

- Project:
- Original Title:
- Translated Title: RET_Culinaria_PT final
- Translator: No Author
- Language: English
- Subtitles: 358
- Words: 2381
- Comment:
- Client:
- Creation Date: 23. Jun. 2017
- Revision:
- Revision Date: 23. Jun. 2017
- Media File: No Media
- Format: 24 PAL
- Offset: 00:00:00:00
- Pre-roll: 00:00:00:00

#0001

Milhões de africanos
foram levados

#0002

para o continente americano
como escravos

#0003

ao longo de 400 anos.

#0004

Desses,
alguns milhares voltaram.

#0005

Muitos dos que retornaram
do Brasil

#0006

foram para a então chamada
Costa dos Escravos.

#0007

Na bagagem, levaram comidas,
festas, cultos, músicas,

#0008

saberes e modo de vida.

#0009

Hoje, Gana, Togo,
Benin e Nigéria

#0010

têm expressivas comunidades
de descendentes de brasileiros,

#0011

conhecidas como Agudás
ou retornados.

#0012

É preciso compreender que havia
vários tipos de brasileiros.

#0013

Os mais antigos eram
os mercadores,

#0014

os comerciantes.

#0015

Os comerciantes negros
em um antro de brancos,

#0016

que descobriram que era
mais negócio

#0017

ter um sócio no Brasil
e um sócio na Nigéria

#0018

ou no Benin.

#0019

Na Nigéria ou no Daomé.
Ou no Togo.

#0020

E fazer negócio da exportação
e da importação de escravos.

#0021

E não só de escravos,

#0022

mas também dos produtos
que consumiam os escravos.

#0023

Essa época em que
os africanos voltaram lá,

#0024

os degredados,
e que começou assim...

#0025

viu-se que tinha
uma boa oportunidade lá,

#0026

é uma época em que o tráfico
já estava moribundo.

#0027

Ele ia acabar.

#0028

E o Benin e o Reino do Daomé
precisavam se reorganizar

#0029

economicamente.

#0030

Então eles tinham um produto
muito importante, muito bom,

#0031

que era o óleo de palma,
que chamamos de azeite de dendê.

#0032

Mas para exportar gente,
você precisa ter um exército.

#0033

Para exportar óleo de palma
é preciso uma agroindústria,

#0034

uma plantação, extração,
organização de estoque.

#0035

Então esses africanos
que retornavam eram úteis

#0036

para a economia do reino.

#0037

Vamos embora!

#0038

Animação é no Clube do Forró!

#0039

Vem para cá, rapaziada!

#0040

*Vocês vão encontrar aqui
neste comércio.*

#0041

*Estamos vendendo a mandioca
pura e gostosa.*

#0042

*Ai, mainha.
Ai, mamãe.*

#0043

Nada além da farinha!

#0044

Nosso bisavô,
tataravô também, Bamboxê,

#0045

ele se dedicou ao comércio
da seguinte forma:

#0046

ele levava mercadorias

#0047

que não eram
produzidas na África.

#0048

Por exemplo, o charque.

#0049

Era uma das mercadorias
que o pessoal, os retornados,

#0050

gostavam muito.

#0051

E traziam, em contrapartida,
para Salvador

#0052

e outras partes do Brasil,
como Recife e Rio de Janeiro,

#0053

noz-de-cola,
que eles chamam de obi,

#0054

o orobô, uage,

#0055

begerecum,
teteregum, ekodidé,

#0056

coisas que são afeitas
à religião

#0057

da sagração dos Orixás.

#0058

Búzios, ele trazia,
palha da costa, coisas de lá.

#0059

E levava as coisas daqui
do Brasil para vender lá também,

#0060

porque tinha encomenda.

#0061

O Obi é este daqui, né?

#0062

Que é uma semente africana,
entendeu?

#0063

É plantada em território,
em solo brasileiro,

#0064

mas não é brasileira,
entendeu?

#0065

É o Obi, esta daqui,
que se chama noz-de-cola.

#0066

Temos aqui também
o orobô,

#0067

que é uma semente africana,
que veio da África.

