

Inquérito DID/11

Bobina número 4

Inquérito Brasil São Paulo número 11

Diálogo entre informante e documentador

Temas: 7 – A cidade; 2 – Alimentação

Número dos informantes: 14

Sexo: feminino, 52 anos

Documentadores: Maria Teresa e Adena Tal

Data : 21/10/1971

Duração do inquérito : 50 minutos

Inicia o diálogo

Condições do Registro : normais

Áudio que contém o registro : 004 b.mp3

Transcrição começa em 6min46seg e termina em 1h07min47seg

[DOC (F)] doutora Zaqui nós gostaríamos que a senhora nos contasse e nos descrevesse alguma cidade que a senhora tenha visitado

[INF] Certo...como eu já disse há pouco tempo atrás...eu tenho visitado muitas cidades...mais fixarmos em Belo Horizonte...Belo Horizonte eu conheço mai' não muito...é...profundamente a cidade...eu estive três vezes...três dias cada vez...soma nove dias...'gora...é...gostaria que descrevesse a cidade?

[DOC (F)] É...como se a 'sanhora desse pra nois uma visão...aérea da cidade

[INF] Uma visão aérea... a visão aérea propriamente eu não conheço porque [risos] nunca cheguei de avião mais a visão é...do alto que Belo Horizonte está situado é...numa altitude que eu ...desconheço exatamente mais num vale ou num planato i todas as curcun/vizinhanças pra se sair ou entrar em Belo Horizonte tem que se subir então a...a entrada em Belo Horizonte indo de São Paulo pra Belo Horizonte num si/num se tem uma visão muito bonita mas...é...indo até Oro Preto e na volta de Oro Preto então é uma beleza é como se fosse quase uma visão aérea então é uma cidade...grande...é...muito bem traçada...planejada para capital antes de iniciar construção...tem apenas setenta i quatro anos de existência e tem atualmente segundo me falam um milhão e trezentos mil habitantes i...é...das capitais dos estados do brasil se eu não me engano a terceira ou quarta em população agora...há vinte cinco anos atrás estava situada...é...bem mais era sétima/oitava cidade em população de capital...então

nesses vinte cinco anos valorizou teve um crescimento em função de um desenvolvimento muito grande sempre dentro de uma ...de um traçado ...prédio...então tem largas avenidas...de quilômetros de extensão as avenidas...muito bem iluminada a cidade intercaladas de espaço a espaço por praças...largas jardins essas avenidas todas elas é...é...se...partem como raios que ...que roda ou como estrelas então inicialmente elas são como se fossem diagonais evidentemente o que não se tornam paralelas mais ...como são de grande extensão ...a...a impressão que a gente são de... de ...bom tem paralelas também provavelmente...agora a...a visão da cidade é muito bonita... de fato é linda...jardins muito bem cuidados muito bem [trancados] a cidade inteira é contornada por uma avenida que se chama Avenida do Contorno exatamente...conhece Belo horizonte?

[DOC (F)] Sô minera...

[INF] Ai que coisa... [incompreensível] está bem edificado..[risos].mais avenida do Contorno qui eu num sei a senhora pode me informa se já está completa...

[DOC (F)] eu sou uma minera desnaturada...[risos]

[INF] Mais...eu notei diferença em quatro anos em Belo Horizonte...

[DOC (F)] De que tipo?

[INF] De...de progresso...de...construções...di...cuidados com a cidade...isso sim...agora...é saindo de Belo Horizonte em direção à Maquiné...né...foi um dos passeios que eu fiz passa-se pelo aeroporto e a Pampulha eu não sei como descrever a Pampulha...pra alguém que é mineiro né...[risos]

[DOC (F)] E eu sô....

[INF] É ou não ...é deslumbrante como beleza né...é projetada...planejada...é um lago imenso uma avenida contornando com...atração principal da Pampulha que é a Igreja de São Francisco o traçado é de Niemeyer né...o...o traçado da/dados Jardins e dos arredores da/da cidade...e a Igreja de São Francisco né é uma das/ das coisas mais lindas i...qui embora seja de uma arquitetura extremamente moderna em linhas modernas com qui precedeu o Brasília mas 'tamém foi Niemayer né...é...dá impressão de...de religiosidade além de essa impressão...e de recolhimento...é uma beleza... isso vale a pena toda ela decorada por Portinari com mosaicos na...revestimento externo...azulejos com/com mural.. de Portinari i a descida da cruz a descida da cruz não meu Deus a Via Sacra da qual a descida da cruz é uma parte são quadros do Portinari todos eles e o que me impressionou nessa representação da Via Sacra do Portinari é que ele...bom isso é impressão de vê a pintura ...é que ele abandonou toda a ideia de divindade quando retratou o Cristo e o sofrimento de Cristo...é como se um pobre homem tivesse sofrido horrores em mão ...hã...de seus/de seus contemporâneos...cê vê...é um cristo humano...real e nada ...e não é propriamente que recusa a religião mas num...num se pensa nisso...se pensa numa...pessoa que sofreu...e isso realmente a mim que não tenho nenhuma religiosidade nenhuma me 'emociono tremendamente... isso a Pompulha que diz vale a pena 'conhece a Pompulha.....na Pompulha nós/eu também visitei o museu de arte que é o antigo o ex cassino da Pompulha...não é... e tem obras lindas...modernas lindas antigas...é mais arte moderna....

[DOC (F)] Num conheço o museu a senhora podia 'contá alguma coisa que a senhora tenha...

