinho, etc.

Uns gostam de muito gorda,
Outros de poucas gorduras...

Todos —

Ora, adeus, meu bemzinho, etc.

Eu gosto de gordo e magra
Pois todas são creaturas.

Todos —

Ora, adeus, meu bemzinho, etc.

Mais adiante um pouco, em reserva, as mucamas, por sua vez, divertiam-se fóra das vistas do senhorio; e então, no samba arrojado, lá vae chula:

A côr da rolinha bella,
E' a côr do tafetá,
Tem o bico verdesinho
A rolinha de sinhá:

Bravo da rola,
Senhorasinha,
Porque razão
Está zangadinha?

Moço me deixe
Não seja imprudente,
O senhor o qué quer
E' enganar a gente.

E' o caso; todos sambavam, desde o mais humilde homem do povo, até ao mais abastado

figurão. Os senhores de engenho saltavam na roda, ao som da tiranna, com botas e esporas, fazendo proezas. Depois destas expansões encaminhavam-se todos para a cidade, uns alegres, outros dominados pela fadiga e pelo cansaço; um contraste com a alacridade da partida.



Nas festas principaes, como fossem: do Senhor do Bomfim, Nossa Senhora da Conceição, do Rosario, da Boa-Morte, de S. Benedicto, do Espirito Santo, Sexta-feira da Paixão e Sabbado de Alleluia, era um gosto ver as mulatas dengosas e as crioulas chibantes, como se apresentavam em grande gala: torço de seda branca enfeitado de finissimo bico condizente, argolas e anneis com brilhantes; pulseiras cobrindo todo o ante-braço; rosario de grossas contas com borla (barangandam ou balançamçam); benti-nhos e correntão, tudo de ouro; camisa, lenço e anaguas de esguião bordados; sapatinhas de pellica branca, com enfeites de seda; béca e saia preta de panno fino enfeitada com pellucia de chapeu; argola de prata em forma de meia lua, onde penduravam as moedas de ouro, prata, de valores diversos; figas e outras te-teias; fita de seda na cintura para sustentar o pezo das moedas; cadeirinha estofada, tornea-

da, de jacarandá, com enfeites de sebastião de arruda, e espelho na parte posterior, conduzida por criadinha, ou então, cadeirinha de arruar, bordada a pão de ouro, bem pintada e conduzida por dois possantes carregadores, bem trajados e com chapéu de oleado.

O MOCOTO'

Não é facil tarefa a descripção do que se observava, nas noites de sabbado, na Bahia, a bem dizer, a preocupação constante dos trovadores.

Eram das mais movimentadas, especialmente na freguezia da Sé e parte da de S. Pedro, para onde convergiam noctivagos, vindos de outros pontos, attrahidos pelos afamados *mocotós da meia noite*.

Jornaleiros de todas as profissões, cantores de modinhas, tocadores de violão, caixeiros e outros amantes de diversões, depois de abluções geraes nas fontes — Nova, do Gravatá, do Gabriel, de Santo Antonio e Coqueiros da Piedade, começavam de affluir aos pontos conhecidos, como fossem o celebre Hotel Bahiano, botequins e casas de pasto, do Coellho Branco, á Piedade, do Candinho Corcunda, do Maglioli,

do Bico Doce, do João Gualberto, do Melanio, do Claudiano e de *sinhá* Aquilina.

Quem estava habituado á tranquillidade e ao silencio dos arrabaldes mais afastados, e que de repente se achasse entre o Terreiro de Jesus, praça Castro Alves e largo da Piedade, havia de extranhar tão desusada movimentação, a horas mortas da noite, como si se tratasse de uma grande festa popular. Os italianos com seus realejos a executarem trechos do *Trovador*, ás esquinas, davam o signal de alerta, aos tocadores de violão, cavaquinho, harmonica, castanholas, os afamados cantores de modinhas, recitadores do *Noivado no Sepulcro*, *Era no Outomno*, e mais a onda de curiosos apreciadores desses descantes, que no momento preciso estavam a postos.

