

INQUÉRITO BR/RE Nº
BOBINA BR/RE Nº 3
PISTA: 1-2 (1249-7 0-5)
TIPO DE INQUÉRITO: DID
DURAÇÃO: 1,5h
ÁREA: A ALIMENTAÇÃO
INFORMANTE Nº: 142
SEXO: F
IDADE: 36 anos

DATA: 11/08/78
DOCUMENTOS: TADORES: Cristina Barros
Edinali Nascimento

GRAPOR: Philips Nº 4416

Instituto 127

Bobina 37

Você poderia começar a falar em que lugar em que ~~INTELECTUAL~~ ~~INTELECTUAL~~ a gente pode começar?

E vou falar sobre a primeira alimentação, pra

começar. Bem, é, sobre a primeira alimentação da

mãe, em geral, lá em casa usa-se assim, vitamina

é, que, cada um gosta de uma coisa diferente, não é

então, eu pelo menos gosto mais da vitamina assim,

mista de mamão com banana, sabe? Já outros gostam

só de vitamina de mamão, já outros preferem essa

ou um suco, entende? agora acompanha também

ovos fritos, quer dizer, eu gosto mais do ovo

"a da coque"; já meu pai gosta mais do ovo cozido

já minha mãe gosta mais do ovo frito. Queijo

também, mas gostam frito, outros gostam sem

fritar mesmo, sabe? E o leite também é indispensável

numa é? Um leite, é, sabe? e, usa-se muito, quer dizer, usa-se

usa-se

muito, não, porque, como eu falei, determinadas pes-
 soas gostam de uma coisa e outras, já gostam de
 outro. Muita gente lá em casa gosta assim, de ma-
 xcina, ou de inhame, ou de banana cozida, entende? Co-
 eu só tomei café apressada, e naquele coque-coque, ^{num} ~~me~~
 pra vir trabalhar, eu tomei uma vitamina, um
 gostinho de café e acabou-se, e os que ficam em
 casa eu não sei se tem algum ou não maracujá
 ou banana cozida, num é? Agora, quanto ao almoço, lá
 em casa... o feijão é o principal. Todo mundo gos-
 ta de feijão, num é? Feijão, arroz, macarrão, é, e ca-
 ne ^{que} pode ser assim um bife com uma carne
 assada, ou um... um bife à milanesa, sabe? bolinho de
 carne também, porque inclusive pode-se aproveitar
 carne que sobrou ~~da~~ ^{da} ^{no} dia seguinte, né? mistura isso
 com... com batata ou com cenoura, com alguma coisa

INQUÉRITO 127

faz uns bolinhos que dá pra um almoço, ^{mmm} xê
 Agora, em geral, eu almoço aqui na repartição
 mesmo, na cantina do lado do restaurante, na cantina
 do Centro. Então, como a gente vai... vai dispõe
 assim de muito tempo, ^{mmm} xê? pra almoço, eu vou com
 feijão na hora do almoço, porque inclusive depois de
 uma hora chega muita gente, ^{mmm} xê? e a gente
 tem que fazer assim... a digestão, ^{mmm} xê?
 mais uma comida assim mais leve; um arroz e
 peixe, sabe? peixe a milanesa, ou mesmo peixe
 grelhado, uma verdurinha, um "purê", uma coisa
 assim, um suco, pra mim é o suficiente.

[Você sabe em ovo cozido, ovo frito
 "à la coque", ... (-sim) quais são as diferenças
 desses três?]

Bom. O ovo cozido, você sabe, bota ele pra cozinhar

INCOGNITO 127

com casca e tudo só na água, não é? não
 precisa botar sal, nada, depois dele cozido é que
 você descasca e, bota sal, muita gente come it
 sem sal, não é? inclusive pessoas que... que
 não pedem mesmo comer sal, não é? Agora,
 já o ovo "à la coque", você bota, você bota et
 na água fervendo, sabe, com casca e tira quase
 que na mesma hora, que é só pra esquentar
 assim um pouquinho, entende? come-se quase um
 Agora, bota-se sal, né? porque um ovo quase
 um e sem sal é horrível, não é? Já o grito, me
 ta gente gruta no óleo, ^{um} ~~se~~ [?] mas, eu não gosto
 do ovo gruto em óleo, eu prefiro o grito assi
 na manteiga ou na margarina, entende? e muito
 pouco manteiga ou pouca margarina sabe? não gost
 daquele negócio muito... bom, muito, com'ê que se diz, ma

gordura não, entende? Agora, quando ao peixe, lá
 em casa gostam muito de fazer o peixe de coco,
 sabe? grita o peixe; você sabe que antes de...
 se gritar o peixe, tem que lavar ele bem lavado
 na água com limão, porque inclusive, às vezes ve
 assim com algum, alguma sujeira, alguma coisa, né?
 e o peixe tem que ser bem lavado, principalmente na
 água com limão, sabe? depois enxugá-lo e bem
 enxutiço, pode-se passar um pouco de farinha de
 rosca ou não, isso depende da pessoa, né? e, bo
 ta-se pra fritar. Depois dele grita, pode-se fazer
 de coco, um é? colocar a leite de coco com as verd
 ras. Esse peixe de coco só fica mesmo assim,
 tempero verde, como chamam, que é o centro, o...
 abolinha, a cebola mesmo, cebola branca, a... o piri
 o, tomate, sabe? um pouquinho de extrato de tomate
 fe, um pouquinho de... de vinagre, sabe? azeite