[INF] Poca coisa...foi há quatro anos que eu fiz uma visita mais o menos rapidamais me impressionou a ..a...beleza da construção ...do prédio da...do cassino...era um cassino anteriormente e depois com o fechamento...jogo no Brasil deixou de ser cassino atualmente é um museu de arte... e mais arte moderna...esculturas...pinturas...agora...a construção muito rica...os pisos...mármore...espelhos...i...i também muito interessante isso até ...e de Belo Horizonte...monumentos...eu num conheci praticamente nada eu num prestei bem atenção...nem palácio di...do governo...os arredores...os arredores são muito inclusive pitorescos os bares já subindo os morros muitos bonitos eu não sei o bairro onde eu fui agora 'faze uma visita eu num sei... mas é uma...uma zona mais ou menos nova residencial ...e a vista de qualqué lugar desde que se saia do centro é muito bonita...agora um comércio forte bem desenvolvido com...com lojas de...de toda...qualidade variedade realmente eu num...eu fui pra congresso de pediatria [risos] nesses 'treis dias a não ser ir à Maquiné né.. realmente eu saía do hotel para o congresso do congresso para o hotel e conhecendo poca coisa...

[DOC (F)] E as ...refeições?

[INF] As refeições...muito irregulares as minhas refeições em Belo Horizonte [risos] bom...um dia eu fui almoçar no...num restaurante que se chama...se não me engano Farroupilha...é uma churrascaria é...Farroupilha...nada assim de/de especial...jantei no restaurante Auquino e esse é comida típica alemã mais internacional também...e ...'tamém...não fui aos restaurantes mais famosos...não fui a nenhuma das boates que agora...estão em pleno desenvolvimento lá...num foi...e inclusive o jantar de encerramento do congresso eu num....num deu pra ir mais se eu não me engano foi no...late clube da ...Pampulha

[DOC (F)] Durante o dia a senhora tomava alguma refeição ou...no setor do congresso ...não?

[INF] No setor do congresso...sim o Nescafé Nestlé [risos] porque isso é...existe sempre em todo congresso de pediatria...a sala Nestlé mais ...de manhã o café da manhã...isso no próprio hotel...estive no hotel Del Rei qui é o melhor hotel...de...Belo Horizonte propriamente ...pra..por questão de esnobismo de ser no hotel Del Rei esse é o único hotel que eu conheço e eu quando saio da minha casa eu gosto de ter conforto ...na casa da gente pode num 'te muito né mais...i...não conheço outros hotéis em Belo Horizonte emboras existam...inúmeros né ...quantidade de hoteis bons mais esse parece ser o/um ...maior classe no momento lá...

[DOC (F)] O almoço era feito no recinto ou não?

[INF] Não...o almoço não era feito no recinto mas eu passei a ter mais treis dias...'qué dize...um dia eu almocei no...restaurante Farroupilha ...outro dia eu almocei em casa di uma ...família de uns tios de uma médica aqui de São Paulo que...eu fui 'visitá ...e o outro dia eu almocei sim no restaurante da gruta de Maquiné um sei se conhece...

[DOC (F)] Não...

[INF] ah...é lindo...moderníssimo... arquitetura tipo Brasília...toda em cimento...im....em cimento à vista i...vidro e esquadilha de/di puro alumínio c'uma vista muito bonita muito bem situado comida típica mineira...comi u...u feijão tropeiro...[risos]

[DOC (F)]...Falá pra gente...só pra matá a saudade como é o feijão tropeiro..

[INF] o feijão tropeiro...eu acho 'queu me enganei eu não comi o feijão tropeiro...eu comi foi o...o...tutu à minera...que me 'chamo atenção de 'sê completamente diferente do...do tutu paulista... por duvidar do... do feijão paulista ...porque ...ou é nesse restaurante eu num sei como que é...era um...um feijão esmagado esse é o tutu à minera.....põe cove ...à minera servido com farinha minera linguiça torresmo arroz...tava gostoso mas que é diferente é porque o tutu à paulista os brotos ficam soltos e inteiros e no minero me pareceu mais o [incompreensível] frito mexicano qui ...esmagam e vai secando até 'formá uma massa...no México não põe farinha..aqui as meninas põe mais num dá pra perceber porque fica misturado com o feijão...mas era gostoso ...

[DOC (F)] E....na churrascaria qui qui a senhora comeu?

[INF] Na churrascaria eu comi churrasco [risos]

[DOC (F)] di quê?

[INF] de lombo

[DOC (F)] I...como era servido o churrasco?

[INF] O churrasco na churrascaria foi servido com farofa...e arroz...muito simples...num me pareceu que eu estava num simpósio

[DOC (F)] não acompanhava nada [que molhava] o churrasco...

[INF] Sim...acompanhava...eu num comi porque eu não sô afim desse...desse tipo de coisa...molho com cebola...tostado i...tomate i...provavelmente pimenta i...sal

[DOC (M)] [incompreensível]... culinários?

[INF] é menina...ela é...grande cozinheira...

[DOC (F)] i...mas fala uma comida típica minera 'queles servem no café da manhã ...

[incompreensível]nunca comeu...

[INF] Não comi...eu fico num hotel de tipo internacional

[DOC (F)] Sim ...mas eles deveriam fazer as honras da casa ou se não servirem alguma coisa de queijo assim...?

[INF] Não...o café da manhã era suco de laranja ...bem americano né [risos]...laranja ou mamão...ou...abacaxi...qué 'dizê frutas...café com leite ...pãozinho de várias qualidades ligado ...torrada mantega e geléias ...mais ...'quejos sim mas ...um 'quejo que num é mineiro porque o polenginho...

[DOC (F)] Mas nesses tais pãezinhos de determinada qualidade...

[INF] Ah sim o pão de 'quejo eu comi ...de fato ...no restaurante Farroupilha

[DOC (F)] No hotel não?

[INF] No hotel não...não serviram ...no hotel não serviu....mas o pão de queijo é uma delícia...onde eu sei que tem eu como...

[DOC (F)] [incompreensível] de me trazer qualquer dia uma bandeja de pão de queijo...

