

# Sabor e Som

Causos contados de receitas nordestinas

Organização

SÍLVIA MARIA GUERRA ANASTÁCIO





# SABOR E SOM

CAUSOS CONTADOS DE RECEITAS NORDESTINAS

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Reitor

*João Carlos Salles Pires da Silva*

Vice-Reitor

*Paulo Cesar Miguez de Oliveira*

Assessor do Reitor

*Paulo Costa Lima*



EDITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Diretora

*Flávia Goulart Mota Garcia Rosa*

Conselho Editorial

*Alberto Brum Novaes*

*Angelo Szaniecki Perret Serpa*

*Caiuby Álves da Costa*

*Charbel Niño El Hani*

*Cleise Furtado Mendes*

*Evelina de Carvalho Sá Hoisel*

*Maria do Carmo Soares Freitas*

*Maria Vidal de Negreiros Camargo*

Apoio:



PROEXT  
PROGRAMA DE APOIO ÀS ATIVIDADES DE EXTENSÃO



Instituições envolvidas:



PROSOMI

# *Sabor e Som*

*Causos contados de  
receitas nordestinas*

Organização

SÍLVIA MARIA GUERRA ANASTÁCIO

Salvador | Edufba | 2019

Adaptação de receitas testadas por alunos do Centro de Apoio Pedagógico ao Deficiente Visual (CAP), em Salvador. A edição em língua portuguesa é publicada pela Editora da Universidade Federal da Bahia, 2019. Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou transmitida de nenhuma forma e por nenhum meio, eletrônico ou mecânico, inclusive fotocópia, gravação ou por qualquer sistema de recuperação de armazenagem de informação sem a permissão da Edufba.

Direitos para esta edição cedidos à Edufba.  
Feito o Depósito Legal.

Grafia atualizada conforme o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, em vigor no Brasil desde 2009.

Projeto Gráfico  
*Alana Gonçalves de Carvalho Martins*

Capa e editoração  
*Miriã Santos Araújo*

Revisão  
*Laina Lisa Pereira*

Sistema de Bibliotecas - UFBA

---

Sabor e som : causos contados de receitas nordestinas / Organização Sílvia  
Maria Guerra Anastácio. – Salvador: EDUFBA, 2019.  
79 p.

Adaptação de receitas testadas por alunos do CAP – Centro de Apoio  
Pedagógico ao Deficiente visual em Salvador  
Disponível também em versão audiolivro  
ISBN: 978-85-232-1957-4

Modo de acesso: <https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/31020>

1. Ficção brasileira. 2. Literatura brasileira. 3. Culinária – Brasil, Nordeste. I.  
Anastácio, Sílvia Maria Guerra.

CDU 821(81)-31:641.5

---

Elaborada por Jamilli Quaresma CRB-5: BA-001608/O

Editora filiada à



**CBaL**

Edufba  
Rua Barão de Jeremoabo, s/n - Campus de Ondina  
40170-115 - Salvador - Bahia  
Tel.: +55 71 3283-6164  
[www.edufba.ufba.br](http://www.edufba.ufba.br) | [edufba@ufba.br](mailto:edufba@ufba.br)

# Apresentação

*Sabor e Som: causos contados de receitas nordestinas* é um audiolivro que se originou da compilação de receitas testadas por alunos do Centro de Apoio Pedagógico ao Deficiente Visual (CAP), em Salvador, Ba, sob a orientação da Pedagoga e especialista em Educação Especial, Maria de Fátima Matos de Jesus, que, então, lecionava a disciplina Atividades da Vida Autônoma. Constan dessas receitas: Chá de burro da Joselina Moreira França; Pé de moleque de Francisco Gonçalves de Jesus; Cuscuz de tapioca do Josmailton Pereira Andrade; Bolo bomba da Célia de Oliveira Gomes; Bolo sem fermento da Bernadete Moreira dos Santos; Canjica de beber do Eliezer Ferreira Oliveira; Lelê de Rutiara Garcia dos Santos; Ensopado da Valdete Ferreira de Jesus Santos; e Pudim de Milho do Marcos. Além do modo de fazer e dos ingredientes, cada receita vem acompanhada por histórias pitorescas, cada uma com um sabor regional nordestino.

