



Memórias de COZINHA

Documentação de expressões do patrimônio cultural alimentar em Bombinhas



FICHA TÉCNICA

Organização: Luciana Mendes dos Santos

Entrevistadas: Benta Seberiana Lucinda Venézio, Ana Calixto Rocha, Célia Escolástica Vieira, Fernanda Nadir da Silva, Maurília Maria Miguel, Rosete Lamim de Oliveira, Salete Maria Pinheiro Pereira, Silvana Maria Matias Leone, Rúbia Melo e Rosane Fritsch.

Entrevista: Aline Lúcia Vieira

Transcrição e diagramação: Luciana Mendes dos Santos

Coordenação: Rosane Luchtenberg



E está pronto.

Ao final de cada receita as mestras diziam: "e está pronto", sentença acompanhada de um "é simples", ou de um "não tem segredo", como se cada passo dado em suas narrativas desvendasse para fora uma confiança compartilhada por todas as pessoas que vivem a cultura tradicional de Bombinhas. As receitas não têm medidas exatas nem passo a passo definitivo, elas se fazem nos sentidos: é necessário sentir a massa com o tato, o tempero com o olfato, entender o cozimento pelo som e o ponto com a visão. Mas cada receita tem um recheio de afetos, de lembranças da mãe, do pai, dos avós e de todos aqueles que vieram antes e repassaram esses saberes. Apresentamos neste projeto dez receitas que nasceram e se criaram em Bombinhas. Todas elas tem "um jeito" das cozinheiras que as apresentam e uma história tão única como os seus sabores. Está pronto?

Luciana Mendes
Historiadora



Instituto
BoiMamão
Bombinhas | SC





BENTA SEBERIANA LUCINDA VENÉZIO, DONA BENTA

Essa receita tem um significado especial para mim porque veio de tradição, aprendi desde criança vendo e cozinhando junto da minha mãe. Essa estopa proveu nossa família em momentos difíceis de nossas vidas, e sempre me lembro daquela panelada cheia que minha mãe fazia, que era o suficiente para alimentar eu e meus catorze irmãos.



O cação naquela época vinha de rede de arrasto aqui na praia de Zimbros, os pescadores puxavam a rede na mão, um cerco grande, e aí vinha o caçãozinho junto, vinha arraia, vinha pescadinha, toda qualidade de peixe vinha. Hoje, o cação vem de alto mar e o gosto fica diferente mesmo quando uso os mesmos temperos da mãe na receita.

Essa receita quase não mudou e, de diferente, eu só uso o pimentão. A minha mãe usava a alfavaca, que hoje chama de manjerição, que não pode faltar na receita. O colorau feito em casa, a cebola da hortinha, a salsinha da hortinha que ela plantava. Só não existia tomate naquela época, né? o que tinha era bem pequenininho.

E eu não tenho medo de ensinar a receita, não! Porque os da família aqui tudo sabem fazer. Os turistas pedem pra ensinar, eles olham o passo a passo, eles entram na cozinha, olham, anotam, filmam tudo. Eu tenho vontade de ensinar mais alguém, inclusive ensinar as crianças da escola o passo a passo. Aí a tradição não morre mesmo!

ESTOPA DE CAÇÃO

INGREDIENTES

- Cação;
- Cebola;
- Tempero verde;
- Alfavaca;
- Colorau;
- Pimentão;
- Óleo para refogar.

MODO DE PREPARO

Cozinhe o cação na água e sal na água e sal, aí depois desfia ele e coloca tempero ali. Tu corta todos os temperinho verde e põe na panela, põe um pouquinho, naquela época era banha agora é óleo de cozinha, né? Tu bota o oleinho, vai refogando devagarzinho bem devagar depois quando ele estiver bem refogado, bota o colorau e um pouquinho de água. Vai mexendo deixa o colorau cozinhar bem depois pega o cação desfiado, bota dentro e mexe fica pronto porque o cação já tá cozido. Não é muito demorada, entendeu? Tu botou o temperinho ali, deixa ele deixar ferver bem o tempero cozinha bem para o colorau soltar bem a cor, daí tu põe o peixe e bota dentro e mexe já fica pronto.