[INF] [risos] olha vai...Vai ficar marcado aí né ...e a teoria já vai de vez em quando lembrar né...porque aqui... ouve a fita

[DOC (F)]...a única coisa que eu sei fazer eu tenho que fazer alarde dela né...

[INF] Bom eu... cozinhando...habilidades não tenho nenhuma mas eu esqueci de lhe contar que eu cozinho aos domingos

[DOC (F)] ah nos conte o que faz[risos]...

[INF] é um almoço...não é interessante realmente porque...questão interessante..de família...minha mãe era cozinheira de mão cheia...não era cozinheira mas cozinhava muito bem e além de cozinhar muito bem fazia doces...de toda validade ...doces portugueses...fio de ovos...troxa de ovos... e...fatias do céu...isso é bem português...mamãe fazia muito...toda qualidade de doce então isso criou uma tradição de 'cozinha na família...nós somos três irmãs...eu estudei medicina...não vou dizer que me dediquei alguma vez aprender a alguma vez a cozinhar...só depois de casada...aí a gente aprende a força né...mesmo a mais velha é capaz de fazer tudo que a minha mãe fazia é...tão bem não diria melhor não tem igual e ...e eu já me animei uns tempos quando meus filhos eram pequenos então eu era católica fazia esses doces todos inclusive fios de ovos agora num sô acredito que seja que num tem mais paciência nem de pensar em fazer assim agora a outra irmã que é essa não era capaz de fazer nem arroz quando...quando solteira...imagina se ela ouvir a gravação...ela...agora é a melhor doceira das três [risos] isso com o tempo por força de um marido muito guloso e a medida que os anos foram passando...já foi vinte anos...os anos foram passando ela foi aprimorando e agora que já está aposentada e...e... toma só conta da casa ...é administradora do lar nesse...nessa nesta casa então ela é capaz de fazer realmente é é a melhor de nós três ... o meu almoço é muito simples...bom em geral é um prato de carne ou frango ou mesmo coelho assado ou lombo...bom esse seria a base...né? i...batatinha palha faz mais ou menos uns quinze anos qui não me perdoam um único domingo tenho que fazer...é especializade minha...fazer a batatinha palha...e meus filhos num....num dispensam

[DOC (F)] e acompanhamento?

[INF] é muito simples...é...

[DOC (F)] mas eu queria que a senhora contasse como é que a senhora tempera uma carne...vamo 'dize de coelho...

[INF] Ah..simples né...põe um poquinho de sal/alho poquinho de alho flocado...em pó ...vinho...vinho branco e...poquinho de pimenta do reino e ...

[DOC (F)] a senhora deixa...fica durante algum tempo ou não?

[INF] Fica a noite toda....temperado...na verdade eu tinha um amigo que tempera as carnes que sempre tempera as carnes que eu assava no o dia a minha baiana mas eu ensinei com bastante e poco tempero principalmente sal alho mais poco alho cebola não i ...pimenta do reino i um pouco de vinho branco...então deixa fica de [incompreensível] a noite toda...e no dia seguinte então pra assar quando é carne...[incompreensível] nós falamos... algumas tiras de touçinho tostato embrulha em papel alumínio né isso é moderno né....no tempo de minha mãe se embrulhava em papel de embrulho e vai pra assar quando está ta quase quase bem assado então cê retira o papel que é pra 'dorá....'dorá e...terminar de assar...

[DOC (F)] a senhora acompanha... esse almoço com alguma bebida...você costuma tomar alguma coisa durante as refeições principalmente de vinho...

[INF] Não...exatamente na minha casa só entra álcool... ou só entra...só é consumido álcool aos domingos antes do almoço e é caipirinha

[DOC (F)] E como que prepara?

[INF] Ah...caipirinha eu sei preparar muito bem.....ensinei meu filho que agra prepara melhor do que eu...bom a caipirinha a gente prepara ...limão galego...tem que ter limão galego...com casca cortado de maneira a não...a não utilizar a parte central que seria o bagulho... ..como se chama...isso é tradicional...falá...bom...corta em pedaços pequenos ...mais o menos a olho a experiência mandando ta mandando e coloca uns pedaços ...um limão em geral dá pra duas caipirinhas... depois de um pra três...cipirinhas ou quatro...uma colher de sopa de açúcar e 'dipois com uma peça de ...o nome seria...comé que chama? É pra amassetar...pô...eai que eu não sei o nome...qué que tem de...pi/é uma 'mão de pilão vamo dizer uma mão de pilão amasseta bem os pedaços do limão com açúcar até fcar bem curado com um caldo grosso aí cê coloca pinga...a quantidade que cê quer nós bebemos pinga em são paulo...i...dipois gelo picado. Moído...bem moído... também bastante gelo..i...é...das bebidas tipo apertivio aquela que eu acho mais saborosa prefiro caipirinha ao uísque....embora goste do uísque também e dipois ...é...isso antes da refeição...e depois durante a refeição excepcionalmente assim né...muito excepcionalmente...pra mim sempre água ...água ...menos...meu marido...só toma limonada...qué dizê...caipirinha sem pinga...não toma caipirinha...

[DOC (F)] O que a senhora serve nesse almoço vamo dizer depois dos... salgados?

[INF] Bom...seria a sobremesa e a sobremesa a...a sobremesa em geral lá em casa frutas aquelas ... [incompreensível] as vezes tem...por exemplo ...dependendo da época né...laranja sempre eu tenho em casa maçã pêra quase sempre também tem o...abacaxi que os meninos gostam muito que também é um modo de paulista falar...agora doce...se come muito poco doce na minha casa...mais o ...sobremesa preferida da família inteira... também é modo de paulista falar... ..o paulistado falar...i...isso em relação as frutas....agora doce...se come muito poco doce na minha casa mais...é sobremesa preferida da família inteira é pudim de leite condensado...é muito burguês e prosaico mas é o que preferem...realmente...ou compota quando num tenho tempo de 'faze o doce ...