INQUÉRITO 127

português, é o peixe de côco, num é? O grilo, eu já falei, num é? Agora, um peixe também... muito conhecido, por sinal é muito gostoso um tipo de... de... de peixe, é o... o cozido de peixe, sabe? O cozido de peixe, em geral num... num se precisa, fritar o peixe não, sabe? basta lavar o peixe, tratar, lavar bem lavado, e depois botar pra cozinhar juntamente com aqueles temperos que eu falei; tempero verde. Peixe, em geral, não leva, não pimenta, cozinhar sabe? folha de louro, nada disso, é só o tempero verde, sabe? Agora, no cozido de peixe, a mesma coisa, bota pra cozinhar com todas essas verduras, agora, em geral, bota-se a rebola crua, porque muita gente não gosta de rebola, sabe? então, já aquele gosto de peixe e depois pode-se tirar a inteira, num é? quer dizer, come quem gosta, em pot.

num gosto de cebola, entende? E, nesse cozido de
 reixo a pessoa pode botar outras verduras como,
 couveira, chuchu, batata inglesa, sabe? e, depois desses
 - do peixe assim cozido, com todas essas verduras
 separa-se o peixe, as verduras, e do caldo pode-se
 fazer um... um pirad, esse pirad, penetra-se a fa-
 milia, a farinha de... de... de mandioca bem penetradinha
 abe? para o pirad ficar assim molezinho, sem
 aqueles carocos, sabe? ficar bem mole; penetra-se a
 a farinha e, bota-se um pouco de água, justa-
 mente pra quando botar dentro do... do caldo quente
 vad ficar assim embolado, entende? entad molha
 se um pouquinho e coloca-se ali dentro, ^{num?} ~~qual?~~ e co-
 meça a mexer e fica aquele pirad assim
 gostoso, sabe? quanto ao peixe.

[Além de picad, cozido do peixe, que outros cozidos a gente tem?]

Bem, nós com... nós... nós temos também o...o.

o cozido de... cozido da carne verde, ^{numa} temos também

o cozido da carne verde com galinha, por sinal

é muito gostoso, lá em casa, em geral, dia de do

ningo a gente sempre faz, porque, muita gente gosta

da galinha e outros gostam da carne, ^{num} e um

cozido como o do peixe que eu falei, só que

bota-se galinha e carne verde, em geral, pode

se separar a titela da galinha pra assar, porque

quem não gosta de co... pra quem fazer assim

dois pratos, entende? faz um cozido de carne

com galinha, e aproveita-se a titela da galinha

pra fazer ela, essa titela assada, porque

quem não gosta de cozido come a titela com arroz,

sabe?

INQUÉRITO 127

O cozido de carne, já é diferente do peixe, não
bota-se assim... primeiro, bota-se a carne para cozinhar,
entende? pra guisar como chamam, bota a carne pra
guisar e a galinha também. Depois que a carne já
está cozida e a galinha também, entad, ^{quase...} Valias, quase co-
zida, coloca-se as verduras, umê? entad neste cozido
leva... leva repolho, leva couve-flor, leva o couve comum
leva o... a batata inglesa, leva banana cozida, lei-
chucka, umê sei se já sabe, leva o quiabo, o... o... e...
esqueci agora... o germinado, sabe? cozinha-se tudo junto.
Quando está cozido, entad separa-se a carne e as
verduras, e do caldo se faz o pirad, sabe! Isso é
umê ao... ao cozido de carne. Agora, existe outro tipo de
cozido também, que aliás em umê roubeira, vim co-
hecer outro dia. Foi almoçar com os meus da
situação lá no Bougi, e tem uma senhora que prepara

INQUÉRITO 107

um cozido muito gostoso, sabe? e o cozido de
charque. Em geral, nós vamos assim dia de sexta-
feira, sabe? Os meus vad. tá e eu vou, e ela
prepara esse cozido, eles dizem mas eu meio, que
Tas pessoas vad... e ela prepara o cozido de charque
Então, é um cozido igual ao da carne verde, com
todas as verduras com aquele picadinho tudo. Só, q
é charque, só leva charque. Agora, ela leva tam
o... o... um pedacinho do... o toucinho de fumeciro, com
o outro leva um... o da carne verde, toucin
do fumeciro, paio, sabe? leva essas coisas tam
Mas é um cozido gostosíssimo igual ao... ao
do da carne verde, só que é charque, charque
Por sinal esse eu achei uma beleza sabe? u
delícia. Agora, em geral lá em quando
chega muita gente pra almoçar e, e nós vad

INQUÉRITO 127

estamos assim prevenidos, sabe? e se tem digamos
só tem mesmo uma galinha para o almoço, ent
nós fazemos o seguinte: pegamos a galinha bota
mos para guisar, depois dela guisada, tira-se tod
o osso e todo... todos os ossos, sabe? e deixa a galin
bem desfiada, entende? quer dizer, uma galinha
assim, mais ou menos... uma galinha média, sabe
mas ela depois de cozida e bem desfiada e ver-
dade que não rende muito, mas nós podemos botar
digamos, meio quilo de batata inglesa, sabe? cozida
e cortadinha, acrescenta-se nessa galinha desfiada.
Então depois, coloca-se extrato de tomate, sabe? um
ouco de extrato de tomate e bota-se no fogo para
cozear, né? depois, nós podemos acrescentar: Tomate
picadinho, cebola, coentro, cebolinha, um pouquinho de
alho, um pouquinho de... um pouquinho de... de azeit