**ANA CALIXTO ROCHA,
ANA DO BÃ**

Na casa da minha família sempre teve uma consertadinha. A gente fazia com carinho e botava aí pra quem queria beber. Hoje eu faço no fogão normal, mas no tempo da mãe era feito no fogão à lenha.



O tamanho da panela é conforme consertada, se for muito eu faço na panela grande, se for pouquinho coisa como dois, três, quatro litros, eu faço na panela mais pequena, naquela de alumínio. Na época da mãe era de alumínio também, no fogão à lenha.

Quando era dia de reunir, a gente fazia a consertada. Aí vinha os vizinhos, a família, quando tinha terno de reis na casa da mãe, botava a consertadinha, quando vinha, botava a consertada pra eles tomar, agora acabou, né? O cantador era o lindomar, o Pepedro, o Valmiro, vinham cantar aqui. Era tão bonito, lindo o toque de gaita.

Até agora ninguém quis aprender comigo como faz a consertada, ninguém quer pegar pra fazer. Enquanto eu puder eu faço, né? E a receita não tem muito segredo: bota tudo ali no fogo, depois faz o café, bota ali. E o cheirinho dá uma vontade de beber.

CONCERTADA

INGREDIENTES

- Café passado;
- Cachaça;
- Cravo;
- Canela;
- Gengibre;
- Açúcar.

MODO DE PREPARO

Pega o cravo, torra bem torradinha, aí bem picado, e depois soca ele ou mói, qualquer coisa assim quebra bem e passa tudo no liquidificador, o cravo e a canela. Pega o gengibre e o açúcar, e na panela bota o açúcar, bota o gengibre e deixa um pouco ali, depois coa o café e bota despeja lá dentro, e bota quente, né? Porque a gente faz na hora o café, então tá quente. E a cachaça, e não vai nada além do café, só o café coado e a cachaça. E deixa ele fervendo, aí não pode abrir fervura. Quando ele tá querendo abrir fervura tem que tirar porque senão ele fica liguento. Ai eu sei que tá pronto, aí não pode deixar ficar melado. E a receita não tem muito segredo de fazer, né? Bota tudo ali, pode deixar ferver no fogo um café, depois faz o café, bota ali e pronto.





**CÉLIA ESCOLÁSTICA VIEIRA,
DONA CÉLIA**

Toda a família nasceu aqui em Canto Grande e, quando aprendi a receita com minha mãe, aqui não tinha nem luz e o fogão era à lenha, não tinha outra coisa. Hoje já tem fogão à gás, modelo atual, mas eu ainda tenho o fogão à lenha. Naquela época, usava mais era panela de barro, e hoje eu tenho a minha panelinha de ferro, mas também tem a de barro, né?

Essa receita me lembra os antepassados da gente, né? lembra os pais, os irmãos, que a gente comia tudo junto. A gente tirava o marisco e, naquele tempo, não era de cultivo e ele era mais durinho, tinha um sabor diferente. A gente comia de vez em quando, né? Faltava alguma coisa a gente ia na pedra, era uma receita do dia a dia. A gente comia o ensopado de marisco com feijão e pirão de feijão.

Hoje a gente vê tantos pratos diferentes que naquela época a gente não fazia, que era o simples, era a cebola, o alho, a cebolinha verde, tudo assim. o jeito que a gente faz sempre tem um toquezinho diferente do outro, né? Então eu acho que tem um toque diferente, mas não sei nem explicar, porque que fica gostoso fica.



ENSOPADO DE MARISCO

INGREDIENTES

- Marisco lavado;
- Cebola e alho picado;
- Salsinha e cebolinha;
- Colorau;
- Banha de porco para reforgar;
- Sal.