[DOC (F)] Comé que a senhora prepara o pudim?

[INF] como se faz o pudim...pudim de leite condensado...bom...é uma lata de leite condensado uma lata de leite fresco há...seis gemas de ovos...i...açúcar ao paladar...mais ou menos...o quanto...o quando doce...pelo menos eu num tenho medida pra por o açúcar por exemplo...e as claras batidas em neve...bem batidas...aí prepara-se uma cauda queimada a parte né...prepara-se a cauda pra forrar a forma ...despejo o leite do/a mistura previamente feita e vai assar no forno em banho maria...com a tampa dipois de assado tá pronto...é um dos doces mais simples de se fazer...

[DOC (F)] E de manhã...o que que a senhora ...num sei se a senhora tem preferência por alguma/algum tipo especial de alimentação a senhora podia descrever essa alimentação na sua casa...?

[INF] é muito variado de manhã a minha família é uma família muito piquena praticamente só de quatro pessoas i ...cada um tem sua maneira de se alimentar de manhã cedo né...então começando por meu marido...ele em geral come fruta...exageradamente gosta...também dependendo das frutas né...abacate...gosta muito eu num gosto de abacate...laranja come...e café cum leite pão e manteiga...só...eu...numa ...esforço tremendo pra num engordar [risos] ou pra emagrecer se quiser tomo apenas dois ovos quentes com sal e um poquinho de pimenta do reino essa é a difença da maioria das pessoas qui tomam ovos quentes é que eu não gosto muito...mas com a pimenta do reino e o sal...melhora muito...e uma xícara de café com elite adoçados com [sua] ou qualquer coisa semelhante...só...isso durante a semana...e os ovos realmente eu acho que é uma coisa muito...muito certa porque na maioria dos dias eu não almoço...num dá...num é bem num dá tempo eu acho qui é perda de tempo...mais dipois no jantar não...então no jantar já é uma refeição na minha casa que é a única refeição que se reúne a família quando reúne aí usa...bom...cê tava falando do café da manhã...já o outro meu filho mais velho ele toma um copo de leite e só...num come pão nem manteiga nem queijo nem fruta é o que ele faz ao sair de casa e menor é pior ainda o que tem a alimentação 'porque ele não gosta di/di 'cume de manhã cedo então ele toma só café...mais sem leite...bom...isso são hábitos que eu acho qui não são muito correto mai'...in/inclusive eu acredito qui o brasileiro se alimenta muito mal na primeira refeição...eu assim mesmo acostumei a ...a comer ovos quente de manhã 'toma ovos quentes de manhã no México por força de necessidade porque o café da manhã era muito cedo o trabalho no hospital começava muito cedo...e o almoço...por questão de hábitos ...do país...nós íamos almoçar duas três horas da tarde...então era necessário ...se prevenir um poco antes née lá eu tomava suco de laranja ovos quentes café com leite pão com manteiga pra poder ir até as três horas da tarde...trabalhando...sem interrupção...agora aqui o hábito nosso é de se almoçar meio dia uma hora ...já não exigiria tanto...o jantar na minha casa o jantar na minha casa inapelavelmente é servido sopa...isso porque meu marido não dispensa sopa...agora...

[DOC (F)] De que tipo? a senhora poderia ...

[INF] Ah sim...variadíssimas as sopas...porque a minha cuzinhera que é uma baiana que quando veio da Bahia realmente não sabia 'cuzinhá nada ela não é baiana ...baiana salvador ela é baiana do interior ...baiana da barra só come feijão né ...e farinha...i...mas ela aprendeu...aprendeu e justamente talvez porque não soubesse antes aprendeu o paladar da casa...e como está comigo há vinte anos...já já...is/ i meu marido gosta muito de sopa ela se

especializou em sopa...então realmente ...a sopa é muito variada...muitas vezes...qué 'dize a base é sempre caldo de carnemuito bem feito muito bem preparado muito bem a...apuradoque se diz...i...nesse ...quer...com esse caldo de carne então é qui...são as variações ...qué dize...por exemplo...a mais simples dela...que isso é invenção dela...são fios de ovos no caldo de carne....qué 'dize é o caldo depois de pronto naturalmente passado no passador quando e quando fervendo ela/esse ela me ensinou...num...coador de leite....então dismancha gema de ovo...só a gema...então a medida que aqueles fios forem caindo vão se solidificando e é realmente uma delícia i diposi quejo à parmesão ralado...bom essa é uma das sopas mais simples...ela faiz uma sopa de cebola...tamém...muito...gostosa 'qui...sempre na mesma base qué dize o caldo de carne já preparado ...mais sempre fresco...'qué dizê....preparado de propósito...não é de pacotinho é isso 'quei quero 'deixá fresco i...coado...mas antes de coar...numa numa outra num outro caldeirão ou numa outra panela corta em rodelas bem finas uma cebola ou meia cebola se ela é muito grande...i...com um poquinho de óleo...poco só pra 'fritá a cebola...aí então todo aquele caldo com os pedaços de carne i cebola i tudo que tava sendo apurado é mistura nessa cebola frita...i...coa tudo de novo...dá uma fervura...só pra pegar bem o gosto i côa...qué dize ...não fica nem um pedacinho de cebola é apenas pra...acentuar o gosto né ...o sabor da cebola...i dipois ...hã...sem estar fervendo dismancha umas duas ou treis gemas de ovos com um poquinho desse caldo e mistura mexendo ...não pode ferver que se não talha...agora essa sopa também é servida com quejo parmesão ralado i...i...fati/ torradas finas ...pão torrado...em fatias finas...é muito gostosa...e tem outras sopas...em quantidade...sopa de cará ...uma sopa que eu nem sei como ela faz porque leva farinha de milho e ovo também...i...i de vez em quando né a célebre sopa de macarrão...essa eu não como mas meu marido come...i dipois ...comida comum...diário né...carne sempre ou frango...arroz verduras isso pra completar o jantar...sobremesa nunca ...só aos domingos...não é por economia...é porque a família num qué 'engordá ... 'que 'dize ...embora meu marido se queixe que ele...nós estamos casados a vinte e sete anos noivos dois anos namorando um ano...qué dizê soma trinta ...em trinta anos ele tem o mesmo peso...é uma pessoa que realmente pode abusar...não abusa ele não come muito mais gosta muito de doce...então as vezes a...a minha baiana faiz...doce em intenção do dono da casa só...