#0068

Deixa eu ver se eles têm
algumas folhas aqui que eu preciso.

#0069

Quero folha de agapanto.

#0070

Algumas coisas
a gente consegue ter aqui

#0071

e outras a gente não consegue.

#0072

Aí a gente já procura
os curandeiros mais antigos,

#0073

que conhecem a mata,
entendeu?

#0074

Porque algum escravo africano...

#0075

Já ouviu falar em nego fugido?

#0076

Então, algum escravo
se escondeu dentro do mato

#0077

e plantou uma erva porque
ele ia precisar dela,

#0078

então a gente vai
na casa de fulano,

#0079

encontra na casa de laiá,
na casa de loiô,

#0080

então a gente encontra
essas coisas.

#0081

E eles traziam peles
iguais a esta daqui.

#0082

Eles fazem até a data de hoje,
bolsas,

#0083

e dentro dessas bolsas
eles colocavam várias sementes.

#0084

Quando ele chegava aqui,
que sabia era, no caso,

#0085

“você é do Benin,
eu não sou do Benin”.

#0086

“Eu já sou de um território
mais próximo ao Benin.”

#0087

Então você fazia
uma troca comigo e dizia:

#0088

"Toma o brasileiro",
e aqui você já plantava.

#0089

Aqui tinha umas três
árvores diferentes,

#0090

trazidas lá do Brasil.

#0091

Uma era de Casuarina.

#0092

A que foi trazida de Casuarina
estava aqui,

#0093

mas ela foi cortada.

#0094

E tínhamos...

#0095

A maçã.

#0096

A macieira também estava aqui,

#0097

e também tínhamos
a tangerina.

#0098

Todas elas estavam aqui
porque Babá Cândido,

#0099

Era uma pessoa, tal como eu conheci
quando era pequeno,

#0100

Que amava comida boa.

#0101

Boa comida!
Ele adorava comer bem.

#0102

Ele comia como um brasileiro.

#0103

Os antepassados
da Romana da Conceição

#0104

trouxeram carne seca.
Vendiam e comercializavam

#0105

em um bairro brasileiro que era
um grande centro comercial

#0106

para enriquecer com o comércio.

#0107

E a reproduzir
na Nigéria, no Daomé,

#0108

no Togo, em Gana,

#0109

os padrões
de comportamento brasileiro

#0110

que eram, por sua vez,
profundamente africanizados.

#0111

Porque não havia nada
mais africano

#0112

que o Brasil nos séculos
XVII, XVIII e XIX.

#0113

Nós entendemos que o Brasil
é a sexta região da África.

#0114

Por tudo o que significou
o tráfico transatlântico

#0115

para o Brasil

#0116

e do que tem de Brasil retornado
para o Benin, para a Nigéria

#0117

e outras partes
da África negra.

#0118

Como vocês sabem,

#0119

nosso tataravô veio de Salvador,
da Bahia de Todos os Santos.

#0120

Temos uma ligação cultural
forte com o Brasil

#0121

e há muitos grupos culturais

#0122

que ainda lembram
músicas brasileiras,

#0123

danças brasileiras
e a culinária brasileira.

#0124

Quem veio para o Brasil
foi o africano

#0125

que foi capturado
pelos exércitos de Abomei

#0126

nas aldeias em torno.

#0127

Esse pessoal,
quando chegou no Brasil,

#0128

se deparou com a agricultura
mais desenvolvida da época.

#0129

O Brasil já era uma potência
agrícola poderosíssima,

#0130

com relações econômicas
bastante sofisticadas,

#0131

com uma cultura ocidental
absolutamente implantada.

#0132

Do lado dos africanos
escravizados que retornaram

#0133

nós temos
o Joaquim de Almeida,

#0134

que é um homem
importantíssimo também.

#0135

E ele é o introdutor
da mandioca naquela região.

#0136

Isso é fundamental, a mandioca
alimenta a África ali.

#0137

Foi Joaquim d'Almeida
quem fundou a cidade de Atoêta.