MODO DE PREPARO

Eu faço primeiro todo o tempero: o alho, a cebola, de cabeça que a gente diz, porque eu só uso esses dois. Depois eu boto a banha, né? Que eu uso banha, eu não uso óleo. E daí eu boto o marisco ali, dá uma aquecidinha naquele tempero com um pouquinho colorau. Por último é que eu coloco o cheiro em verde, depois que ele tá cozido. Não acrescenta água, não, porque do marisco já sai um pouco de água dele, a gente nem precisa botar muito sal, porque o próprio marisco solta aquela água e fica o ensopado. A gente sabe que tá pronto quando o tempero tá cozido. A gente só bota ele ali para esquentar e pegar o gostinho do tempero. Não deixe ferver muito, o tempero tano bonzinho aí já tá pronto.



FERNANDA NADIR DA SILVA, NANDA

Quando uma pessoa da comunidade come a rosquinha, ele sempre fala: "meu Deus, eu lembro do engenho", essa é a receita da rosquinha de lembranças. Ela é especial, porque não tem um nativo em Bombinhas que não conhece uma rosca de polvilho, entendeu? Isso é muito da nossa origem alimentar.



E a minha vivência fazendo beiju, fazendo coruja, com o forno e com a brasa da lenha me fizeram criar essa receita cheia de inspirações. Aprendi essa receita com muitas pessoas: com minha mãe, que nasceu no engenho de mandioca, com minha avó lá fazendo junto as coruja, e foi onde aprendi a trabalhar com a massa, e com a mãe da Tânia da EPAGRI, que me passou a receita inicial. Também tem o saber de quando eu fazia o beiju, sempre o final de sábado que o vô forneava desde as 2:00, 3:00 da manhã, aí a parte ali das duas da tarde, já era para a pessoa fazer beiju, né?

Eu coloquei os ingredientes que eu achei que deveria ter, aprendendo em cada receita que fiz. Mas o cravo e a erva doce são fundamentais em toda receita. Às vezes, quando a pessoa é muito enjoada e não gosta de ver o cravo, eu dou uma socadinha pra ficar só o pozinho e a pessoa nem perceber.

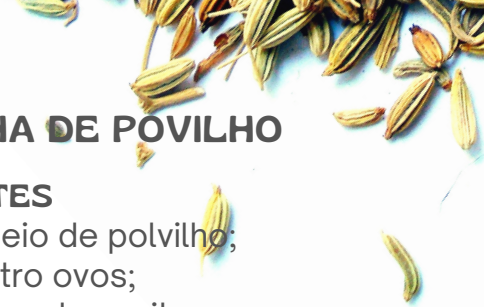
ROSQUINHA DE POVILHO

INGREDIENTES

- 1 quilo e meio de polvilho;
- Três a quatro ovos;
- 1/3 de xícara de azeite;
- 1 colher de sal;
- Açúcar;
- Farinha de milho;
- Erva-doce e cravo;
- Sal;
- Água quente

MODO DE PREPARO

Coloque uma quantidade de polvilho, aí um pouco de azeite, uma colher de sal, um tanto de açúcar, um pouco de farinha de milho também, se não colocar farinha de milho ela fica seca. Erva doce, que eu amo erva doce, coloca bastante, um pouquinho de cravo. E sal, né? Coloquei o sal, eu escaldo a massa, que é a parte mais complicada, que é difícil a parte de acertar o ponto, que não pode escaldar por completo é só uma parte, né? E só depois que escaldar a massa que se coloca o ovo. E aí amassa bem e faz as rosquinhas, que vão ao forno até estarem no ponto. No forno à lenha, eu observo assim: a parede tem que estar do branco pro vermelho, bem quente, e demora de 7 a 10 minutos para assar, ela vai exalar um cheiro que esse cheiro eu já sei que ela vai tá boa.





MAURÍLIA MARIA MIGUEL, PRETINHA

Era o almoço de quando a gente reunia a família, era um almoço de domingo, como se fosse um prato meio festivo da época da tainha, e o peixe mais bonito a gente fazia com debulho. Aí a mamãe chamava “ó, vai ter debulho”, os filhos que não estava em casa ela chamava para almoçar lá.