INVENTÁRIO 127

português, sabe? e passa -- passa-se no...no liquidificador
 Depois daquele, daquelas verduras assim bem passadas,
 sabe? fica como um creme, passa-se na peneira e
 acrescenta-se àquela galinha com a batata cortadinha
 numê? e bota no fogo para ferver um pouco
 E, quando essa galinha já está re... ela, alias
 ela já foi cozida, né? e só uma servuinha. Aço
 ali acrescenta-se, para aumentar, entende? já te
 a galinha, meio quilo de batata inglesa cortada
 dadinho, numê? bem picadinho, cozida e picadinho
 e as verduras, então ali acrescenta-se uma lata
 de creme de leite, uma lata de... de ervilhas, e
 uma lata ou um vidro de azeitonas, sabe? e
 tura-se tudo e coloca-se num... num pirex e
 pode-se aquecer também, com mais um pouco
 de ervilha e de azeitonas, sabe? com umas rodinhas

pimentad, de cebola, de tomate. Entad, é um
 prato assim pratico e que rende muito, justamen
 te por causa da batata que acrescenta... da
 ervilha, do creme de leite, sabe? em geral, come
 esse... essa galinha, porqu' é, é um tipo assim
 de... é assim como se fosse uma moçoone, dig
 mos. Em geral come-se com arroz, sabe? Ag
 sobre bebida para acompanhar esse prato, nã
 servimos o que temos em casa, sabe? Em geral,
 tem vinho, nã servimos com vinho, se uad
 vinho nã podemos preparar uma batida, sã
 em casa mesmo, sabe? com frutas... uma bat
 Quer dizer, essa batida sabe...
 antes do almoço, e durante...
 tem outras bebidas pra...
 um suco de goiaba, um...

de graviola, sabe? ou um suco mesmo de laranja
 num é? que laranja é assim mais comum e
 geral a gente procura oferecer um mais... um su-
 co assim diferente, num é? um suco de mangaba
 também, pra acompanhar a galinha. Agora, em
 geral, quando é peixe usa-se mais o vinho,
 abe? Agora, se for, digamos, uma feijoada, nós
 a oferecemos uma batidinha de grintas, feita
 em casa mesmo, né? uma batidinha, e, pode-
 mos oferecer também uma cervejinha, num é? bem
 gelada...

[Você sabe em feijoada, o que é que
 leva uma feijoada?]

Sem uma feijoada, em geral nós pro-
 curamos uma feijoada com feijão preto, muita

gente pro, um feijão malatinho, sabe? mas com

o feijão preto fica numa feijoadela mais... regional... e nós preparamos assim com feijão preto, num é? Em geral, nota-se o feijão de manhã de véspera, porque o feijão preto é muito duro, sabe? Agora, outra coisa que, que a pessoa tem cozinhar também com antecedência, por que leva muito tempo, é... são as carnes, sabe? que é assim como o pe de porco, sabe? ^a ⁱⁱ Vai carne de charque que é indispensável, tem o toucinho de gumeiro, tem o... o... o toucinho de... de gumeiro e tem o... o... o paio, sabe? então, cozinha-se tudo junto, sabe? faz aquele relogado pra poder colocar dentro do feijão, leva também a carne verde e, em geral, quando nós vamos servir a feijoadela nós acrescentamos também, tem o arroz, e nós acrescentamos também, o couve, cozidinho e bem cozido.

INQUÉRITO 127

Pode ser também que, o couve sem ser cozido,
 bem cortadinho, sabe? uma que sejeita assim o
 prato, né? ornamenta o prato e outra que é assada
 nutritivo, sabe? e muito nutritivo. Em geral, a
 preparamos a nós servimos a sejeada, com o couve
 uma é? ou cozido, depende da pessoa que
 vai oferecer, não é? que cada um tem a sua
 maneira de... de preparar. Agora, quanto à
 sobremesa nós se... não servimos também
 lançija bem cortadinho para acompanhar a
 sejeada, o abacaxi e podem fazer também
 um suco assim, de... para acompanhar
 a sejeada, esse...
 bebidas que podemos fazer...
 sabe? pode ser de limão e... batido
 café, pode ser... para...

batida, e durante a refeição, podemos ser-

vir, seja o suco,

uma Campari, para facilitar a digestão, e

porque de acordo, como você sabe, o cau-

ri é uma bebida que não contém assim

muito álcool, entende? e leva... é feita

o seu... o... não estou me lembrando agora

da estrutura que se faz o Campari, não

uma bebida que faz muito bem, faz

rigado, entende? facilita a digestão, e

da nada melhor do que uma... uma bebida

que facilite a digestão, né?

[Você faz em galinha

em galinha cozida. (- Sim)

em outros tipos de galinha? Não.

Beau, nos podemos fazer

INBUE RITO 1177

assada, não é? que é aquela que se chama a galinha
praticamente qu'intercisma para a galinha assada, não é? qu
assada. Tem também a galinha assada, não é? qu
aquela ao molho natural. E pros também a galinha
ao molho partido, que muito se chama de galinha
cabidele, é a galinha a galinha bate-se e sa
entende? Quando se bate porque se bate e se
com um pouco de leite bate-se
assim

para
molho
Também
cabidele
com

INQUÉRITO 121

acrescentando-se ervilha, e, azeitona, e para engatar
 usa-se muito a ... a azevicha, para engatar esse
 arroz; e o arroz, num é?; e pode-se servir também
 uma salada assim com verduras verdes como, alface,
 couve, pimentão, cebola, pepino; e para sobremesas
 pode-se oferecer também, com a galinha de caudal,
 a laranja, o abacaxi, a ... a melancia, porque
 inclusive facilita também um pouco a digestão
 porque, como vocês sabem, a melancia tem muita
 água, muito ... muito suco, num é? e facilita um
 pouco a digestão. E, pode-se oferecer também uma
 batidinha, uma cerveja, e sucos, num é? Agora,
 o melhor para a galinha de caudal é a
 laranja, o abacaxi e a melancia.

[Vocês sabem que acompanha a carne,
 galinha, etc, arroz. Além do arroz que outras

coisas a gente pode superposições?]