As histórias dos alunos do CAP foram roteirizadas por integrantes do PRO.SOM para depois serem gravadas e editadas em mídia sonora. O audiolivro começa com a música “Superação”, cuja letra é de autoria de Francisco Gonçalves de Jesus, com melodia da doutoranda Luciana de Lucena.

Profa. Dra. Sílvia Maria Guerra Anastácio



## **Chá de Burro da Joselina**

### **Personagens**

Joselina (criança): 6 anos, teimosa

Josefa: avó de Joselina, 60 anos, rígida

Maria: vizinha de Josefa, 47 anos

Joselina (adulta): 40 anos, divertida

Lucas: filho de Joselina, 10 anos

### **Local**

Sala e cozinha da casa no campo



# CENA 1

*NA SALA E NA COZINHA*

*Josefa e Joselina estão dentro de casa quando ouvem palmas no portão.*

**Maria:** *(Voz vinda de fora)* Ô de casa.

**Josefa:** Vai pra dentro, Jose, que Dona Maria chegou *(Gritando)* Já vai!

**Joselina:** *(Arrastando os pés, chateada)* Toda vez é isso, chega visita e eu tenho que ir pra dentro.

**Josefa:** Vai, Jose, e traz o chá de burro pra Dona Maria.

*Joselina vai para a cozinha. Abre e fecha várias panelas e vasilhas.*

**Joselina:** *(Pensativa)* Chá de burro... Será que eu tenho que ir lá no terreiro buscar um burro pra fazer esse chá?

*Joselina vai para o quintal e começa a caminhar procurando um burro.*

**Joselina:** *(Ofegante)* Burro! Burro! Ô, burro!

**Josefa:** *(Gritando)* Jose! Menina, onde é que você está? Venha cá!

**Joselina:** Já vou, minha vó. Eu tô procurando um burro pra fazer o chá que a senhora mandou.

**Josefa:** *(Puxando Joselina pela orelha de volta para a cozinha)* Eu mandei você pegar o chá de burro.

**Joselina:** Ai, ai, ai!

**Josefa:** *(Abre panela)* Olha aqui o chá de burro.

## CENA 2

### *NA COZINHA*

**Joselina como narradora:** *(Ri)* E minha avó mostrou a panela cheia do mungunzá. A tampa chegava suada, e quando ela abriu, subiu aquela quentura cheirosa na minha cara. Por falar nisso, tá na hora de te ensinar a fazer esse mugunzá, né, meu filho?

**Lucas:** Bora, minha mãe, fazer esse chá de burro.

### **INGREDIENTES:**

1/2 kg de milho branco;  
1 coco;  
Sal, açúcar e canela em pau a gosto;  
2 colheres de maisena.

### **MODO DE FAZER:**

1 - Coloque o milho de molho em um recipiente com água por 8 horas;

- 2 - Escorra e ponha para cozinhar numa panela com água;
- 3 - Quando estiver mole, acrescente o açúcar e a canela, e cozinhe por mais meia hora;
- 4 - Coloque a maisena diluída em água e o leite de coco, e ferva por mais 15 minutos;
- 5 - Deixe descansar por 20 minutos antes de servir.

## **Pé de moleque do Francisco**

### **Personagens**

Francisco (criança): 7 anos, agitado, tem uma boa relação com o pai.

Lúcia: 5 anos, agitada, tem uma boa relação com o pai.

José: pai de Francisco, 33 anos, calmo.

Francisco (adulto): 43 anos, simpático.

### **Local**

Quintal e cozinha.