#0138

É a única cidade do Togo
fundada por um afro-brasileiro.

#0139

Sua origem é o Daomé.

#0140

Ele foi levado com nove anos,

#0141

foi enviado ao Brasil.

#0142

Ele retornou e chegou em Agué.

#0143

A terra de Agué não era favorável
para o cultivo de mandioca.

#0144

Então ele atravessou

#0145

a lagoa

#0146

até Atoêta,

#0147

onde se fixou.

#0148

A plantação de mandioca
foi muito próspera lá.

#0149

Ele cultivou também
o tabaco, o amendoim

#0150

e outras espécies.

#0151

Quando você for a Paris

#0152

você vai encontrar a tapioca,
lá nos Salões de Exposição

#0153

E ela é feita em Atoetá
Desde a primeira tapioca

#0154

Que foi feita em 1863
aqui em Atoetá

#0155

Vocês vão encontrar a nossa tapioca lá na França.

#0156

Desde quando Joaquim estava vivo,
que nós plantamos a mandioca.

#0157

E é com a farinha da mandioca
que nós fazemos a tapioca.

#0158

A fabricação da farinha

#0159

foi uma tecnologia aprendida
pelos índios americanos,

#0160

eles a fizeram.

#0161

Os negros africanos aprenderam
a fabricação da farinha

#0162

em contato com os ameríndios.

#0163

Então essa herança

#0164

foi o encontro
de várias culturas no Brasil,

#0165

que permitiu que
os retornados voltassem

#0166

com uma tradição
que é de origem africana,

#0167

mas que foi enriquecida no Brasil.

#0168

Você não pode falar disso
sem falar da parte indígena.

#0169

Não é só matriz africana.

#0170

É a matriz africana
junto com o que está aqui.

#0171

O povo que formou
a Nação Angola

#0172

sempre reverenciou o índio,

#0173

porque eles consideram
até hoje o índio como dono da terra.

#0174

E foi esse povo que ajudou eles
a se embrenharem nas matas

#0175

que eles não conheciam.
Eles conheciam a mata na África.

#0176

Aqui, quem conhecia a mata
eram os índios.

#0177

Nós fizemos um projeto
de globalizar ideias,

#0178

porque como nos diz muito bem
o poeta Caetano Veloso,

#0179

tudo chegou sobrevivente
no navio.

#0180

Aqui não chegaram apenas corpos.

#0181

Mesmo destituídos
de um fiapo de pano,

#0182

nós carregamos
civilizações inteiras

#0183

em nossa cabeça.

#0184

Está quanto o cento?

#0185

Quero só um cento mesmo.
Está pesando.

#0186

Tome, filha.

#0187

Gosto de molinha, viu?
E a do santo.

#0188

Os retornados do Brasil,
naquela época,

#0189

eram muito habilidosos.

#0190

Na cozinha, as mulheres
eram de primeira classe.

#0191

Elas trouxeram
muitos pratos brasileiros

#0192

ao país.

#0193

E as pessoas realmente gostaram
da cozinha delas.

#0194

Elas nos apresentaram
o “feijão de leite de coco”.

#0195

É um prato muito comum
na Sexta-Feira Santa,

#0196

feito na Nigéria ainda hoje.

#0197

“Moqueca”.

#0198

A “moqueca” que consumimos aqui
é feita com peixe fresco

#0199

e molho de tomate.

#0200

“Feijoada” é...

#0201

feijão amassado,

#0202

que juntamos

#0203

e preparamos com a carne.

#0204

Aqui nesta casa
a gente fazia “feijão”.

#0205

“Feijão”, “feijoada”, e “canjica”.

#0206

Também fazíamos “farofa”.

#0207

Tem o “mocotó”.
As patas e o rabo do boi.

#0208

Preparamos um molho e podemos
comer com arroz, “pirão”.

#0209

“Mingau”.

#0210

É a tapioca com leite de coco
e açúcar.

#0211

E trouxeram também o “bacalhau”.

#0212

Apresentado
pelas mulheres brasileiras,

#0213

pelas mulheres nigerianas
que retornaram do Brasil.