[DOC (F)] A/a senhora costuma sair de casa pra comer ou pra comer hã...fora

[INF] Raramente....muito raramente...

[DOC (F)] E nessas vezes onde a senhora vai?

[INF] Bom muito raramente mesmo...por causa dessa minha vida de trabalho né...não é só eu que trabalho...meu marido sai às sete horas de casa eu saio Às sete e meia...nós nos encontramos...ele chega antes no geral....nós nos encontramos 'vamos dizer as oito horas da noite ...e aí nem ele nem eu estamos com muita vontade de sair ...então durante a semana...nunca...aos domingos que seria realmente a...o dia pra passeio...é o dia que eu gosto de ficar em casa porque justamente eu num saio de casa...num fico em casa a semana intera...e 'pur isso prefiro eu mesma que aí a ...a empregada sai né...eu mesma prepara o almoço que em geral é muito concorrido não somos só os quatro...tem a minha irmã a mais velha Maria Amélia...ela me ajuda né...no preparo desse almoço...na verdade eles dizem que é ela que faz não é bem verdade eu faço ela me ajuda na/nos retoques finais...i...o meu irmão

Camilo não sei se conhece...qui também é cineasta...é ...o Camilo...ele trabalhou num filme só já faz muito anos que... ele tem inclusive uma companhia é sócio de uma firma de cinema...e agora...casou não sei si...'casô agora já com quarenta i dois anos...fazem seis/uns quatro meses ...ele a mulher a namorada do meu filho mais velho aí vai somando...então ficamos o...praticamente o dia inteiro em casa...sair é raro...a menos ...isso sim passando...passando o fim de semana no sítio mais daí volta a mesma coisa quem faz o almoço 'sô eu que em vez de 'sê aqui em São Paulo no sítio em São Roque

[DOC (M)] e aquelas comidas célebres aí das irmãs todas...aquelas comidas antigas de São Paulo...que todas sabiam fazer muito bem... a mãe do seu Fernando..

[INF] Sim...minha irmã faz...fejoada...por exemplo?

[DOC (M)] Fejoada ...é...bem...

[INF] Brasileira?

[DOC (M)] É

[INF] Ou...portuguesa?

[DOC (M)] É...brasileiras...é...

[INF] Bom...Vatapá de vez em quando é o cardápio do domingo...ou fejoada ...mais...

[DOC (F)] A senhora podia 'contá comé que é a sua fejoada? 'porque varia muito de pessoa pra pessoa não é?

[INF] Á...a fejoada varia muito...e eu tenho a impressão de que a fejoada que nós fazemos em casa varia em relação à 'qualqué fejoada em qualqué lugar do Brasil inclusive em São Paulo porque isso é uma adaptação que eu acredito que minha mãe tenha feito...só sempre dizíamos...brincando pra ela...que ela tinha misturado o cozido à portuguesa com...a fejoada brasileira...a diferença é com...fejão...se cozinha é uma fejoada rica com todas aqueles...as carnes próprias de fejoada ...

[DOC (F)] Quais são?v

[INF] Carne de porco salgada...orelha não é? é...que mais? carne seca né carne de vaca mais...carne seca ...língua defumada...e várias outras coisas...i...a diferença é qui a ver/as verduras ou a verdura ...a fejoada típica brasileira é servida com 'cove à minera...cortada bem fininha que tamém eu gosto muito...mas a diferença da fejoada na minha casa é qui mamãe nos acostumou assim e nós continuamos a tradição...é...as verduras são cozidas no próprio feijão...então é...cove...cove troncha..e repolho...em geral só essas três qualidades...agora...se cortam as folhas qué dizê tiram os talos se lava bem essas folhas i/i são enroladas assim em molhos com amarradas com ...com barbantes ou linha grossa ...então forma aqueles rolos de ...de verdura...e quando a fejoada já está quase pronta...o feijão cozido as carnes já mais ou menos no ponto porque cozinha rápido a verdura então se coloca no próprio calderão em que está cozinhando a fejoada...essa verdura...e quando as verduras estão prontas a fejoada tá pronta evidentemente qui...se tempera a fejoada antes né...i...essas verduras dipois estão

cozidas se retira um...prato à parte cortam-se os fios cortam em pedaços grandes e nós comemos junto com a fejoada...qué dizê isso é realmente diferente né...eu não vi em...em nenhum outro lugar a não ser ...a não ser lá em casa...e o interessante é que nem mesmo em casa das irmãs de minha mãe...pois que eu digo...ela deve ter...ela mesmo inventado né...eu desde que nasci ou desde criança que eu vejo fejoada feita dessa maneira lá em casa então eu e minhas irmãs continuamos a fazer dessa maneira...

[DOC (M)] a vida lá num...um as coisinhas que eram feitas ...pra vender nas ...nas quermesses lá da ...da igreja da ...santidade...