# CENA 1

*NO QUINTAL*

*Um garoto e sua irmã vêm pra dentro de casa para falar com o pai que estava na cozinha.*

**Lúcia:** Painho tá lá na cozinha.

**Francisco:** Sim, e daí?

**Lúcia:** E daí que quando ele vai pra cozinha tem o quê?

**Francisco:** Merenda! Eu quero ir lá ajudar.

**Lúcia:** Péra, Chico! Eu também vou.

## CENA 2

NA COZINHA

*José está na cozinha quando seus filhos chegam correndo do quintal.*

**Francisco:** Painho, painho... o senhor vai fazer merenda, é?

**José:** Eu mesmo não.

**Francisco:** Tá vendo aí que ele não ia fazer nada.

**Lúcia:** Mas eu vi o senhor trazendo um monte de amendoim pra cá pra cozinha.

**José:** *(Rindo)* Você é detetive, é? Tá muito espartinha pro meu gosto. Eu tô fazendo uma merenda mesmo, mas era pra ser surpresa.

**Francisco:** É o quê? Tá pronto? Ô, deixa eu ajudar.

**José:** Tá quase. Me ajude aqui a forrar essas folhas.

*Pai e filhos arrumam a mesa onde vai ser feito um doce de merenda.*

**Lúcia:** Painho, é pra botar na mesa toda?

**José:** É, eu vou jogar o doce aí em cima (*ergue a panela com força*).

**Francisco:** Que doce é, meu pai?

**José:** (*despejando o doce sobre a mesa*) Pé de moleque.

**Francisco e Lúcia:** (*pulando de alegria*) Êbaaa!

**José:** Opa, opa, opa, cuidado com a panela quente! Não brincar lá fora, que agora tem que esperar esfriar pra cortar.

*As crianças resmungam contra a ordem do pai e saem da cozinha.*

## CENA 3

### NO QUINTAL E NA COZINHA

*José está sozinho na cozinha até que seus filhos aparecem novamente correndo, chamando sua atenção.*

**Francisco:** Ô pai, papai, ô pai, não tá na hora de cortar ainda não?

**José:** Ô! Já tava me esquecendo.

**Lúcia:** Hum, isso tá cheiroso!

*José vai até o armário, pega uma faca e se volta para o doce derramado na mesa.*

**Francisco:** Ô pai, pai, ô pai, ô pai, cê... eu posso cortar, pai, cê deixa? Ô painho, deixa eu cortar, vai.

**José:** (Ri) Até parece... (Começa a serrar o doce com a faca). Não sabe que pé de moleque é duro, menino? Você não vai conseguir (para, ofegante). E esse aqui (suspira) tá especialmente duro, viu? (Continua a serrar) Não sei nem se eu vou dar conta com essa faquinha.

*José para de serrar o doce, puxa um facão da gaveta e volta o doce.*

**Lúcia:** Com essa facona você vai conseguir, né, painho?

**José:** *(Depois de serrar por um tempo, em silêncio)*  
Não sei não, viu...

**Francisco:** Painho, o pé de moleque virou pedra *(ri)*.

**José:** *(Suspiro)* Pera aí, que eu vou resolver isso agora.  
*José larga a faca na mesa e vai pegar um martelo.*

**Francisco e Lúcia:** Hum! Um martelo!

**José:** Agora eu quero ver esse doce ganhar de mim.

**Lúcia:** Ai! Tá voando até aqui.

**Francisco:** Papai tá acabando com o doce! Pow, pow, pow! Bombardeio no pé de moleque!

**José:** *(Ri)*

**Lúcia:** Estilhaços atingem a população! Salve-se quem pudeeeer!

**Francisco:** Mulheres e crianças primeiro! Bum! Corram, fujam, pow, pow, pow!

**Lúcia:** Fagulhas por todos os lados! Pow, pow, pow. Socorro! Fujam!

**José:** Pra vocês, tudo é motivo de brincadeira, né?

**Todos:** *(Riem)*.

**Francisco (adulto):** *(Ri)* Ah, se fosse nessas mesas de hoje... Aquelas mesas de antigamente eram feitas em casa mesmo, com madeiras boas. Nem era marceneiro que fazia, era carpinteiro mesmo, né? Se fosse nessas mesas de hoje, com tampão de granito ou de aglomerado, ele ia ter que escolher a mesa ou o doce, porque só uma martelada ia desmontar a mesa toda *(ri)*.