#0214

Ficamos muito populares,

#0215

honradas e respeitadas.

#0216

E cadê o gengibre ralado
que a senhora falou?

#0217

Vem cá, vem.

#0218

Nossa cozinha é uma cópia
da cozinha brasileira,

#0219

na qual adicionamos
a infusão africana,

#0220

que a torna um pouco mais
quente do que é no Brasil.

#0221

Mas os ingredientes básicos
estão todos ali.

#0222

Misturamos hortelã, manjeriço

#0223

e, se você quiser,
pode misturar gengibre.

#0224

Temos gengibre aqui.

#0225

Temos alho.

#0226

E também cebola triturada.

#0227

Aqui temos o extrato de tomate.

#0228

Fiquei muito impressionado
quando fui ao Brasil,

#0229

há uns cinco anos.

#0230

Eu gostei muito da comida,

#0231

mas eu precisei colocar
um pouquinho mais de pimenta, sabe...

#0232

para torna-la africana, né...

#0233

Aqui é o quiabo,
que a gente usa para preparar o caruru,

#0234

que se coloca também no acarajé.

#0235

O acarajé hoje
é o almoço baiano.

#0236

Primeiro era um lanche,
hoje se come a qualquer hora.

#0237

Então, meio dia,
bota um caprichado aí!

#0238

O “acarajé” hoje em dia

#0239

fica mais restrito
a família Nagô.

#0240

é o que chamamos “acará”, e é feito
com azeite de dendê.

#0241

Ele fica na família Nagô.

#0242

Ou seja, o acarajé fica, exclusivamente,
para cerimônias e rituais.

#0243

A pimenta verde.

#0244

Por exemplo, *moio*
é o nosso molho.

#0245

Se você pegar uma comida

#0246

que tem tomate, cebola e alho
misturados em um caldinho,

#0247

isso se chama moio.

#0248

Eles tem a “concadá”, por exemplo,
que vende na rua,

#0249

que não é a nossa “cocada”.

#0250

A “concadá” deles
é o pé-de-moleque.

#0251

Eu não sei bem como
pé-de-moleque virou cocada,

#0252

mas o fato é que
a “concadá” é isso.

#0253

A “concadá” é amendoim
com caramelo.

#0254

Tostamos os amendoins no fogo,

#0255

descascamos,
colocamos o caramelo

#0256

e depois cortamos.

#0257

Eu adoro a “concadá”.

#0258

Eu gosto muito de comer isso.

#0259

Cocada é um dos poucos doces
que o africano come,

#0260

a cocada brasileira.

#0261

Mas a cocada é feita com coco

#0262

e não havia coco no Brasil.

#0263

O coco veio via África,
veio do pacífico,

#0264

mas chegou ao Brasil
através da África.

#0265

E até hoje, o prato principal,
cerimonial,

#0266

marcador de identidade
dos Agudás, é a “feijoada”,

#0267

que não é exatamente
como a nossa feijoada

#0268

e que meio que rivaliza

com o “cozido” ,

#0269

que também não é exatamente
como o nosso cozido.

#0270

Para preparar o “cozido”
precisamos de banana-da-terra,

#0271

de inhame e de alguns legumes.

#0272

Aqui temos o frango cru.

#0273

Jessica!

#0274

Isso é carne de boi.

#0275

Vamos deixar aqui ferver

#0276

e, quando ferver, a gente coloca
o quiabo já picadinho.

#0277

Neste mesmo tempero
vamos fazer o vatapá.

#0278

Aqui é o vatapá.

#0279

Daqui a pouco a gente vai
triturar a farinha de trigo.

#0280

Estes são os legumes.

#0281

São estes os legumes.

#0282

Aqui você viu a cebola
e o camarão batido,

#0283

o amendoim, a castanha
e o gengibre.

#0284

Eles mudaram as comidas
como nós mudamos.

#0285

O vatapá, o vatapá brasileiro,

#0286

vem do vatapá nigeriano,

#0287

mas é diferente.

#0288

O vatapá nigeriano tem uns oito
acompanhamentos distintos.

