

O tabuleio da baiana é Brasil

Petrópolis, 10 de maio de 2006.

“O tabuleiro da baiana é Brasil”!

Nasci não na tribo Tupinambá, não na senzala onde os africanos imigrantes forçados eram mantidos como escravos e nem tão pouco no Brasil colônia dos Portugueses, Espanhóis Franceses e Holandeses; mas descendo de todos eles... Nasci mesmo foi no litoral da Bahia berço do Brasil, onde tudo começou!

E quando eu finquei o meu tabuleiro de baiana na calçada do Palácio de Cristal, não foi tanto pelos cristais e sim pelos meus ancestrais, porque eu voltei para de fato continuar o que eu deixei...

O Brasil sou eu, pois trago tatuado em mim as três raças no sangue e na cor. Eu sou o começo: tribo Tupinambá, o guerreiro: Português, Espanhol, Africano, Franc?

Quando eu elaborei o meu tabuleiro de baiana, eu pensei em uma baiana mais sofisticada e acima de tudo imperial com os temperos autênticos aos sabores da culinária baiana: no acarajé, vatapá, caruru... E em cada doce exposto há uma história de quem o sugeriu ao lembrarem da mãe, da própria cozinheira, da tia, da avó... E como agradecimento do valor mim conquistado, dizia para eles:

— Venha na próxima semana que eu vou tentar fazer o doce que a sua mãe fazia... Daí a origem a uma mesa cheia de doces típicos que só em Petrópolis tem! (tradição)

Acarajé tipicamente africano que na língua Ioruba quer dizer, “Comer Acará”; que era servido aos senhores de engenho só com molho de pimenta.

Vatapá prato típico brasileiro, castanha de caju (litoral nordestino o índio brasileiro); gengibre raiz nativa do sudeste da Ásia trazido pelos brancos europeus cujo maior produtor do Brasil é o estado do Espírito Santo – Vitória, cultivados pelos descendentes alemães que dão a sua maior contribuição para o estado da Bahia.

Azeite de Dendê nativo da África aclimatado no litoral da Bahia; camarão seco defumado (China), sal, cebola, leite de coco e feijão fradinho que mais tarde foi substituído pela farinha de trigo ou pão embebecido no leite. Caruru prato tipicamente brasileiro; o quiabo (nativo da África), esta presente na culinária de várias regiões do Brasil; castanha de caju, amendoim, gengibre, cebola, sal, camarão seco defumado e azeite de dendê.

Bobo de camarão prato tipicamente brasileiro, mandioca raiz nativa da América do Sul, (o índio brasileiro); coentro nativo do Oriente Médio, sal, cebola nativa da Índia, pimentão nativo da América Latina, limão nativo da China, tomate nativo da América do Sul, azeite de dendê nativo da África, leite de coco (coco seco) nativo da Polinésia, e camarão fresco...

Do quindim aos fios de ovos e tantos doces Portugueses com gema e açúcar; surge o quindim de Iaia; gema coco e açúcar. E qual brasileiro que não conhece o bolo de aipim (mandioca), de fubá, cocada e tantos outros quitutes enraizados aos nossos costumes.

Que foram graças a estas senhoras Baianas de Acarajé, do Mingau, Bolos e Cuscuzes. E no café da manhã; das pamonhas de Goiás as pamonhas da Bahia, uma feita de milho verde e a outra de carimã (mandioca apodrecida, prato indígena) com a sofisticação da baiana.

Carimã, açúcar, coco seco e é enrolado na folha de bananeira...

O tabuleiro da baiana reúne todas as etnias do Brasil através da cultura culinária; senhoras cozinheiras que foram as ruas de Salvador para encantar naquilo que mais sabiam fazer, para o sustento dos seus marginalizados, maridos e filhos sem profissão.

Água, cultura, ciências e superioridade da raça na usina da cana de açúcar: Brasil!

Deus fez o homem a sua semelhança não importando com a raça e religião. Somos todos iguais perante o nosso criador!

Abre o manto da diferença “a cor” retira o coração do homem negro e do homem branco verás que são iguais.

Humilha e escarra no manto negro (mãe África) renegando a ti mesmo a tua origem. Por que dentro do manto negro sempre haverá um caminho de luz (energia) biodiesel extraído do azeite de dendê que está sendo desenvolvido por cientistas alemães na Bahia onde o ditado faz jus: és tu Bahia de todos os santos, és também o berço da nação onde a ?

Excelentíssimo Senhor Rubens Bomtempo, Prefeito de Petrópolis Cidade Imperial da Américas (onde o Brasil passou por aqui no caminho do ouro de Minas Gerais pelos Barões) e aos 15 vereadores eleitos pelo povo... Excelentíssimos Senhores Luiz Fernand Rocha (PSB), Albano Batista Filho (SEM PARTIDO), Bernardo Rossi (PMDB), Cirineu Guimarães (PSB), Claudemir Mendonça Andrade (PL), Jorge Luiz Martins (PSC), José Jorge (PSDC), Marcio Arruda (PMDB), Marcio Vieira Muniz (SEM PARTIDO), Marcos Novais (PSDB), Osvaldo Fernandes do Valle (PTB), Renato Thomé da Rocha (PSDC), Roberto Naval (PMDB), Ronaldo Medeiros (PSB), Ronaldo Ramos de Mello (PSB).

Solicito:

1º O reconhecimento do meu trabalho de valor folclórico.

2º O cumprimento do decreto lei nº 3551 do Ministério da Cultura (MINC) por meio do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN) através do ofício da baiana acarajé como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

3º Poder está trabalhando na festa do colono onde as minhas atividades são tão apreciadas pela comunidade, turistas brasileiros e estrangeiros (na calçada do Palácio de Cristal). E em quaisquer manifestações que possa ocorrer nas imediações do Palácio de Cristal.

4º Estar dentro da contextura de atração turística e cultural do município de Petrópolis.

5º A construção de um pórtico na lateral do Palácio de Cristal adequado ao meu tabuleiro baiano no sentido de não descaracterizar e sim de abrilhantar, não apenas para comercializar os meus produtos, mais acima de tudo na defesa da valorização da cultura brasileira.

E por eu ser pioneira, a que desbravou e jamais se acorvadou no território sabido pelos senhores e de toda a comunidade petropolitana: Proibido (arredores do Palácio de Cristal) e no código de postura do município de Petrópolis o não reconhecimento se faz presente a importância da Baiana de Acarajé como símbolo da nação brasileira através da cultura culinária e não estrangeiras (Espanha, Portugal, África, Alemanha, Holanda...)

Atenciosamente,

Maxima Cruz dos Santos.

Baiana do Palácio de Cristal.

Obra original disponível em:

[http://www.overmundo.com.br/banco/o-tabuleio-da-baiana-e-brasil](http://www.overmundo.com.br/banco/o-tabuleiro-da-baiana-e-brasil)