Era festivo e de memória, né? Imagina até hoje quando eu faço, vem a lembrança da da mamãe na minha cabeça, porque eu aprendi com ela, vendo ela fazer, vendo ela fazendo e ensinando a gente. O papai era pescador e, na época, chegava em casa com a tainha. A gente dividia o peixe, os maiores que tinham ova a gente separava para fazer o debulho, algumas a gente escalava porque não tinha geladeira. Daí a gente limpava a tainha, cortava mas não abria toda a barriga, abria só um pedacinho da barriga para limpar por dentro, a ova, a moela a gente cozinhava separada com sal, depois secava bem essa tainha, botava sal e secava ela com um pano. Mamãe tinha alguns pratos dela que a gente aprendeu e um desses era a tainha recheada, que na época da tainha, tinha muito.



TAINHA NO DEBULHO

INGREDIENTES

- Tainha com ova;
- Moela da tainha;
- Cebola e alho picados;
- Salsa e cebolinha picada;
- Sal.

MODO DE PREPARO

Limpe a tainha, tire a escama, corte as asinhas dela e faça os lanhos. Ela tem que estar bem sequinha, coloque sal e deixe em uma toalha para secar. Cozinhe a ova e a moela, deixe esfriar. Tire a película que tem na ova, esmigalha ela, corta a moela bem miudinha, corte cebola bem miudinha, salsinha, cebolinha. O alho tudo muito cortadinho, bota sal mistura tudo dá uma secadinha nela. O debulho tem que ficar bem soltinho, se ficar muito molhado esprema no pano para tirar o excesso de água. Vai botando dentro da Tainha, bota nos lanhos, costura a tainha, e deixe no forno por 30 minutos, cozinhe na temperatura de 280, 300 graus, dependendo do forno. Dependendo da Tainha dá até pra quatro pessoas, até porque é um prato que tem muito tempero, ele dá uma enchida. Eu faço com arroz branco, uma salada verde e pirão de peixe para acompanhar.





ROSETE LAMIM DE OLIVEIRA

Esse eu aprendi vendo a vó e a mãe fazer. Naquela época ninguém tinha dinheiro para comprar pão, então a comida era isso: o bolo assado na chapa, era a coruja de polvilho lavado em casa feitocom a massa encalada, o beiju, o milho plantado moído naquele moinho de pedra, entendesse? Ovo, porque o que mais tinha era ovo, que se vendia até para fora para sobreviver também, né?

Sabe, eu faço a massa de cabeça, boto ali meio quilo de farinha de milho, aí boto meia dúzia de ovos, entendesse? Ai se eu quero fazer bastante, quando eu quero dividir com os filhos ou dar um para uma amiga, aí já bota mais porque, aqui em casa, não adianta tu fazer um quilo de trigo ou um quilo de fubá para fazer uma coisa para comer porque não sobra! e sempre no fogão a lenha, né?

Para o preparo no fogão a lenha, eu boto uma folha de papel alumínio embaixo na chapa, bota duas folhas de banana, estendo o bolo, tampo ele por cima com a folha da banana e boto uma tampinha de panela para a folha não suspender ali. Eu vou vendo ele não pode deixar ele queimar de mais, o fogo é maneiro e, de vez em quando, tem que estalar, rodando para cá, rodando para ali para virar para ver se tá bom, depois tu vira de novo para deixar cozinhar.

BOLO NA FOLHA DA BANANA

INGREDIENTES

- Banana;
- Folhas de bananeira;
- Ovo;
- Margarina;
- Açúcar;
- Farinha de milho fina ou média;
- Cravo;
- Canela;
- Erva-doce;
- Sal

MODO DE PREPARO

Misture a banana, a farinha de milho, margarina, tem que ser bastante banana, porque quanto mais tu bota, mas ele fica mais macio. E aí tu pode botar cravo, o cravo tem que ter, e erva-doce, pode botar que é um tempero bom, e bota canela, se tu quiser, se não quiser, porque ele fica meio escurinho já por causa da banana. Tem que botar o ovo também, vai o ovo também dependendo a quantidade que tu faz, tu bota o ovo. Vamos dizer eu vou fazer doze, aí eu boto seis ovos, entendesse? Ai vai açúcar e um pouquinho de sal que é para dar o gosto, porque senão ele fica só no açúcar e fica aguado. Esse é o pudim da folha da banana que é cozido aí, esse é cozido e é uma hora de fogo.