[INF] Santa Cruz! hummm...ah...contaram pra você isso é porque acontece realmente a...a família de meu avô na rua da liberdade...era quase um feudo...a rua da liberdade e os arredores é...isso num é do meu tempo...do meu avô ...Lebre né o Conde São Joaquim ele...foi morá na Rua da Liberdade quando minha mãe tinha seis anos de idade...minha mãe se casou com vinte e seis anos em mil 'novescentos e nove fazendo as contas ela deve ter nascido em mil oitocentos e oitenta e três mais ou menos...então em mil oitocentos e oitenta e oito é que ele foi com a família morá na casa que ele tinha na rua da liberdade que era uma chácara...uma chácara em que a família ia passar os fins de semana...i...i...consta na ...tradição da família que iam de carro e moravam na rua quinze de novembro...quer dizer...isso é...realmente bem no início da cidade de São Paulo né...porque...minha mãe nasceu na rua quinze de Novembro esquina da rua Anchieta onde...há muitos anos atrás era aquela casa de jóias e pratarias...casa Castro então no sobrado qué dizê meu avó tinha loja em baixo e a família morava no sobrado...i tinham essa chácara na rua da liberdade que era imensa porque ia desde da Jaseguai...tinha um lago...até a pedroso...e até a 'brigadero...bom ...com os anos...isso não é da minha época realmente...com os anos o meu avô abriu duas ruas ...qué dizê comunicando a rua da liberdade com a avenida brigadeiro Luis Antônio que é a atual Condessa São Joaquim Rua Condessa São Joaquim ...i...transversalmente para... transversalmente perpendicularmente à rua São Joaquim a Condessa São Joaquim ...ou melhor a Condessa...Conde São Joaquim cortando então a Chácara aí provavelmente ele vendeu a parte entre a Condessa e a São Joaquim e a Pedroso mas no trecho entre a Condessa São Joaquim com Fagundes que é em...frente isso a [Segoi] à medida que os filhos/as filhas praticamente porque eram nove filhas sendo oito mulheres e um filho homem apenas ...a medida que as filhas mais velhas iam casando ele ia construindo casas mais ali perto ...então por exemplo ...a mãe de Fernando...tia Sinhazinha..tia sinhazinha morava ...morou a vida inteira na...rua da liberdade esquina com Fagundes...mas a sinhazinha não era a mais velha era a segunda...antes dela tinha a laiá rua da liberdade esquina com fagundes...do lado oposto à casa do meu avô ... tia Nenê...na rua da liberdade em frente à casa de Vovô...vizinho quando tinha a laiá...num era esquina...bom 'dipois ...é...tia Nicota também eu num sei exatamente que que ...quando eu me lembro já tinha...vendido ou transformado em casas mais modernas...mais tia Zulmira que é a mãe de ['Siabrinha] Zulmira do mesmo lado da rua da Liberdade uma casa...linda ...as casas eram todas lindas...estilo colonial português/brasileiro...vamo dizer português...com janelas pra rua jardins laterais...né...não todas com jardins laterais qué dizê a de vovô tinha jardim de lado a lado...i...as outras ou tinham um jardim parte interna ou...jardim lateral...i...Tio Nhonhô que era u filho homem...já viu os nomes que é os bem tradicionais de São Paulo né ...heh...tio Nhonho bem do mesmo lado da Tia Zulmira ...de 'maneras que quando meus irmãos mais velhos cresceram...todos...eu

saí da rua da Liberdade tinha onze ou doze anos...mais eu sou das mais novas da família ...só tenho...da/da da última...vamo dizer...porque minha mãe teve oito filhos também...mas meus irmãos mais velhos ...qué dizê Oswaldo Roberto Moacir e Maria Amélia que é a mais velha então quando eles eram crianças e cresceram os primos todos viviam todos perto...então era um vida como se fosse uma família só...i...as casas do mesmo lado da/ de casa de vovô porque eu esqueci de dizer que...minha mãe foi a última a casar...então ela herdou a casa do/do avô e foi aí qui nós nascemos mais ah...os quintais não eram quintais eram chácaras quando...eu me lembro quando eu era pequena a nossa casa ia...a chácara ia até a rua conde são Joaquim...os fundos ...dipois papai construiu tudo...dando frente à conde São Joaquim diminuiu um poco a extensão da Chácara...mais os/ é os quintais todos se comunicavam por muros...tinha muros dividindo...mas isso não era impedimento porque contam que meus irmãos i/i os primos é...pulavam o muro a cada instante então viviam todos ...qué dizê brincavam todos...como se uma família só agora já quando nós três...minha mãe teve...oito filhos...três um ano di...intervalo...dipois foi...Maria Amélia... Oswaldo i...i Roberto os mais velhos ...depois de uns dois anos...Moacir... uns dois anos de intervalo...a minha irmã que é a Conceição apelido Hermina... eu e Geraldo...mais três...eu...tô no meio desses penúltimos três porque nove anos depois de Geraldo nasceu o caçula que é o Camilo ...i...i quando nós crescemos ou éramos crianças qué dizer todas as outras irmãs e minha irmã ou já não moravam mais na rua da liberdade ou os meus primos são muito mais velhos então essa infância assim ...reunida eu não tive...era só nós três mesmo tava mais ou menos da mesma idade...mais i...nessa tava falando da liberdade né...então nessa época em que a família intera morava na rua da liberdade as irmãs todas se reuniam para a festa do santa cruz ...que é a capelinha dos enforcados na...praça da liberdade...conhece bem né...e todos os anos havia festa e quermesse i...dificilmente a 'padroera ...chamava 'padroera se não me engano da festa era...era de família diferente a da nossa que dizer ou era uma das tias ou era minha mãe ou era uma tia 'mais meu pai que morava junto então era...as organizadoras da festa...e todos os anos então 'organizavam quermesse e sim se fazia doces pra 'vende nas barraquinhas ...eu todo ano...criança era uma festa né...di...vende bilhete eu agora não sei rapaiz isso agora naquele tempo...naquele tempo era uma festa...

[DOC (M)] ia pedir pra falar sobre pratos típicos que elas faziam...piquininhos...que elas faziam que era vendido nessa festa

[INF] Eu num lembro....

[DOC (M)] Salgados...