Essas noites conservaram-se sempre muito animadas, até a proclamação da Republica, quando um dos primeiros governadores entendeu de dissolver aquelles pacificos ajuntamentos, com receio da reprodução das graves correrias que assignalaram os primeiros dias do novo regimen. A's nove horas da noite, quem penetrasse nos logares acima observava o seguinte: um grupo se entretinha a jogar o *tres sete*, mudos como uma esphinge, a fazerem signaes com as cartas, com o olhar ou com gesticulação combinada, emquanto pontas accesas de cigar-

ros baratos fumegavam nas estremidades da mesa. Aqui, alguns dividiam bebidas: são os que estão de cabeça *inchada e peito ferido*. Alli, outros assentados applaudem os triumphadores da noite. Acolá, estão os trovadores que, em surdina, *davam o tom* aos tocadores de violão, para começo da cantoria. A's vezes, nessa questão de *dar o tom*, consumia-se largo tempo, pois não descansavam as craveiras do popular instrumento bahiano.

Em compensação, porém, havia trovadores, *entendidos em musica*, que, antes de fazer ouvir a sua possante e afinada voz, diziam para o instrumentista: — “Primeira parte, lá menor e o allegro *mi-bemol*”. O tocador fazia vibrar as cordas em escalas ascendentes e descendentes, formando depois os tons indicados. De vez em quando penetrava no botequim um individuo muito offegante e apressado, pedindo noticias do mocotó. “Ainda é cedo, volte mais tarde, querendo”, respondia pausadamente, o dono da casa.

Das dez horas em diante começava a folia. As modinhas *Gigante de pedra, Virgem Santa, Bellas Bahianas, Tão longe de mim distante, Vae cruel em braços doutro, Rosto d'anjo, Prazeres que eu não sonhava, Resposta ao Trovador*, etc., eram ouvidas entre os applausos mais calorosos.

Seguiam-se os commentarios.

— E' verdade, isto é que é voz!

— Qual, cahia-lhe o queixo se ouvisse o Totonio das Candeias ou o Camillo peito de bronze do Pau Miudo. Aquella voz parece melado de pingos d'ovos a escorrer. E que diz do *acompanhamento* do Eloy beíçola ou do Chico dedo de ouro? Ah! esses são mestres no violão.

E o dialogo proseguia nesse diapasão, em que se fazia a apologia dos cantores e tocadores, vivos, mortos ou desterrados pela policia, para outros climas.

Indifferentes áquellas manifestações da musica popular levantava-se a um canto da sala, mal illuminada, certa vozeria — eram os jogadores de vispora, em que o chocallar do *bozó* não permittia a audição clara do numero *cantado*.

Os trovadores de esquina vinham-se approximando, e de certa hora em diante, quantos quizessem tinham entrada no botequim. Não faltavam os discursadores, porque até então discurso e poesia era com o povo da Bahia.

Encostado ás portas ou janellas, dava o cantor de serenatas lenitivo ás suas magoas, ás suas queixas de amor.

Os applausos não se demoravam, conforme as impressões do auditorio.

As janellas se abriam, umas bruscamente, outras, a furto. Quem estava de peito ferido cantava ou pedia preferencia para a modinha favorita, aquella que mais lhe aguçava o sentimentalismo. Esses divertimentos não obrigavam a presença da policia ou dos *urbanos*, a não ser algum abreviado exercicio de rasteira, socco, cabeçada ou coisa equivalente, que de momento terminava, porque não estava em uso a faca, a pistola, o revolver. Tudo isto emprestava ás noites de sabbado, ruidosa animação. Nesses bons tempos ainda não existiam os cavallos de corridas, as regatas e os exercicios de "football".

Que diríamos ainda das numerosas salas de dança, bailes populares, onde, mediante a entrada de dois mil réis, o individuo divertia-se até pela manhã? Um estudante de medicina, o mais querido e folgazão do seu tempo de academia, e que depois se tornou notorio como tribuno e parlamentar, numa bella noite, entendeu de *entornar o caldo* do famoso e afamado mocotó de Coelho Branco, ao qual não faltava a folha de louro para dar o cheiro, e a chouriça do reino para desafiar o gosto, sem esquecimento do respeitavel môlho apimentado. O celebre estudante preparou uma estudantada, conseguindo atirar um gatinho á panellada do Coelho Branco.