Bom, eu sei no arroz e esqueci de falar na macarruada porque podê-se também fazer com a galinha de cabidela ou com a carne, ou, com outro tipo, com os outros tipos de galinha que eu falei, como a... a... a galinha assada, num é? pode-se fazer um macarruada. Agora, a única comida que não se usa que, em geral, não se usa o macarrad, a macarruada é o peixe; o peixe em geral, é o arroz, ou a farofa assim, uma farofa carioca, uma farofa com o próprio caldo do peixe, sabe? mas, o macarrad não se usa com peixe, só o arroz. E, a macarruada como eu falei antes, não se usa com peixe, ^{num é?} ^{ou?} A mesma coisa acontece, com o camarad, ou a lagosta, ... crustáceo, em geral, não se oferece com macarrad, é com arroz, ou com uma farofa, ou com uma verdura, digamos, uma verdura ao forno

usa-se muito o peixe, o camarad também, uma
 maionese de camarad, uma fagosta grelhada, pode ser
 também ensopada ao molho do coco, pode-se servir
 também com a batata frita, com arroz, sabe? ma
 macarrad não, nunca. Macarrad é só para carne, para
 a galinha, para todos os tipos de carne, menos um
 mustáceo é que ^{nao} não se usa o macarrad. Agora, isso
 depende muito das pessoas, nem é? porque em geral,
 a pessoa vai almoçar peixe, vai fazer peixe para o
 almoço, mas gosta de macarrad, nem é? não deixa de
 fazer seu macarrad, cada um tem assim um paladar
 diferente, nem é? Agora, ~~o uso de~~ ^{uma} verdura também, e
 por sinal, rende muito, quando chega assim muita
 gente em casa pra almoçar que a pessoa não está
 avisada etc, etc, entad, pode-se fazer também, u
 verdura ao forno. cozinhase a verdura, duclm, batata

inglesa, cenoura, (vagem), essas quatro verduras. Cozinhem-se e lá bem cortadinha, depois bota-se pra escorren e coloca-se num pirex untado com, com a manteiga e com um pouco de farinha de Trigo, entad, a primeira camada é da verdura; a segunda camada você botou rodelas de tomate, rodelas de pimentão, rodelas de cebola, um pouco de queijo parmesão, um pouco de... de... um pouco de... um molho que já está feito antes, preparado antes, assim com, com verduras, com tomate, com extrato de tomate, um pouquinho de azeite, entad só pra dar umas pinceladas, e coloca-se também o ovo batido nessa camada que está embaixo; a terceira novamente, a verdura com as rodelas de pimentão de tomate de cebola, e ervilha, queijo parmesão; a última camada é que coloca-se esse molho que já

INQUÉRITO 127

está preparado antes como creme, inclusive
 esse creme, coloca-se um pouco de ... creme
 de leite, pra ficar aquele molho assim
 grosso, gostoso, sabe? um pouco de creme de
 leite; então na última camada coloca-se um
 pouco deste molho, o queijo parmesão, modo-las
 de cebola, de pimentão, e acrescenta-se ervilha
 e azeitonas, e azeitona, e bota-se no forno pra
 assar. Não precisa mudar de ... de vasilha, não,
 entende? porque o processo foi feito mesmo pra
 ir ao forno, ^{num} ~~na~~ [?] então, e só deixar esgrir
 um pouquinho, então, essa verdura aí pode
 pode servir com a carne, com o peixe, com
 com a galinha, com qualquer tipo de ... de car
 ou de crustáceo, porque é apenas ... ~~é~~ apen
 verduras, não é? Agora pode-se fazer também, a

INQUÉRITO 127

sobremesa sabe? ^{que} ~~Vé~~ rápida, num dá muito trabalho e
 fica muito gostosa, como... digamos, uma delícia de abaraxi.
 Prepara-se o doce do abaraxi. Pode ser em moldes
 ou o abaraxi costadinho, sem costadinho. Prepara-se
 o doce do abaraxi e deixa-se de lado. Depois coloca-
 se no fogo um copo de leite, pode ser leite de vaca
 ou pode ser do outro, o... o leite... o leite normal, o
 leite glória, num é? prepara um copo de leite e, acrescenta
 quatro gemas, uma lata de leite moça, e duas colheres.
 uma lata de leite moça e du... e, uad, uad precisa de
 um açúcar uad, porque o leite moça já é doce.
 senão fica muito adoçado, né? Então prepara esse
 creme, no fogo. O doce do abaraxi já está pronto.
 Então você coloca ^{num...} num pirex, numa vasilha que
 você achar que é apropriado, num é? pra uma s
 sobremesa. Você coloca o doce do abaraxi, logo depois você

INGUÊRITO. 127

coloca este creme feito com o leite uado, o leite
e do vara e as 4 gemas, com as quatro claras
que sobramam você bate elas bem batidas, coloca
um pouco de ... da casca do limão ralado e, acrescenta
duas colheres de açúcar e uma lata de
creme de leite, bate bem batido, fica como ^{um} suspiro
e você coloca ali em cima; é a última camada,
então você leva ao refrigerador e, na hora do almoço
logo após a am. o almoço, não é? você pode oferecer como
sobremesa. Inclusive da mesma maneira, pode-se fazer
também o sorvete americano, que é, da mesma
maneira. sendo que no lugar de ser o doce do
abacaxi é o doce da ameixa, e, você leva tudo
bem no congelador e serve, é, uma delícia de
sobremesa, é uma sobremesa deliciosa, sabe?

! Você outro dia falou que saiu com os amigos e foi
comer um prato diferente ^{inclusive} ~~do~~ ^{cozinha} ~~o~~ ^{regal}, você poderia

falar nesse prato?]

Bem, em geral, assim dia de sexta-feira, nós sempre saímos assim pra almoçar fora, sabe? Ent nós vamos com os amigos da Reitoria e, em geral, nós vamos almoçar esse... esse cozido de charque qu' eu falei... E outras vezes nós vamos almoçar um chambaril. O chambaril é assim um tipo de cozido sendo que, não leva verdura. Não, em geral, usa-se o... só couve, entende? mas muitas vezes vem sem couve mesmo. É só, a carne, bem cozida, como se fosse carne para cozido, é uma parte... é uma parte apropriada da carne do boi, entende? uma parte assim apropriada do boi que chamam de chambaril. E, é a carne bem cozida com o pirão, aquele pirão assim, não fica muito duro não, entende? fica um pirão assim bem flexível; bem molezinho, sabe

INQUÉRITO 127

é o ... é quase a mesma coisa que o cozido
só que não leva verdura, salso?