#0289

O brasileiro só tem um,
que é a papa de arroz.

#0290

Aqui é o feijão do acarajé.

#0291

A gente tem que deixar
uma hora de molho,

#0292

que aí sobe toda a palha
e ele incha.

#0293

Depois ele vira uma farinha,
está vendo?

#0294

Trituramos no processador
ou no moinho elétrico.

#0295

Há ocasiões em
que propomos

#0296

fazer pratos brasileiros

#0297

e todo mundo que vem experimentar
adora

#0298

e quer saber o nome,
nós explicamos cada um

#0299

Todos que provam
acham delicioso.

#0300

Aí as pessoas perguntam
como se prepara,

#0301

se eu posso ajudar a fazer.
E assim vai-se aprendendo.

#0302

Escorreu e agora passa.

#0303

A firmeza aqui, olha.

#0304

Tem que ter braço.

#0305

Está vendo que coisa boa?

#0306

O ponto é esse.

Não fica mole e não fica duro.

#0307

Ele sobe todo, está vendo?

#0308

Há coisas que ninguém conhece aqui.

#0309

Há pessoas mesmo aqui em Cotonou
que não sabem o que é o cozido.

#0310

Há pessoas que não sabem
o que é feijoada.

#0311

Mas quando experimentam em algum
lugar, alguém mostra como faz

#0312

e eles copiam.

#0313

Há mesmo
quem faz sem saber o nome
do prato, mas depois nos perguntam

#0314

É porque viram
a preparação
em algum lugar.

#0315

Então as pessoas não sabem exatamente.

#0316

Mas os que já viram fazer,

#0317

se você pede para que eles
preparem alguma coisa,

#0318

eles vão cozinhar.

#0319

Então quem está perto de você
enquanto você cozinha,
vê e copia,

#0320

Mas as vezes tem gente que não liga
muito para os detalhes da preparação.

#0321

É que tem coisas que são usadas no Brasil
que nós não usamos no Benin.

#0322

A cozinha não é
completamente igual.

#0323

Na medida em que
a coisa foi aumentando,

#0324

a presença francesa
se consolidou,

#0325

veio a administração
direta francesa

#0326

impondo as maneiras de branco
para todo mundo,

#0327

Então o chique era sentar assim,
comer assim,

#0328

ir para a mesa assado.

#0329

Eu ouvi até uma expressão
Interessante, um cara dizer:

#0330

"Meu avô, quem queria casar
com as filhas do meu avô,

#0331

meu avô perguntava assim:
'Você come manteiga?

#0332

Você sabe pegar
em garfo e faca?"

#0333

Aquele não-Agudá que está ali
vivendo nos padrões

#0334

da cultura ocidental
Ele é a segunda geração assim.

#0335

A avó dele está na aldeia.

#0336

Com um pano enrolado
na cintura,

#0337

com uma qualidade de vida
talvez maior do que a dele,

#0338

mas está inserida
em uma outra cultura.

#0339

Então você tem duas culturas
convivendo ao mesmo tempo,

#0340

ao passo que os Agudás
têm quatro gerações,

#0341

cinco gerações,

dentro dessa cultura ocidental.

#0342

Cada um de nós é
uma montanha de identidades.

#0343

Na realidade, não é identidade.

#0344

São conjuntos de valores.

#0345

Conjunto de valores
que você preza e que você tem.

#0346

Que o seu vizinho pode
não ter como você tem.

#0347

No contato com a tradição
e cultura europeia,

#0348

ameríndia, etc,

#0349

produziu-se um tipo cultural
brasileiro específico,

#0350

que se nota, inclusive, no falar português,

#0351

que não é exatamente
o português de Lisboa.

#0352

É enriquecido.

#0353

Tem uma cultura de pedra e cal,

#0354

mas tem a cultura
exatamente imaterial

#0355

daquilo que você talvez
não possa pegar, ver,

#0356

você vive intensamente.

#0357

O que representa para nós
a herança dos Agudás

#0358

é uma tradição de algo que é
a cultura em movimento.