Imagine-se o desapontamento do pobre homem: perdeu a vendagem daquella noite, e, por muito tempo, a freguezia.

Como recordação das alegrias dessa noite, reproduzimos abaixo a poesia de Edisio Martins, que melhor esboça o nosso pensamento:

O MOCOTÓ

E' sabbado de noite. Postados nas esquinas
Pandegos de cacetês, mulheres Messalinas,
Dão largas á cachaça, e á voz do coração.
E muita gente boa, que passa engravatada,
Detem-se por um pouco p'ra ver a *fanfurrada*
Dos epicos cantores á voz do violão.

— Olá! dono da casa! diz um que pode e
[manda,
Entrando na bodega com o chapéu á banda.
Si tem o que beber, um pouco para mim!
Não querem, meus senhores, é pura, é excel-
[lente!

E serve-se dos tragos aquella bôa gente
Que sabbado de noite frequenta o botequim!

No banco, um separado, que traz a cama-
[rada,

Só chupa do figueira, pondo-lhe figurada,
Bebendo ao lado seu, ouvindo alguém cantar!

O mocotó depois p'ra disfarçar a scena,
Repleta o figurão — amigo da *pequena*,
Que puxa muita prata disposto p'ra gastar!

Os grupos que na rua se achavam exaltados
Já cantam por demais; estão enfasiados
Das guélas resecadas, de tanto contender.
Então, fitando todos um folgasão contente,
Segura no chapéu e grita de repente:
Senhores! é preciso primeiro que beber!

Já é de madrugada. Alguns cambaleando
Insultam os demais, que apenas vão entrando,
Provocam a mulher daquelle que comprou.
O proprio Satanaz parece que tem medo
Da *apuração final* que traz o tal brinquedo!
Dos celebres *cantores* que a branca provocou!

Arreda! grita um! arreda, senão mato!
Eu cá quando prometto, quero cumprir o tra-
[to!

Do dono da *bodega* ninguem deve ter dó!
E dá-lhe com o cacete. Depois vêm os solda-
[dos,

Ha sangue, bofetadas, cabeças, pés quebrados,
Por causa dos effeitos que traz o mocotó.

A SEGUNDA-FEIRA DO BOMFIM

A conclusão da guerra do Paraguay proporcionou aos que de lá voltaram, desafogados da labuta de cinco annos de atrozes soffrimentos de toda ordem, o augmento de diversões populares.

Começaram por se dirigirem ao arraial das Candeias, e ainda á cidade de Santo Amaro, nos dias primeiro e dois de Fevereiro. Saveiros, barcos, lanchas, todos empavezados, conduziam grande multidão de romeiros e pessoas outras, inclusive musicos, dilettantes, tocadores de violão e trovadores. Nas Candeias, armavam casas de palha, botequins, e, por espaço de tres dias, entregavam-se a toda a sorte de diversões.

Eram repetidas e constantes as alterações da ordem publica, do que resultavam ferimentos e até assassinios, e dahi a esquivança e o retrahimento da romaria das Candeias. Foi então que Pedro Luciano das Virgens, ex-cabo d'esquadra do 41.º Corpo de Voluntarios da Patria, numa segunda-feira immediata á festa do Bomfim, dirigiu-se ao arrabalde de Itapagipe, conduzindo uma barraca e todos os accessorios militares que lhe serviram na campanha.

No tracto da cidade até ao ponto de destino ia desenvolvendo as diversas peripecias da guerra, como fossem: *entrada em combate, tro-*

peços na marcha, espionagem do inimigo, carregar! fogo! calar baioneta, retirada, carneação, etc., provocando d'esta arte estrepitosas gargalhadas do observador. Chegado ao largo do Papagaio, o voluntario Luciano das Virgens armou a barraca, e, do melhor modo, rendeu graças ao Senhor do Bomfim, por ter escapado de tantos perigos experimentados. Assim tiveram origem os festejos da segunda-feira do Bomfim.

Dessa data em diante começaram de affluir ao arrabalde pequenos grupos e que, proporcionadamente, foram augmentando. No dia aprazado, logo pela manhã, davam começo á romaria.