[INF] Salgados...bom...Coxinhas de...de galinha isso mamãe fazia muito bem...

[DOC (M)] mais era ..

[INF] Empadinha...

[DOC (F)] é considerado inclusive prato típico de São Paulo...

[INF] O cuscuz é famoso sim isso tamém eu faço...

[DOC (F)] comé que se faz cuscuz dona...doutora Zaqui ?

[INF] [risos] comé que se faz cuscuz bom as quantidades é meio difícil de 'falá né...

[DOC (F)] 'comassim difícil?

[INF] Bom em 'primero lugar tem que...tem que 'te um 'cuscuzero né ...conhece a 'cuscuzera 'evidentemente ...bom...os ingredientes são...nós fazemos cuscuz de camarão...qué dizê...é o mais...é...se pode fazer de 'qualqué coisa tem gente que faz de galinha de frango mais qué 'dize lá em casa é só de camarão...bom então são vários preparos...à parte...o camarão...qué dizê o camarão fresco preferentemente limpa tira bem as cascas tira as tripas ...poca gente tira as tripas de camarão...nós tiramos ...isso 'tamem é tradição da família...i...se faz um refogado muito...muito... rico com tomate tira-se as cascas do tomate e as sementes...e pica o tomate em pedacinhos mais ...bastante tomate ...cebola bem picadinha também...i...i esse refogado 'im... 'im azeite qué dizê nós agora usamos óleo de [mazola] não há necessidade de 'sê de azeite de oliva ...faz o refogado pra...pra disfazê bem o...o tomate ...e quando já está bem assim desfeito então mistura-se os camarões só uma fervura...não para cozinhar bem...bom então 'vamo dize que está pronto tem sal ...tem temperos tudo direitinho...vamo vê se tá pronto o refogado do camarão...agora...é...lá em casa né ...nem...nem todas as receitas os cumes dos cuscuz são iguais nós fazemos com farinha di...milho farinha de milho passada na 'penera...farinha branco né...de milho passada na peneira... as quantidades é que eu não me lembro bem isso tem no livro de receita de minha irmã mas eu sei que se mede em pratos ...prato fundo...não é...não é pesado qué dizê a receita é antiga mesmo...em prato fundo não sei quantos e se mistura num prato de sobremesa de farinha de mandioca que é pra 'ligá um poco mais ...mas é poca...a farinha de mandioca é poca...bom...aí em...mamãe usava aquela banha de côco...que é difícil de se encontrar agora mas nós só fazemos cuscuz com aquela banha de côco...num sei 'purquê ela dizia que 'ficava mais leve...mais a...receita original é com banha de porco mesmo...toicinho...fresco né...mas nós fazemos com banha de côco então se pica uma quantidade bastante grande de salsinha...e cebolinha verde...mas bem miudinha...bem miudinha mesmo...i...se coloca isso na vasilha onde estão a...misturada já a farinha di...di...milho e a farinha de madioca...então faz-se uma cova i...colocamos aquele 'chero verde bem picadinho ...o [bê]...se derrete a...a banha de porco e quando está bem quente fervendo mesmo es/é ...se despeja sobre o 'chero verde de maneira a escaldar ...então aquilo realmente parece que libera bem o ...o gosto e o perfume do...da salsinha e da cebolinha ...bom...sobre ...isso 'tão vai se misturando aquele molho de camarão com os camarões preparados...separadamente aos poucos e misturando com a mão...não tem outra maneira...se quiser pode ser com a colher...mais de maneira a formar uma massa 'qui não é nem molhada di mais nem seca di mais ...i o ponto ...qué dizê...todos esses pratos assim meio complicados tem segredos né ...o potno é quando forma capitão...[risos] não sabe o que quer dizer capitão

[DOC (M)] não...

[INF] Capitão é pegá com a mão um punhado daquela farinha misturada com...os temperos i o molho já do camarão i abrindo a mão fica uma massa assim meio formada como se fosse um boneco...i...se chama capitão eu não sei se em outros lugares chama capitão mas na minha casa se chama capitão...agora ...aquela farinha mesmo antes de ir...cozinhar em banho Maria...no cuscuzero...é uma dilícia né...crua porque tá praticamente crua apenas foi

escaldada i...i...misturada o molho de camarão quente né...eu acho gostoso comer...inclusive cru...agora 'dipois disso é qui 'si arruma na parte superior do cuscuzero então aí dependendo do/do gosto...da vontade nós usamos também...antigamente mamãe fazia com sardinha...adorava sardinha ...português ...pra enfeitá...qué dizê...e ovos cozidos cortados em rodelas ...também forrando a cuscuzera... e se vai colocando essa farinha sem 'acalcá...mais enchendo bem a cuscuzera...bom quando já está cheio até a borda da cuscuzera nós usamos...é tem que ser uma verdura em geral folha de 'cove...que é pra ter uma ideia se já está bom o cuscuz...bom então se cobre com...folha de cove...crua ...tampa-se bem a cuscuzera...isso tem que ficar bem vedado inclusive todos os interstícios...mamãe fazia e nós continuamos com uma massa de farinha de mandioca...um grude de farinha de mandioca e água...que é pra não escapar nenhum vapor ...bom...esta parte superior do cuscuzero cujo o fundo é...tem orifícios ne'...é como se fosse...não é bem penera mas enfim é todo perfurado vai sobre a parte inferior do cuscuzero com água até um determinado nível...com água quente ou fervendo...e isso vai...no fogo ...direto ...esses cuscuzero ou são de alumínio ou folha de flanders mas de qualquer maneira vai direto no fogo...não o cuscuz direto no fogo...o cuscuzero...com a água i o vapor d'água é que penetra por aqueles orifícios e vai cozinhando a farinha i ligando...i está pronto quando aquela folha de 'côve que é verde fica amarelada...bom aí a gente tira e essa receita que eu estou dando dá pra cortá com a faca sem desmanchar...e realmente é muito...eu sô muito... eu sou muito calotina em relação às coisa da minha casa eu...tamém cuscuz nunca comi tão gostoso como feito lá em casa...não propriamente por mim...vamo dizer por minha mãe por essa minha irmã mais velha que é especialista no...cuscuz ...e esse é o cuscuz paulista típico porque cuscuz é um prato qui existe praticamente no Brasil todo mais ...não esse...eu num sei em Minas como seria o cuscuz porque eu nunca comi...porque 'nu nordeste eu sei...eu comi muito cuscuz em Pernambuco...mais é simplesmente feito...com fubá bem...bem...macio qué dizê que é umedecido com água e sal...e é cozido também no bafo mas não em cuscuzero...se usa ...em Pernambuco...qué dizê uma maneira primitiva de fazê cuscuz porque o cuscuz é africano realmeem a origem né...mais é...conforme é o lugar do Brasil tomou um...uma forma diferente ...i...i essa...essa farinha então é colocada num pires esse pires é coberto com guardanapo e é colocado na...na boca da chalera com água fervente então cozinha...i dipois quando já...ligado cozido assim no...no vapor...esse põe no prato e se despeja leite de côco...fresquinho...e é realmente muito gostoso mas é uma...uma ...comida um acompanhamento do café da manhã...lá no norte...e o nosso não...é um prato forte de refeição ..no geral no almoço