### **INGREDIENTES:**

500 g de amendoim cru;  
1 lata de leite condensado;  
2 xícaras (chá) de açúcar.

### **MODO DE FAZER:**

1 - Levar ao fogo brando uma panela com o açúcar e o amendoim, mexendo sempre até torrar.

**Atenção:** É importante utilizar o fogo brando para não queimar o açúcar;

2 - Depois de caramelizado, juntar lentamente o leite condensado, mexendo por cerca de três minutos;

3 - Retirar do fogo e bater por mais três minutos;

4 - Despejar sobre a pedra da pia ou outra superfície untada com manteiga, espalhar bem e deixar amornar;

5 - Por fim, cortar no tamanho e no desenho desejados e servir. Bom apetite!

## **Cuscuz de tapioca do Josmailton**

### **Personagens**

Josmailton: 30 anos, extrovertido

Naiara: 26 anos, namorada de  
Josmailton, distraída

### **Local**

Sala e cozinha.





# CENA 1

NA SALA

*Naiara e Josmailton estão namorando no sofá.*

**Naiara:** (*Estômago ronca*) Ai, meu bem, desculpa, é que eu tô começando a ficar com fome.

**Josmailton:** Eu também tava pensando em fazer um lanchinho. A gente podia fazer uma receita, né, de comida nordestina, tipo...

**Naiara:** Tipo o quê?

**Josmailton:** Não sei... Alguma coisa pra tomar com café, talvez um bolo... Não, melhor! A gente vai fazer um cuscuz!

**Naiara:** Huum, ah, eu adoro cuscuz.

**Josmailton:** E você sabe fazer?

**Naiara:** Sei, bom, quer dizer, minha mãe que sempre fazia, né? Mas eu acho que me lembro.

**Josmailton:** Tá certo. Mas antes eu preciso ir no mercado pra comprar coco ralado e leite de coco.

**Naiara:** Tá, então eu vou fazendo aqui o que der pra adiantar enquanto eu te espero.

**Josmailton:** Tá bom! Já volto, viu?

*Naiara e Josmailton se despedem com um beijo.  
Josmailton abre a porta e sai.*

## CENA 2

NA SALA

*Josmailton chega assobiando, abre a porta e entra.  
Eles se cumprimentam com um beijo.*

**Naiara:** Oi, meu bem, voltou rápido.

**Josmailton:** Eu trouxe o que faltava pra gente fazer o cuscuz.

*Josmailton vai para a cozinha.*

**Josmailton:** *(De longe)* Meu amor, o que é isso?

## CENA 3

NA COZINHA

*Naiara corre até a cozinha. (Barulho de fervura)*

**Naiara:** Ué, eu só molhei a massa e botei no fogo.

**Josmailton:** Não era para molhar. Muito menos pra botar no fogo!

*Josmailton desliga o fogo.*

**Naiara:** Mas não é assim que se faz? Olha, minha mãe sempre fazia isso.

**Josmailton:** Esse cuscuz que sua mãe fazia era de tapioca?

**Naiara:** De tapioca? Ai, bem que eu tava achando essa massa meio diferente...

**Josmailton:** (Ri) Meu amor, como é que você consegue confundir cuscuz de tapioca com o de fubá de milho?

**Naiara:** Ai, eu sou um horror na cozinha. Veja só, agora vai levar uns três meses pra desgrudar essa meleca do cuscuzeiro.