Os bondes não comportavam o grande numero de passageiros, por isso que excediam da lotação. Uns sentados, outros de pé, estes nos estribos, aquelles na plataforma. Sem embargo da grande agglomeração, ahi mesmo ouviam-se bonitas modinhas, recitativos com acompanhamento de violão, de cavaquinho e harmonica, sem faltarem os ditos burlescos e engraçados. Por todo o trajecto encontravam-se grupos, cantando e tocando, e que se dirigiam ao mesmo local.

Os que seguiam a bonde vozeavam para os que se dirigiam a pé: *Adeus, pobreza!* isto em meio de grande algazarra. E dest'arte tornou-se o arrabalde de Itapagipe o centro de convergen-

cia de animadas diversões, ás segundas-feiras, após a festa do Bomfim.

O largo da Ribeira ficava apinhado de gente, de modo que difficilmente era ahi o transito permittido. Grupos enfileirados, formando cordões, cantando e tocando, a custo podiam romper a compacta massa de povo. Os estabelecimentos bancarios e commerciantes, fabricas, repartições publicas, enfim, todos os ramos de actividade, eram paralyzados pelo feriado popular. O povo, numa alegria irreprimivel, assemelhava-se a creanças em recreio. Os ranchos de reis percorriam o arrabalde vestidos a character, entoavam seus canticos especiaes, seguidos de grande acompanhamento de populares.

Mercadores ambulantes forneciam, por preços accessiveis a todas as bolsas, medidas e registos do mais simples aos mais enfeitados de ouro.

A cidade, por assim dizer, despovoava-se. Cavalleiros, grupos musicaes, familias, todos concorriam para o mais sumptuoso brilho das diversões.

A todo momento se ouvia:

Psiu! psiu! psiu!
Vem cá meu bem,
Psiu! psiu! psiu!
Eu não vou lá não.

Todos

Onde vae morena,
Apressada assim?
Vou colher as flores
Lá no meu jardim.

Um gaiato, satisfeito, bradava: "*Tristezas não pagam dividas*". Outro retorquia: "*Quem canta seus males espanta*".

Si surgia um borracho cambaleando, bradava logo um popular: "*Oh! que rua mal calçada!*".

Alli era um rancho, que cheio de animação, desfilava, cantando:

Ceguei, cheguei,
Cheguei, agora;
Cheguei, e neste instante,
Andorinha vae embora.

Seccou-se agua do mar,
Acabou-se a geometria,
A negra perdeu a ovelha,
O estudante a academia.

No meio dessa alegria ouvia--se a miudo um dito engraçado:

"*E durma-se com um barulho deste, e diga-se que passou bem a noite*".

Acolá vê-se um cordão de povo, tocando castanholas, a entoar:

Sussú, socegue,
Vá dormir seu somno,
Está com medo, diga,
Quer dinheiro tome.

Mais adiante, está um samba ao ar livre, em que se ouvia a cantiga:

P'ra dor de dente,
Cocada;
P'ra indigestão,
Feijoadá;
Mulher velha na Bahia,
Se eu fosse a Morte
Matava.

Casa de palha é mulambo,
Se eu fosse o fogo queimava,
Mulher alta, magra e feia,
Se eu fosse a morte matava.

Nesse interim diz um pandego:

"Vá sahindo, malvado!".

Outro, ahi presente, retirando-se, diz:

“Como isto pode dar em barulho — Não me dou bem com a cachaça de ninguém.”.

Se por accáso surgia um cidadão trazendo alta cartola contra o prosaismo da festa, gritavam logo:

“Chapeu de pello, engole elle”. Na mesma occasião, accrescentava outro: “Olô que manimolencia”. Invariavelmente todo o anno appareciam as chulas novas, os ditos apropriados e muita troça divertida. Os continuadores de antigos menestreis e trovadores, como o sympathico Chico Sepulveda, com sua voz elegante e agradável estilo, se faziam ouvir, em meio de ruidosas ovações. Quem não se recorda desta canção do Sepulveda?

Dês que meus olhos te viram
Que fiquei por ti perdido;
Fugiste, tambem fugi,
Ficou-me um só lenitivo.