[Você falou em mustãços e se referiu a
camarad e à lagosta. Que outros mustãços a ge
tem fora o camarad e a lagosta?]

Bem, nós temos vários, não é? mas lá em
casa o que... o que se compra mais é o camarad, a
lagosta, o ... o marisco, o marisco, o... a ostra, os outros
nós não compramos lá em casa, sabe? Agora, em
geral, o... o marisco, que muita gente... existe ta
bém o sumum, sinceramente eu não sei dizer se o
risco é a mesma coisa que sumum ou não, eles
são assim bem parecidos, e prepara-se quase q
da mesma maneira, mas eu ainda não sei
distin... distinguir, não sei qual é o marisco
qual é a unha-de-velho que chamam Também, e que
é o sumum. Eu sei que existe um que é amarelin

existe um que é maior do que os outros
 entende? qu' eu tanto impressão que é justamente
 o que chamam de
 fumaça-de-olho. É prepara-se assim com um mol
 de óleo, sabe? em geral, muita gente gosta de come
 com, com pimenta. Agora, quanto ao camarão, pode
 se fazer ele cozido mesmo, num é? pra pessoa mes
 mo descascar, ou já vem descascadinho, pode-se fazer
 uma maionese de camarão, pode-se fazer um...
 o camarão ensopado também ao molho do óleo,
 num é? que a maionese mesmo de camarão é
 uma tolice, quase que não tem o que fazer, é
 só cozinhar as verduras justamente a... a batata,
 a cenoura, o chuchu, a vagem) e, juntar com o
 camarão que já está descascado, e acrescenta-se
 também a maionese, num é? que é o... o ovo bat
 do numo liquidificador com azeite e com limão. Em ge

INQUÉRITO 127

Muita, muita gente usa a maionese comprada pronta, num é? aquela a "HoPua", num é? muita gente usa aquela porque não dá trabalho nenhum né? é só misturar. E, usa-se um pouco de azeite português e, aquelas verduras comuns mesmo como a cebola, pimentão, tomate, ervilhas, ager-tonas, para enfeitarem o prato, né? ornamentam o prato.

[Vou japon em carne de boi, em carne de charque (- Sim) e em galinha (- Sim) e num japon (- Bem) Superposições]

Bem, em um japon na carne do sertão num é? que muita gente ~~chama~~ ^{chama} de carne de sol, num é? carne do sertão e carne de sol, é a mesma coisa, num é? E, temos também a carne de de... de carneiro, chamada também de carne de boi é a mesma coisa. E, nós temos também a carne de p.

INQUÉRITO 127

num é? que apesar de... sair muito assim
 em televisad, jornais, né? na imprensa galada, escrita
 e tudo, que... em muitos... em muitos estados
 a... o porco está com... com o vírus, num é?
 inclusive tem que matar e a pessoa num pode
 comer aquela carne e tudo, mas muitas vezes tem
 sem, na própria imprensa galada e escrita, d
 zem também que esse vírus que está atingindo
 os porcos, não atinge a pessoa humana. Então
 muita gente deixou de comer carne de porco
 com medo de... de adoecer, num é? de pegar a
 febre, mas, de acordo com... com as entidades
 públicas... esse vírus, essa febre que ataca
 porcos, não ataca a pessoa humana, mas, com
 eles estavam matando os porcos e isso estava
 bem claro, porque saía na televisad e tudo, muito g

INQUÉRITO 127

ficou com medo de ... de comer carne de porco, mas
gora já está tudo sanado, não é? e não há mais
perigo nenhum. Por sinal é uma carne deliciosa, né? Just
sive pra mostra(r) ^{que essa...} que o vírus do... do que estava atacando
os porcos não prejudicava a pessoa humana, o próprio
Ministro da Saúde promoveu um almoço em que o prat
principal foi a carne de porco, inclusive ele estava e
meu e a gente assistindo pela televisão, ele come
do a carne de porco.

[Que pratos daria pra se fazer com a carne
de porco?]

Bem, nós podemos fazer a... a o lombo do po
assim, assado, pode ser guisado também, em geral
em ... nós preferimos lá em casa, do, entende? o
porco... o lombo do porco assado em geral p
meio, cozinha-se a carne, quer dizer. Pise a carne

assim no fogo, pra poder levar ao forno. Mas, é uma carne que eu acho deliciosa, sabe?

[Do porco a gente só come a carne?]

Não, do porco aproveita-se tudo... O pé que serve para feijoada, o miúdo, o sangue, o fígado o... o rim, aproveita-se tudo, inclusive com, com, com esses, com, com san... com esse tipo de... de... com sangue com, com o rim, com o... o fígado, we podemos fazer um... um sarapatel, sabe? podemos fazer um sarapatel. E, o resto, tudo se aproveita porque o cozinheiro eles tiram para fazer o... o... o toucinho, não é? a gordura, pode-se fazer o toucinho. E, o resto, a mabada, tudo serve para feijoada.

[Como é que se faz a mabada e como é que se faz o sarapatel?]

Bem, a mabada, sinceramente eu não sei

e dizer como se faz, viu? Em geral, lá em casa

quando chega alguma visita que ... que está pro
 parando a feijoadá alguma coisa assim, eu
 fazendo outras coisas e nunca presto atenção com
 se faz a mabada. Em geral, a mabada lá em
 casa se bota muito na feijoadá. Agora, quanto o
 sarapatê é o sangue, o feijado e o rimem bem
 picadinho, sabe? e, bota-se ... bota-se no sogo com
 tomate, pimentão, cebola, e, coentro, extrato de
 mate, Tempero seco, como chamam, que é o
 milho, o ... a pimenta-do-reino, folha de louro
 e, azeite, e sal, né? isso para o ... o sarapatê
 um é? Vinagre.