**Josmailton:** Inchou tanto que tá parecendo uma bola de futebol. *(Dá uma gargalhada)*

**Naiara:** *(Resmungo)* Bola de futebol, também você ficou com a parte mais fácil.

**Josmailton:** Não se chateie, meu bem, não, não, ó, vamo comer outra coisa.

**Naiara:** O quê?

**Josmailton:** Não sei... Pode ser uma receita de comida nordestina, tipo...

**Naiara:** Um acarajé!

**Josmailton:** *(Pausa)* Isso, um acarajé. Tem um ótimo lá na esquina pra gente comer, e é bem gostoso!

**Naiara:** É bom que a gente aproveita e já dá um passeio na praça.

**Josmailton:** Pronto, calça a sandália e vamo lá.

**Naiara:** Oxe, já tô pronta! Vamos?

**Josmailton:** Ah, depois a gente pensa no que é que a gente vai fazer com aquela cozinha, né? Tá uma bagunça aquele negócio. *(Abre e fecha a porta)*

**Naiara:** Ai, nem quero pensar naquilo... agora a gente podia aproveitar e pedir a receita do acarajé pra testar.

**Josmailton:** É, legal, mas vamos pensar primeiro no que a gente vai comer e aí a gente pensa na receita.

### **INGREDIENTES:**

- 1/2 kg de tapioca (em grãos);
- 1 coco ralado;
- 4 colheres de sopa de açúcar;
- 1 pitada de sal.

### **MODO DE FAZER:**

- 1 - Em uma tigela, adicione uma parte do coco, a tapioca, o açúcar e o sal;
- 2 - Misture bem;
- 3 - Coloque um copo de água na base do cuscuzeiro, com cuidado para não encher;
- 4 - Coloque a mistura da tapioca no cuscuzeiro, tampe e deixe ferver por 5 minutos;
- 5 - Retire o cuscuz e para finalizar hidrate com água e coco ralado.

Agora é só servir!

## **Bolo bomba da Célia**

### **Personagens**

Célia: 41 anos, dona de casa

Marcos: filho de Célia, 17 anos, extrovertido

Amiga: colega de escola de Marcos, 17 anos

Amigo: colega de escola de Marcos, 17 anos

### **Local**

Cozinha, sala e área de serviço





# CENA 1

## NA COZINHA

*Marcos caminha da sala, onde estava conversando com seus amigos, para a cozinha.*

**Marcos:** Minha mãe, tô com sede, eu quero um suco.

**Célia:** Oxe! Tá com sede, beba uma água.

**Marcos:** Mas a gente queria um suco.

**Célia:** Tá bom, eu faço um suco pra você e seus amigos.

**Marcos:** Mas daqui a pouco vai dar fome também, né?

**Célia:** Você tá querendo lancha, né, meu filho?  
Por que não diz logo?

**Marcos:** É, minha mãe, a senhora podia fazer aquele seu bolo pra comer com o suco.

**Célia:** Tá, eu faço. Essa receita eu sei de cabeça. Pegue tudo que tiver ali na última porta do armário e bote aqui na mesa, meu filho.

**Marcos:** A senhora quer ajuda?

**Célia:** Não... Eu só vou misturar tudo e botar pra assar, mas ligue o forno pra ir esquentando.

*Marcos liga o forno.*

**Marcos:** Pronto. Então eu vou deixar tudo aqui na mesa e vou ficar lá com o pessoal, tá bem?

**Célia:** Vá, meu filho. *(Marcos sai da cozinha)*

*Célia começa a fazer o bolo.*

**Célia:** *(Para si mesma)* Eu nem tô fazendo nada, que mal tem bater o bolo sozinha? *(liga a batedeira)* Agora, eu não me lembro quanto de fermento que coloca. Será que tá bom? *(experimenta a massa)* Humm, acho que eu vou botar mais, vai que o bolo sola. *(põe mais fermento e liga a batedeira)* O máximo que pode acontecer é ficar muito fofinho. *(põe mais fermento)* Eita, acabou o fermento. Será que foi muito? Acho que esse bolo vai crescer que é uma beleza. *(liga a batedeira)* Meu filho, bote um alarme pra daqui a meia hora que o bolo já tá no forno. *(Fecha a porta do forno)*