Não fujas assim de mim,
Pois eu te trago na mente,
Vem ver quanto é grato em mim
A paixão que meu peito sente.

Vem depressa, não demores,
Abrandar a minha dor.
Por Deus, archanjo, eu te peço
Vem compensar tanto amor.

Não fuja, etc.

Retirava-se o popular cantor, e, mais adiante, fazia-se ouvir engraçada chula do seu repertório:

Chô gallo, chô gallinha,
Chô pinto, chô perú,
Periquito de S. Gonçalo,
Jandaia comeu o milho,
Com que sustentava meu gallo;
Eu vi o meu gallo morto,
Chorei..... chorava.

O' minha vizinha,
Domingo eu vou lá,
Me guarde uma coisa,
Que não faça mal.

Chô gallo, etc.

O' minha vizinha,
Deu Ave-Maria,
Vamos para Barra,
Fazer romaria.

Sou passaro preto,
Que ando voando,
Por cima d'agua,

Só peneirando,
Por baixo della
Vou mergulhando.

Chô gallo, etc.

Outra:

Maria Ignacia cabellos não tem,
Tropa moleque custa quatro vintem;
O dinheiro é meu, não é de ninguém,
Quem tiver inveja faça assim tambem.

Se eu te pedi foi por precisão
Como tarde me dêste
Não quero mais não.
Aranhas me mordam,
Me puxem os cabellos,
Me joguem no chão:
Castigue o seu bode,
Conforme a razão.

O engraçado cançonetista e amador dramático Manuel Ricardo de Sant'Anna, empunhando o violão, prendia o auditorio com a sua popular

A LISTA

Não me chame de cacête
Por causa desta revista,

Que, apesar de muito honesta...
Ta-ra-ra-la-la-lá, está na lista.

Janotinha abrilhantado,
Que só festas tem em vista,
Sem emprego, sem herança...
Ta-ra-ra-la-la-lá, está na lista.

Estudante que, sem livros,
Vae ás aulas por flautista,
Quando vae prestar exames...
Ta-ra-ra-la-la-lá, está na lista.

Bacharel que a muito custo
Só a pulso o grão conquista,
Tornando o direito torto...
Ta-ra-ra-la-la-lá, está na lista.

O doutor em medicina
Que o pobre doente avista,
Se indaga — você tem febre...
Ta-ra-ra-la-la-lá, está na lista.

O político invencível
Forte opposicionista,
Quando pega na chupeta...
Ta-ra-ra-la-la-lá, está na lista.

O official que ao soldado
Prende por faltar revista,

Vejam sua fé de officio...
Ta-ra-ra-la-la-lá, está na lista.

Jovem casada com velho
No commercio sempre vista,
Se na volta traz presentes...
Ta-ra-ra-la-la-lá, está na lista.

Convidado sem empenho
Conhecido bom garfista,
Quando cae na mesa alheia...
Ta-ra-ra-la-la-lá, está na lista.

E p'ra não perdermos 'tempo
Pois é coisa que está vista,
Todos nós aqui presentes...
Ta-ra-ra-la-la-lá, 'stamos na lista.

Pará os lados da Madragôa, em elegante vivenda, onde o conjuncto harmonioso da ornamentação denotava a residencia de pessoa de tratamento, ahi, nessa especie de ninho amoroso, de uma feita, tres artistas de eleição deliciavam os ouvidos dos assistentes com uns accordes encantadores.

Adelelmo Nascimento, no seu mavioso violino, executava delicado trecho sobre motivos da *Norma*; Tobias Magalhães, num soberbo Pleyel n.º 4, os melhores do tempo, irreprehen-

sivelmente acompanhava-o, como especialista que fôra; o flautista, porém, a contra-tempo, modulava umas notas avelludadas, nos graves.

O auditorio ficara arrebatado de entusiasmo. Feito silencio, as ovações justificavam o valor da execução, pelo sentimento expressivo e pela condigna interpretação do trecho musical.

Depois de uma pequena pausa, ainda ecoando aos ouvidos das pessoas presentes os rumores longinquos de agradabilissima batalha de sons, eis que se approxima do piano uma senhora, já entrada em annos, de aspecto grave, ainda emocionada pela alegria, e pede que lhe acompanhem uma modinha.