SALETE MARIA PINHEIRO PEREIRA, DONA SALETE

Sempre fui muito curiosa em aprender qualquer coisa de comida ou bebida, e eu tenho a minha receita de bolacha que foi a vó que deu quando eu tinha nove anos. E todo mundo gosta do meu bolo! Quando chegam aqui que tem bolo é uma alegria, e eu gosto de fazer para ter em casa pra oferecer para as visitas.

Antigamente, a única coisa que a gente precisava comprar era coco, porque eu uso ralado, cru. A gente comprava a seco na venda, era o mais difícil que tinha, o resto tudo a gente tinha, eu ia na roça buscar o aipim e o bolo estava pronto. Manteiga que era mais fácil, que margarina que não existia aqui, manteiga assim por causa da vaquinha, que a gente fazia manteiga em casa, manteiga de garrafa. O açúcar mascavo era daqui, que o vô da Fernanda tinha engenho, de onde saía o açúcar mascavo, o melado. Éramos em 8 irmãos, três homens e quatro mulheres. E o bolo de aipim sempre tinha no café da manhã, meio dia. A gente não tinha nada, mas nunca passou fome, sempre tinha fartura da roça quando fazia meio-dia. Ah, vou fazer uma coisa diferente. Quando era domingo e tinha um tempinho a mais, todo mundo se ajudava, né?

BOLO DE AIPIM COM COCO

INGREDIENTES

- Aipim ralado;
- Coco ralado;
- Açúcar;
- Manteiga;
- Ovos;
- Sal;
- Fermento

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com açúcar e acrescente os ovos. Depois põe o aipim, aipim ele é ele ralado, é a mandioca crua ralada no ralador, eu não gosto do aipim cozido o bolo aipim cozido, gosto só do cru ralado. Misture o coco e uma colherzinha de fermento. É bem importante que a forma seja untada com manteiga e colocada açúcar invés de trigo. Eu sei que tá pronto porque ele tem um tempo de cozimento e ele fica coradinho com aquela casquinha. E faço no forno elétrico mas a vó e a mãe faziam no forno da coruja, no forno de barro.





SILVANA MARIA MATIAS LEONE

Essa sopa de camarão eu aprendi primeiro pelo olfato. Desde que eu me conheço por gente, principalmente nas noites mais frias de inverno, eu sentia o cheiro do fogão a lenha e, logo depois, já exalava uma explosão de cheiro de temperos e da sopa do Camarão. A minha mãe fazia um panelão de sopa de camarão, algo muito simples, mas ao mesmo tempo muito refinado, onde nada tinha medida, era tudo intuitivo.

A mãe sempre recebia a tripulação do meu pai com uma canequinha de sopinha quente. Todos ficavam ali esperando para que ela servisse uma baita de uma concha para, então, contar sobre o dia daqueles que tinham chego e rompido os mares e marés. E, naquela mesa, saboreando aquela sopa, tornava o cotidiano menos difícil e menos doloroso. Esse é um valor afetivo, uma memória afetiva que não consegue ser apagada.

Eu aprendi com a minha mãe e trago essa receita fiel até os dias de hoje. Ela é muito simples, mas acredito que essa simplicidade, essa singeleza é o que a torna especial. Por isso que eu cozinho, para não ser esquecida, é uma receita que começa na pesca, com um trabalho braçal totalmente artesanal, que colocava em risco os que iam mas não sabia se voltavam.



SOPA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- Camarão;
- Arroz;
- Colorau;
- Cominho;
- Pimenta;
- Alfavaca;
- Salsinha;
- Cebola e alho;
- Óleo de soja;
- Erva baleeira;
- Tomate.

MODO DE PREPARO

Descasque o camarão e coloque em uma panela quente com óleo, bastante alho e cebola picados. Coloque os condimentos, pimenta, cominho, colorau, depois o tomate e muita alfavaca. Coloque água e, quando começar a ferver, coloque os outros temperos verdes e o arroz. Deixe cozinhar por mais ou menos uns 20 minutos, já fica pronto.