## CENA 2

*NA COZINHA, NA SALA E NA ÁREA DE SERVIÇO*

*O alarme toca.*

**Marcos:** Minha mãe, tá na hora de tirar o bolo!

**Célia:** Êba! *(caminha até a cozinha e tira o bolo do forno)* Eita, como ficou enorme! *(Fecha o forno, passos)*

*Célia coloca o bolo na área e volta para a sala.*

**Marcos:** E aí?

**Célia:** Tá esfriando lá fora.

*Ouve-se um grande estrondo.*

**Marcos:** O que foi isso?

**Célia:** Oxente! O bolo bomba...

**Marcos:** Minha mãe, a gente vai comer bolo assim?  
A senhora não exagerou no fermento não?

**Célia:** Não exagerei, não. E vai comer assim mesmo!

# CENA 3

*NA COZINHA*

*Todos arrumam a mesa e se sentam. (Ruído de gente conversando, passos, barulho de louça)*

**Amiga1:** Tia, que bolo delicioso!

**Amiga 2:** Ô tia, posso comer só mais um pedaço?

**Célia:** Claro que pode, minha filha, esse bolo tá um estouro. *(ri)*

**Marcos:** *(riso)* Nossa, mãe, que piada horrível.

## **INGREDIENTES:**

4 OVOS;

3 colheres de margarina;

3 xícaras de farinha de trigo;

2 xícaras de açúcar;

- 1 xícara de leite;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;
- 1 pitada de sal.

**MODO DE FAZER:**

- 1 - Bata as claras em neve e reserve;
- 2 - Bata a margarina até ficar esbranquiçada, acrescente o açúcar e bata bem, depois acrescente as gemas, uma a uma;
- 3 - Acrescente um pouco de leite, alternando com o trigo; se for preciso, utilize mais leite;
- 4 - Acrescente o sal e, por fim, o fermento;
- 5 - Misture as claras delicadamente;
- 6 - Despeje a massa em uma fôrma com furo no meio;
- 7 - Asse em forno preaquecido a 180º, por aproximadamente 40 minutos.

## **Bolo sem fermento da Bernadete**

### **Personagens**

Bernadete: 45 anos, amigável

Visita 1: 42 anos, divertida

Visita 2: 44 anos, animada

### **Local**

Cozinha e sala





# CENA 1

## NA COZINHA

*Bernadete aquece o forno e começa a preparar a massa de bolo enquanto ouve e cantarola uma música. Ela coloca o bolo no forno.*

**Bernadete:** Ovo, leite, farinha... fermento! Ah, não botei fermento. Tsc... Já era, né? Então, vamos seguir em frente.

*O alarme toca e Bernadete vai olhar o bolo.*

**Bernadete:** Nossa, como cresceu! Nem parece que não botei fermento.

*O bolo murcha ao sair do forno.*

**Bernadete:** Ih, meu Deus do céu! Mas eu ainda pago pra ver. Se o bolo estiver gostoso, então é uma nova receita: bolo sem fermento.