[Nós temos sempre festas em que u
 tomemos coisas diferentes, por exemplo São João,
 Natal, (-sei) você poderia falar sobre ^{no que} ~~FIN~~
 se come nessas épocas?]
~~LIBÉRE?~~

INQUÉRTO 127

Bem, começando pelo São João, ^{numa?} ~~se?~~ que é
 junho, depois eu vou pra dezembro. Bem, no
 mês de junho, em geral, nós festejamos as festa
 de... de São João e São Pedro, num é? em geral, ness
 as nós fazemos a canjica, que é feita do milho
 verde, a... o milho cozido, o milho assado, a
 amouha, o bolo de mandioca, o pé-de-moleque; por
 sinal, no... no mês de junho próximo passado eu até
 trouxe aqui pé-de-moleque, num é? bolo de macaxe
 ra, e... podemos fazer também, que em geral, mi
 a gente faz esse prato para comer pelo cari
 al, que são fillozes, são fillozes. Mas, no São
 João nós podemos fazer também, quer dizer,
 se vai muita gente pra cam... pra... pra casa
 da gente, pra comemorar o São João, e tudo,
 tudo é um prato a mais, num é? Quanto adu

o Natal, em geral é uma festa que se faz de
tudo. Principalmente nas casas em que ... que têm assim
muita gente, num é? pessoas, quer dizer, senhores que
têm muitos filhos, muitos netos, genros e, a
família é muito grande, então, prepara um pei-
xão? um peixe assado, é, uma maionese de camarão
é, lagosta e, macarronada e arroz, se vai os
peixe assim um jantar. E, o indispensável
também, que é a castanha-do-pará, a castanha
portuguesa, nozes, azeitona, num é? salgadinho
de ... de ... de toda espécie, num é? salgadinho
... salgadinhos assim de queijo, num é? salgadinho
de camarão, num é? a lagosta também
assim a milanesa, e, tendo também a pa-
num é? passa, amêijoas, e mais também pa-
ornamentar a mesa, como um, um galho uma
frutinha assim com avaras, com mel, com banana

INQUÉRITO 127

é, laranja, pera, maçã, uva, uva é? a ameixa
 fresca, para ornamentar assim a mesa, quer
 dizer, ornamentar só uva, o uva também, uva
 é uva, ornamentar uva, está, está ornamenta
 do e é também para quem quiser comer, uva
 comer, uva é só para ornamentar, uva é? Agora
 muita gente uva dispensa assim, a papa, a
 ameixa, a castanha portuguesa, uva é? uvas e
 bolos, uva é? Bolos também pode ser de toda
 espécie e a champagne ^{uva é? SUPERPOSIÇÃO} uva, também, q
 dizer, bebidas de toda espécie, ^{mas} a champagne é ass
 mais apropriada, ^{uva é?} quer dizer, muita gente uva
 admite ^{uva...} um Natal sem peru e sem champagne
 uva é? Tem que ter o peru e tem que ter o
 champagne. Quer dizer, eu digo que uva adu
 em, se a pessoa tem realmente condições, uva
 se uva tem, pode ser um ponto de junção de

INQUÉRITO 127

carne assada, num é?

[Você falou da primeira rejeição de acordo com o gosto das pessoas de sua casa, (- sim) mas como você disse há pessoas que realmente não têm condição monetária (- sei) pra tomar uma vitamina todo dia (- é exatamente) você tem ideia o que é que essas pessoas comem de manhã?]

Eu tenho impressão que essas pessoas que não têm emprego, que em geral vivem até pedindo do espólio, ^{mas} essas pessoas que vivem pedindo esmolas se batem numa porta, e pedem uma esmola, que podem ser um pedaço de pão, sem manteiga, sem nada, comem aquele pão; se ganha uma... uma banana ou uma laranja; se ganha uma roupa velha, um sapato velho, uma coisa assim e nada de comida. Mas não come nada, num é? E, outras pessoas que, após

de nada. ^{mas} pedir esmolas, mas que também não têm situação

INQUÉRITO 127

financeira, pra fazer feijão, pra comprar comida, comprar, quer dizer, comprar comida não, compra assim que... compra uma besteira, não é? o essencial é assim, o feijão ou a farinha, um pedaço de ^{de} carne se seca, como eles chamam, que em geral, é a carne de charque que eles ^{chamam} carne seca, faz uma garoga com água quente e farinha, e, como com um pedaço de carne se tiver, carne seca, e se não tem a carne seca, como só a farinha seca, como café. Se não tem, não come nada, não é? fica só no café.

[O leite dá pra fazer muitos pratos, normalmente de manhã se faz um pratinho com leite, você sabe falar sobre esses pratos?]

Bem, em geral, porque apesar d'eu... d'eu em nascido aqui na cidade, eu conheço assim alguns pratos porque algumas vezes que eu estou nas cidades

do interior daqui de Pernambuco, estado em (es)ti
 em casas que de manhã serviam o mingau ~~de~~ milho
 verde com o leite. E, eles faziam também em
 casa, o queijo, a manteiga, a coalhada, inclusive
 em estive em Garanhuns na casa de pessoas
 amigas, que pela manhã o café era: macaxeira
 na mesa eles botavam macaxeira, inhame, banana
 comprida, mingau de milho verde, sero, para comer
 com carne, e molhado; coalhada, leite feito... ou
 o queijo feito em casa, a manteiga feita em ca
 fora o pão e biscoito, bolacha, essas coisas) ass
 e mais o leite puro para se tomar com... ou
 o café, num é? ou puro mesmo.