[DOC (F)] muito obrigado doutora Zaqui...

[INF] Já?...e fica uma espécie de farofa...aproveitando [risos] e fica uma espécie de farofa...então ficava ao mesmo tempo ligado e leve...é difícil viu...agora eu digo que sei fazê eu sei fazê mais eu num tenho a experiência que tem minha irmã né....'Meméia faz realmente é uma coisa assim divina... 'tava dizendo mamãe usava a sardinha então em torno...enfeitando...mais a sardinha fica um pouco seca...então aprimorando a questão de servir o cuscuz é que nós nos acostumamos a servir a sardinha separada qué dizê limpamos primeiro tiramos bem a...as espinhas a ...abre né qué dizê tudo isso é requinte pra não dá trabalho pra quem vai comer na hora..i..i..servimos também isso é inovação...com maionese...maionese fresca feita em casa...então combina...muito o...gosto...o paladar do cuscuz com a maionese...

[DOC (F)] nunca pensei nisso...

[INF] É...combina muito..

[DOC (M)] e o outro prato que cê foi a Minas e pidiu e ninguém sabe fazer...que é uma carne seca desfiada frita...

[INF] É...isso ...isso não é ...num faz parte dos nossos hábitos não...isso é mais nordeste que usa muito carne seca carne de sol carne...

[DOC (M)] Pois é ele vive pedindo pra gente fazer eu pensei que talvez fosse uma coisa lá da ...

[DOC (F)] Não ...num sei

[INF] Não...isso num deve ser eu....talvez seja de minas isso num deve sê muito não purquê não é uma coisa que eu tivesse me acostumado...a...a comer lá em casa não...dificilmente ...carne seca nós só usamos mesmo em fejoada...

[DOC (M)] e esses doces de frutas assim?

[INF] Hum...doce de fruta cristalizada....aqueles doce de laranja que só tira a parte externa da casca da laranja...isso mamãe era perita...Tia Sinhazinha mãe de Fernando fazia que era uma beleza...

[DOC (F)] mas precisa muita paciência ...não? pra fazer um doce assim?

[INF] Precisa...precisa muita paciência e a gente não tem mais tempo né nem paciência...mas essa minha irmã ainda faz...porque nós temos sítio em São Roque e as laranjas...agora qui faz pocos anos meu marido 'planto laranja de qualidade boa então laranja lima que dá pra comer...tal qual né...mas tem muita laranja azeda...e esses doces são feitos com laranja azeda...i a...o acontecimento desse ano lá no sítio foi uma...uma laranjeira...que nós não conhecíamos mas um dos meus irmãos mora em Araraquara...i ele disse que a laranja tinha tamanho de melão e nós não acreditávamos um dia ele veio de Araraquara com a laranja na mão...pra 'mostrá...e 'dipois deu uma ...uma muda...tá pequinininha...agora já está grande mas este ano ...o ano passado ...não...este ano é que produziu pela primeira vez...parece que deu três laranjas...mas são imensas e minha irmã 'feiz não sei quantos vidros...de doce de casca de laranja com essas três laranjas...e ela fez e ela faz muito bem...na calda né...que deixa...apurar bem penetrar bem...

[DOC (M)] e de mamão?

[INF] De mamão ela faz qualquer doce ...

[DOC (M)] de que tipo que são feitos os doces de mamão?

[INF] Mamão tem que ser verde né porque se não desfaz...tamém na calda...também na calda...agora tem outros ti/hã...esses doces cristalizados disse que em minas usa muito né...usa...agora outros tipos de doce...bem brasileiros que a gente usa muito é...doce de batata doce...doce de batata doce roxa...é uma 'dílícia...é...doce de abóbora...todos...os outros

feitos...esse eu já fiz muito...não tenho mais muita paciência...não faço mais nada...mas eu fazia...Hein?

[DOC (M)] aquele de tirar assim...com a colher

[INF] É! De tirar com a colher ...não...de todo jeito né...com côco ralado se usa muito aqui misturando...agora São Paulo..o côco ralado num é das...das dos ingredientes mais comuns na alimentação isso é mais Bahia e Nordeste né...mas é...assim mesmo a gente usa um pouco...não na comida mais pra doce...cocadas...eu fazia muito essas coisas ...realmente não é que não sabia não tem muito assim mais tempo nem paciência mais....bom eu acho qui de comida...[risos]

Transcrição termina em 1h07min49s, junto com o áudio 004.b.mp3