



# tabuleiro

O primeiro jornal  
gastronômico da Bahia

Ano 1 - Nº 1 - Junho 1996

**Gastronomia  
na Internet:  
o computador chega à mesa**



**Prepare a macarronada, o  
bacalhau, uma boa comida  
baiana e convide Caymmi.  
Ele vai adorar. Pág. 03.**



# Um homem de almoço e de jantar

**Dorival Caymmi prefere comer o trivial brasileiro, mas não dispensa os pratos portugueses, italianos e as delícias baianas da Gamboa**

Marcos Uzel

Manhã de terça-feira em Copacabana, Rio de Janeiro. O cantor e compositor Dorival Caymmi atende a um telefonema do Tabuleiro com voz receptiva, reage com interesse ao tema da entrevista e vai logo dizendo: "Eu me orgulho de ser um homem de almoço e de jantar". A afirmação soa como um privilégio, afinal o mestre baiano já está com 82 anos, comemorados no último dia 30 de abril. Caymmi continua fazendo duas refeições por dia, tendo força e saúde para saborear pratos que muita gente de sua idade já retirou do cardápio. Seu ritual é acompanhado de uma disciplinada rotina: ele acorda com o nascer do sol, almoça às 13h em ponto, lancha às 15h30 e janta sempre às 18h30.

O autor de O mar e A jangada voltou só, nascido na Rua do Bângala, Mouraria, diz que na sua mesa não pode faltar o trivial brasileiro. Junto com o feijão, o arroz e o peixe semanal, faz questão de ter um pouco da genuína farinha de copioaba da Bahia. Íntimo

da vida carioca desde os anos 50, ele também possui aquela habitual queda pela feijoada. Dorival Caymmi dá uma boa risada quando fala sobre suas restrições culinárias: "Faço uma dieta com cuidado no tempero, comendo o mínimo de carne. Abóbora e giló são um entrave no meu paladar. Não tenho aversão a nenhum prato, desde que a pessoa que o faça tenha bom gosto".

Gamboa é o bairro dos sonhos gastronômicos do mestre Dorival. Sempre que vem a Salvador, ele prefere ficar hospedado na casa de familiares que moram no Campo Grande ou então no Hotel da Bahia. É a oportunidade que tem de ir até a Gamboa, ali pertinho, e comer "alguma coisa gostosa", mesmo tendo alterado seu regime alimentar com o passar dos anos. O Mercado Modelo é outro ponto de sua preferência. "Sempre achei o máximo, com comida boa por toda a parte, principalmente no restaurante Maria de São Pedro", destaca.

Nos seus deleites gastronômicos, há um farto espaço para as cozinhas



FOTO: REJANE CARNEIRO

**Dorival Caymmi: 'Na minha mesa não pode faltar o peixe e a farinha de copioaba da Bahia'**

portuguesa e italiana, suas prediletas no leque de comidas estrangeiras. Caymmi, aliás, é um sobrenome italiano herdado de seu bisavô. "Há cerca de dois anos, me vi em Portugal comendo um bacalhau à moda da terra. O que pode ser melhor?", indaga o autor de Vatapá e A preta do acarajé.

Dorival Caymmi - que é obá de Xangô do Axé Opô Afonjá, comandado por Mãe Stela de Oxóssi em São Gonçalo do Retiro - também é um daqueles grandes admiradores da culinária cultivada nos candomblés. Nos anos 50, era freqüente a ida de artistas, intelectuais e jornalistas aos terreiros, para comer e beber. Lam nos finais de semana, sempre de bonde, e só voltavam com o amanhecer do dia. "Lembro de uma festa no Axé Opô Afonjá, junto com Jorge Amado e

Caribé, na qual me deparei com uma cozinha baiana muito requintada", recorda o criador da antológica Oração para Mãe Menininha, que selou seu encontro com temas do candomblé.

Mas o compositor - pai de Nana, Dori e Danilo, avô de sete netos e também bisavô - confessa que não gosta mais de viajar muito. Prefere ficar em sua casa à beira mar em Rio das Ostras, no litoral do Rio de Janeiro. Aliás, é lá que dona Stella Maris, com quem está casado há 46 anos, fisga bons peixes para alegria do marido. Com sua tranquilidade conquistada na opção pela simplicidade, Dorival Caymmi sabe que isso, sim, é comer e viver bem. Como diriam os versos de uma de suas mais belas canções, "pobre de quem acredita na glória e no dinheiro para ser feliz".



Desde o mês de abril começou a ser veiculada a nova campanha da Nestlé. A grande novidade foi a presença de Roberto Carlos que está ajudando a divulgar a linha de produtos lácteos da empresa. Foram investidos, no total, US\$ 30 milhões - US\$ 4 milhões só com o cachê do Rei. Segundo a revista Meio & Mensagem, especializada em publicidade e propaganda, além da campanha, o Grupo Leites Nestlé está patrocinando a turnê do cantor

por diversas cidades brasileiras, totalizando mais de 100 shows e cerca de um milhão de pessoas. O Grupo detém a liderança no mercado em diversos produtos que vão desde o leite em pó até queijos e iogurtes.

☆☆☆

Esta é para os que gostam de aventura, mas não abrem mão da nutrição saudável em dia. Já pode ser encontrado em várias lojas brasileiras o Gatorade em pó, em uma embalagem que produz nove litros da bebida que é um ótimo reidratante. Ideal para longas caminhadas.

☆☆☆

A visita de franceses está agitando o país este ano. Na área gastronômica o

destaque foi o badaladíssimo chef Marc Meneau que deixou por alguns dias sua cidade natal - Saint-Père-sous-Vézelay, onde tornou-se mundialmente conhecido - para mostrar o seu talento em São Paulo. Para saborear alguns pratos preparados pelo mestre, acompanhados de saborosos vinhos - tudo em perfeita sintonia -, cada pessoa pagou R\$ 200,00. Tudo em nome do *saveur de France!*

☆☆☆

Com 20 lojas totalmente dedicadas ao pecado da Gula será inaugurado o primeiro Gourmet Club da cidade. Um dos pavimentos do Ateliê Place, no Jardim de Alá, vai abrigar nomes de peso como o Kalifa's - especializado em comida árabe -, enquanto no terraço, fun-

cionará o Cosa Nostra, um dos mais badalados restaurantes italianos de Salvador. O outro andar será de salas comercializadas para profissionais liberais. Resta saber se eles vão conseguir fugir à tentação dos sabores variados - e, certamente deliciosos - sempre por perto...

☆☆☆

O microempresário baiano Jair Amorim, 55 anos, descobriu que acarajé congelado pode virar produto de exportação e render um bom dinheiro. A massa caseira, depois de pronta, fica no freezer por até 90 dias. Cada pacote do produto rende até 20 bolinhos. A idéia já foi parar na Itália e deve chegar a outros países europeus.