[Voic" falou em mingau de milho verd
 além de mingau de milho verde, eles têm u
 ou de outras coisas?]

Temos, nós temos o o açúcar de mandioca
 Além eu só conheço esses dois. Porque, por falar
 em açúcar, essa milhoína, vitamilho, tudo isso
 é feito do milho, não é? entad então como
 açúcar de milho, não é? E, o açúcar da mandioca,
 não é? É aquela massa que se faz bolo
 de mandioca, se faz pé-de-moleque, entad pode
 se fazer também o açúcar. Agora, em geral,
 esse açúcar pode ser feito... de mandioca, pode
 ser feito misturado com coco, e pode ser feito
 sem coco, para a pessoa molhar, batar leite
 de coco, ou leite de vaca. Eu só conheço
 os esses dois. Pode existir outros tipos, sabe?
 de açúcar, mas lá em casa o que... o que
 se faz mais são esses dois: o de milho
 verde e o de...

[A farinha da mandioca, além de ... além da mandioca servir pra fazer farinha, e uzuz, serve também pra fazer ... fazer outro pratinho que leva coco dentro.]

Bem, nós podemos fazer o ... nós podemos fazer também, a papa ... Nós podemos também fazer a papa, e podemos fazer o ... uad esta me lembra muito a Tapioca, que, aliás, a Tapioca, uad, e é feita com a farinha de mandioca uad, e a goma. A goma, é tirada da farinha da mandioca. Quando a pessoa lava a mandioca, e espreme, sai aquela massa branca, é ali a goma. A pessoa vota numa vasilha deisca e bem sentada, entende? e, pode-se fazer dali a Tapioca, uad? Então, a Tapioca p ser uma Tapioca molhada, com leite de coco ou com leite de vaca.

e pode também ser a tapioca com o ião dentro, entende? a tapioca sequinha com o ião dentro.

[A gente falou de café da manhã e de almoço, mas em jantar a gente não falou nada.]

Em geral, quer dizer, eu vou falar lá em casa, sabe? Em geral, lá em casa à noite, nós preparamos assim, uma sopa de legumes... com cenoura, chuchu, batata, passada no liquidificador.

É, muitas vezes eu não almoço, não, ah não, eu almoço em casa, sabe? e não vou também na partidar, então, eles deixam, minha mãe, em geral

deixa assim, um pouco de arroz de "purê" carne alguma coisa, sabe? Eu faço um pouco

aqui na repartidar, e quando eu chego em casa eu já

INQUÉRITO 127

Então eu como assim um pouco de sopa e com um pouquinho de... de arroz com carne, ou com galinha ou peixe, o que tiver, né? E, temos também... o paquer dizer, isso é, eu estou falando assim de uma café comum, num é? porque em geral as pessoas que... que têm assim possibilidades finas é jantar. Então acompanha é, tem a sopa, e, depois vem o... a macarronada é, o arroz, vem a maionese, num é? de camarão, ou... ou a salada de verdura, num é? e, o rosbife, um... uma galinha assada, uma coisa assim, quer dizer, é um jantar, num é? e sobremesa, num é? ... ou uma salada de jantares, ou mesmo jantares pra pessoa, num é? Tem o vinho, tem o suco, mas em geral lá em casa é um jantarzinho assim simples, sabe? É só a sopa e arroz, ou, uma carnezi

me gustar simples, sabe?

[Você falou em sopa de legumes. Além de legumes, que outro tipo de sopa Superpositada?]

Bem, em geral nós fazemos também a sopa do seijad. Fazemos a sopa do seijad, com arroz, com macarrão, ou com aveia. E fazemos também a sopa de carne, com os ossos

da carne, com macarrão, ou com arroz, ou com legumes, ou com aveia... E, fazemos também a sopa do milho verde, não é? Rala-se o milho

como se fosse fazer uma coccina, e acrescenta-se ao caldo da carne, não é? coccina assada

como, como um creme, a sopa de milho verde. Mas como essa sopa é muito trabalhosa e lá

em casa a gente quase que não tem tempo para

fazer nada, em geral, a mais gostosa é a de seijad,

carne ou a de legumes, né

Acho que ...

[Você poderia falar um pouquinho agora sobre as comidas italianas.]

Olhe, sobre comida italiana, o que eu conheço mais, é, a macarronada, é o ... o ... a ... eu não estou

me lembrando agora dos nomes das comidas, eu acho

algumas, sabe? Isso porque eu vou, assim, pra

algum restaurante italiano e tudo, mas no momento eu não

estou me lembrando dos nomes das comidas.

falei mais na nossa, quem é? um regional.

[Você poderia tentar falar ~~algumas mais~~ um pouquinho

sobre sobremesa, além de biscoitos, salada de fruta, creme? Outras comidas?]

Bem, nós podemos fazer ~~tudo~~ um pavê, nós

podemos fazer um pavê, nós podemos fazer um

doce, ~~mas~~ vários tipos de doce, como doces de leite, o doce

de leite, o doce de leite de leite, o doce de leite

de leite, o doce de leite de leite, o doce de leite

INQUÉRITO 127

batata, num é? e, o doce de banana, e,
podemos fazer também um... fora o doce, uma
uma torta, sabe? um bolo mesmo, ¹ com uma
cobertura assini, de... de... de chocolate, ... podemos
zer também ^{num...} um doce de côco; num é?