RÚBIA MELO

Sempre que preparo o biscoito a memória que chega, levemente apagada pelo tempo, é a da minha avó Rita na cozinha ao lado do fogão à lenha, misturando em uma tigela de alumínio cor azul calcinha um punhado de banha de porco, farinha de mandioca, melado de cana e especiarias. Lembro que ela me dava uma concha grande de cozinha com cravo da índia, tirava a chapa do fogão para deixar a colher próxima da chama para torrar o cravo. Depois batia bem entre um pano, até virar pó.

Um dia ela passou os ingredientes para meu caderno de receitas e me pôs a fazer. Depois desse dia, esse biscoitinho ficou guardado em um cantinho especial do meu peito.

Lá pelos meses de julho e agosto, minha avó aproveitava as especiarias utilizadas no preparo da consertada para estocar uma remessa dos biscoitos. Ficavam guardados em uma lata, intercalando camadas de biscoitos e farinha de mandioca, para mantê-las sequinhas por mais tempo. Os biscoitos eram servidos acompanhados de uma dose de consertada aos cantadores que visitavam as casas nos tempos de Reis.

Naquele tempo todos os ingredientes eram plantados e colhidos em casa, se não, na casa de algum parente ou amigo próximo que trocava isto por aquilo. A farinha de mandioca era da roça do meu avô, o gengibre era colhido fresquinho em um pé atrás de casa, o ovo era tirado de manhãzinha do galinheiro e o melado vinha do engenho, de uma troca feita com um amigo.



BISCOITO DE FARINHA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de mandioca;
- 1/2 xícara de melado;
- 1/2 xícara de açúcar;
- 1 colherinha de fermento em pó;
- 1 colherinha de noz moscada em pó;
- 1 colherinha de bicarbonato de sódio em pó;
- 1 colherinha de cravo da índia em pó (moído);
- 1 colher de sopa de canela em pó;
- 1 colher de sopa de gengibre ralado;
- 1 ovo;
- 2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma tigela, mexendo bem com as mãos até ficar homogênea se tornando uma massa mole, mas não grudenta. Abra a massa com o auxílio de um rolo até que fique fininha (ela tende a crescer um pouco no forno), recorte no formato que desejar e leve ao forno pré-aquecido em 180° até as bordas dos biscoitos ficarem douradas.





**ROSANE FRITSCH,
SANE**

Faço essa receita há 15 anos única e exclusivamente no Engenho do Sertão, nos nossos eventos sociais ou familiares!!



Rô do Engenho a trouxe na memória quando fundou o Instituto Boimamão, repassada em 1997 por uma culinária dos Açores, Portugal, que nos apresentou algumas receitas práticas da Ilha terceira onde predomina o uso de laticínios. Essa receita faz parte do cardápio e história do Engenho do Sertão.

Credito o sucesso dessa torta a simplicidade, pois são poucos e simples ingredientes, acessíveis a todos.

Realmente não tem segredos na elaboração, apenas ressalvo que a banana precisa ser a caturra ou nanica e servir imediatamente assim que sair do forno com nata gelada. Bom apetite!

TORTA DE BANANA E NATA

INGREDIENTES

- 2 quilos de bananas caturra ou nanica maduras e cortadas em tiras;
- 2 xícaras de açúcar para a calda;
- 2 xícaras de açúcar;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- Canela em pó;
- Pote de nata

MODO DE PREPARO

Prepare a calda com as 2 xícaras de açúcar e distribua uniformemente no fundo e laterais de uma forma retangular (26x36). Misture as outras duas xícaras de açúcar com a farinha e corte as bananas em tiras. Distribua as bananas em camadas, polvilhando cada camada com a mistura de açúcar e farinha de trigo. Repetir essas camadas no mínimo três vezes e finalizar com canela em pó a gosto.

Levar ao forno uns 45 minutos ou até a calda envolver os demais ingredientes, a ponto de borbulhar. Saindo do forno a torta vai direto para a mesa, acompanhada com a colher de nata bem gelada servida individualmente em cada prato.