E, com firmeza na voz, deliciosamente cantou a joia literaria que se segue do mavioso vate Bruno Seabra, musica do maestro Gurjão:

“AS DOCES CRENÇAS DO PRIMEIRO AMOR”

Foi pela sésta, eu scismava á sombra
Da laranjeira rebentando em flor;
Veiu a saudade despertar minh'alma,
Lembrando as crenças do primeiro amor.

Após, de leve, veiu um somno doce,
Como um suspiro do primeiro amor!
Embalde as peço, á tardinha, ás aves,
E á laranjeira, rebentando em flor,

Passando a brisa sacudiu os ramos,
Da laranjeira rebentando em flor!
E as lindas flores alastraram a relva,
Como a um leito do primeiro amor.

Era num bosque, pensativa dama,
Trajando as vestes do primeiro amor:
Eu a vi sentada, sobre um tronco verde,
Tendo em renovo rebentando em flor.

Fada-me, ó fada, neste bosque ameno,
Ha tanta relva rebentando em flor!
As açucenas namorando as brisas,
Abrem seus seios ao primeiro amor.

Meu sol de noivo vi tombar no occaso
E com elle as crenças do primeiro amor;
Embalde as peço, á tardinha, ás aves,
E á laranjeira que rebenta em flor.

Dai-me um abrigo, nos teus brancos seios
Verás minh'alma rebentar em flor!
Dá que em teu collo, reclinando a fronte,
Eu sinta a febre do primeiro amor.

Ergueu seus olhos, acenou-me rindo,
Que olhar aquelle, que sorrir de flor;
Corro a beijal-o, despertei, sonhava!
As doces crenças do primeiro amor.

INDICE

Prefacio	5
--------------------	---

PRIMEIRA PARTE

A raça africana e seus costumes na Bahia

Introducção	19
Nos sertões africanos	24
Na America Portugueza	34
Culto feiticista	46
Os ourixás	47
Gunucô	49
O pegi	54
O inhamé novo	55
O ifá	57
Olhar ou adivinhar	58
A festa da mãe d'agua	60
Dar comida á cabeça	63
Fazer santo	67
Quizilla	70
Cair no santo	78
Despachar o santo	79
A pedra de Santa Barbara	81
Lavagem das contas	82
A troca da cabeça	83
Despacho	84

Do ebó	84
Fazer feitiço	86
O Ògan	89
A procissão	91
A pragmatica	92
A industria	94
A lenda	96
Caracteristico das diversas tribus	98
Tirar a mão da cabeça	101
Do carnaval	102
Dos funeraes	104
Dos instrumentos musicos	105
Dos malês	109
Fazer sala	112
A missa dos malês — (Sarà)	115
O casamento do malê — (Amurê)	117
O jejum do malê	120
A revolta de 1835	121
Appendice — Candomblé de caboclo	125

SEGUNDA PARTE

O colono preto como factor da civilização brasileira

Capitulo I — Portugal no meiado do seculo XVI	131
Capitulo II — Chegada do africano no Brasil, suas habilitações	137
Capitulo III — Primeiras ideias de liberdade, o suicidio e a eliminação violenta dos senhores	144
Capitulo IV — Resistencia collectiva, Palmâres, levantes parciaes	148
Capitulo V — As juntas para as alforrias	153
Capitulo VI — O africano na familia, seus descendentes notaveis	157

TERCEIRA PARTE

A arte culinaria na Bahia

A' guisa de prefacio	165
Advertencia preliminar	174
Dos alimentos puramente africanos	180
De algumas noções do systema alimentar na Bahia .	189
Do preparo de licôres	216
A culinaria brasileira — A apothese em Paris do vatapá e da frigideira de siris	219

QUARTA PARTE

Notas de folk-lore negro

O Natal	229
A noite de Reis	250
Cucumbis	266
A capoeira	270
Superstição	278
A vida no lar	285
A cadeirinha de arruar	294
A festa da mãe d'agua	298
A lavagem do Bomfim	299
A moda carijó	315
Festejos campestres	320
O mocotó	328
A segunda-feira do Bomfim	335