- PROJETO N3AC -

INQUÉRITO BR/RE Nº 127

BOBINA BR/RE Nº 37

PISTA: 1-2 (1249-0-521)

TIPO DE INQUÉRITO: DID

DURAÇÃO: 1,05h

ÁREA: A ALIMENTAÇÃO

INFORMANTE: Nº: 142

SEXO: F

IDADE: 36 anos

DATA: 16/08/78

DOCUMENTADORES: Cristina Barros

Edinalva Nascimento

GRAVADOR: Philips nº 4416

um cozido muito gostoso, sabe? e o cozido de
charque. Em geral, nós vamos assim dia de sexta-
feira, sabe? Os meninos vão lá e encomendam, e ele
prepara esse cozido, eles dizem mais ou menos quan-
tas pessoas vão... e ela prepara o cozido de charque.
Então, é um cozido igual ao da carne verde, com
todas as verduras com aquele picadinho e tudo. Só que
é charque, só leva charque. Agora, a Peia também
... um pedacinho do... o toucinho de gumeiro, como
o outro leva mesmo é? o da carne verde, toucinho
de gumeiro, paio, sabe? leva essas coisas também.
Mas é um cozido gostosíssimo idêntico ao... ao
do da carne verde, só que é charque, só charque.
Por sinal esse eu achei uma beleza, sabe? é
delícia. Agora, em geral lá em casa, quando
lega muita gente pra almoçar e, e nós não... não

pimentad, de cebola, de tomate. Entad, é um
 prato assim pratico e que rende muito, justame
 te por causa da batata que acrescenta-reda... d
 ervilha, do creme de leite, sabe? em geral, come
 esse... essa galinha, porqu' é, é um tipo assim
 de... é assim como se fosse uma unioneuse, di
 mos. E em geral come-se com arroz, sabe? A ge
 sobre bebida para acompanhar esse prato, nós
 servimos o que temos em casa, sabe? em geral,
 tem vinho, nós servimos com vinho, se não ter
 vinho, nós podemos preparar uma batida, gei
 em casa mesmo, sabe? com frutas. Uma batida
 Quer dizer, essa batida serve-se um pouquinho
 antes do almoço, e durante o almoço se não
 tem outras bebidas para servir podemos é oferecer
 um suco de goiaba, um suco de aracaço

INQUÉRITO 127

de graviola, sabe? ou um suco mesmo de laranja
 num é? que laranja é assim mais comum em
 geral a gente procura o suco um mais... um se
 o assim diferente, num é? um suco de manga
 também, pra acompanhar a galinha. Agora, em
 geral, quando é peixe usa-se mais o vinho,
 sabe? Agora, se for, digamos, uma feijoada, nós
 já oferecemos uma batidinha de frutas, feita
 em casa mesmo, né? uma batidinha, e, pode-
 mos oferecer também uma cervejinha, num é? be-
 gelada...

[Você sabe em feijoada, o que é que
 leva uma feijoada?]

Beu, uma feijoada, em geral nós pro-
 paramos uma feijoada com feijão preto, muita
 gente prepara com feijão mulatinho, sabe? mas se

INQUÉRITO 127

Podem ser também com o couro sem ser cozido, bem cotadinho, sabe? uma que enfeita assim o prato, né? ornamenta o prato e outra que é assim nutritivo, sabe? é muito nutritivo. Em geral, as preparamos a nós servimos a feijoada, com o couro num é? com ou cozido, depende da pessoa que vai oferecer, num é? que cada um tem a sua maneira de... de preparar. Agora, quanto à sobremesa nós se... nós servimos também a banana bem cotadinho pra acompanhar a feijoada, o abacaxi e podemos fazer também um suco assim, de uvaçuca, pra acompanhar a feijoada, isso de suco; pra as bebidas que podemos oferecer uma batida sabe? pode ser de limão, pode ser de uvaçuca, pode ser de guaraná, de café, sabe? um

batida, e durante a refeição, podemos ser
 vir, com o suco, refrigerante, e... um
 um Campari, para facilitar a digestão, né
 porque de ácido, como você sabe o Campari
 é uma bebida que não contém assim
 muito álcool, entende? e leva... a gente com
 o gen... o... não estou me lembrando agora...
 da fruta que se faz o Campari, mas é
 uma bebida que faz muito bem, faz bem ao
 fígado, entende? facilita a digestão, e pra fazer
 da nada melhor do que uma... uma bebida, né?
 que facilita a digestão, né!

[Você falou em galinha desfiada e
 em galinha cozida. (- Sim) Poderia falar
 em outros tipos de galinha?]

Beem, nos podemos fazer também a galinha

LINGUEIRO 127

12

assada, não é? que é aquela que leva a galinha praticamente qu'inteirinha para o forno, não é? a galinha assada. Tem também a galinha guisada, não é? que aquela ao molho natural. E temos também a galinha ao molho pardo, que muita gente chama de galinha de cabideira, é a galinha que é preparada com o sangue, entende? Quando mata-se a galinha, bate-se o sangue com um pouco de vinagre porque se coar e se fica assim pegado, sabe? Então bate-se o sangue para... para que ele fique assim, um pouco mais, se prepara-se a galinha ao molho pardo, que muita gente chama de galinha de cabideira, não é? fica aquele molho assim escuro, sabe? com um molho ferrugem. Também é uma delícia, seja geral, a galinha de cabideira, serve-se com feijão verde, com uma farofa com o próprio caldo da galinha,

1º Natal, em geral é uma festa que se faz de
 tudo. Principalmente casas em que ... que têm assim
 muita gente, num é? pessoas, quer dizer, senhores que
 têm muitos filhos, muitos netos, genros e, a
 família é muito grande, então, prepara um pe-
 ué? um peru assado, é, uma maionese de camarão
 é, lagosta e, macarronada e arroz, se vai oje
 comer assim um jantar. E, o indispensável
 também, que é a castanha-do-pará, a castanha
 portuguesa, nozes, azeitona, num é? salgadinho
 de ... de ... de toda espécie, num é? salgadinho
 .. salgadinhos assim de queijo, num é? salga-
 dinhos de camarão, num é? a lagostinha também
 assim a milanesa, e, temos também a pars-
 num é? parsca, ameixada, e jantares também par
 acantar a mesa, como um, um, digamos uma
 : assim ... abaraxi, com melancia, com banana.