**Visita 2:** Ô de casa.

*A campainha toca.*

**Bernadete:** (*Gritando*) Já vai!

**Visita 2:** O cachorro tá preso, vizinha? (*Gritando*)

**Bernadete:** Tá, pode entrar! Arrodeie aí. (*Passos*)  
(*Gritando*)

## CENA 2

*NA SALA*

**Bernadete:** *(Dá um beijo na bochecha da visita)*  
Que bom que vocês vieram!

**Visita 1:** Humm, que cheiro delicioso de bolo quentinho.

**Visita 2:** Eu também tô sentindo, eu vim guiada por esse cheiro.

**Bernadete:** É, eu fiz esse bolo justamente pra gente comer junto.

*Todas sentam à mesa. (Fundo musical)*

**Visita 2:** *(De boca cheia)* Eu tenho que admitir: tá maravilhoso!

**Visita 1:** *(De boca cheia)* Hum, esse é um dos melhores bolos que eu já comi na minha vida!

**Bernadete:** Tá bom assim mesmo?

**Visita 2:** *(De boca cheia)* Mas é claro!

**Bernadete:** Então, eu vou contar um segredinho pra vocês. *(Sussurra)* Eu esqueci de colocar o fermento. *(Gargalha)*

**Visita 2:** Quê?

**Visita 1:** Oxen, mulher? Que história é essa?

**Visita 2:** Como assim? Bolo sem fermento?

**Bernadete:** Foi o seguinte: eu decidi fazer um bolo, mas já sabia a receita. Aí, quando eu terminei de colocar o tal bolo no forno, eu fui conferir e tinha esquecido de colocar o fermento.

### **INGREDIENTES:**

- 1 1/2 xícara (chá) de tapioca;
- 1/4 de xícara (chá) de leite;
- 1 xícara (chá) de leite de coco;
- 1/2 xícara de manteiga;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 4 ovos;
- 1 xícara (chá) de coco ralado seco;
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de fermento em pó.

## **MODO DE FAZER:**

- 1 - Preaqueça o forno. Coloque a tapioca em uma tigela, e adicione o leite e o leite de coco;
- 2 - Deixe de molho por 30 minutos;
- 3 - Em uma tigela de batedeira, misture a manteiga, o açúcar e os ovos um a um até adquirir a consistência leve;
- 4 - Depois, junte a tapioca, o coco ralado e a farinha de trigo;
- 5 - Bata bem a massa;
- 6 - Adicione o fermento e misture levemente;
- 7 - Coloque numa forma untada e enfarinhada;
- 8 - Leve para assar por 50 minutos;
- 9 - Deixe esfriar e desenforme;
- 10- Por fim, é só servir!



## **Canjica de beber do Eliezer**

### **Personagens**

Eliezer: 43 anos, falante, sonhador

Joana: 27 anos, gulosa, interessada, calada

### **Local**

Festa Junina





# CENA 1

## *FESTA JUNINA*

*Eliezer e Joana estão em uma festa de São João. Joana come um pedaço de bolo de tapioca. Ouvem-se sons de pessoas conversando na festa.*

**Eliezer:** Opa.

**Joana:** Oi.

**Eliezer:** Sabe, quando eu era criança, minha família sempre se reunia assim pra fazer as... as comidas da festa de São João. Imagine assim, ó, um mundaréu de gente, (*crianças passam correndo e rindo*) só que tudo tio, primo, irmão... Todo mundo reunido assim, descascando coco, ralando, debulhando milho, pegando ovo da galinha no quintal. Dava um trabalho retado, mas era uma alegria só.

**Joana:** Pô, que bonito a família toda reunida assim.

**Eliezer:** (*Ri*) Agora, tinha uma irmã minha que toda vez fugia pela tangente, era demais. Demorava de acordar, chegava sempre por último, não fazia quase nada! (*Ambos riem*) Minha mãe... minha mãe se aborrecia com ela. A gente acordava bem cedo, né, aí quando minha irmã chegava já tava todo mundo lá, no batente. Lavando amendoim, mexendo massa de bolo, limpando os milhos, e ela lá, bocejando, coçando o olho.

**Joana:** (*De boca cheia e rindo*) Ou seja, enrolando na maior cara de pau.

**Eliezer:** Pois é, rapaz. Mas, de todas as receitas, a que eu mais gostava era a da canjica de beber.

**Joana e Eliezer:** Hum!!!

**Eliezer:** (*Galo canta*) No comecinho da manhã, a cozinha ficava toda cheirando a milho-verde e coco seco, imagina.

**Joana:** Hum!!!

**Eliezer:** No que a gente ia preparando, outros cheiros iam tomando conta do lugar, né? O leite da vaca, que a gente reconhecia bem porque tomava com café toda manhã, mas, nesse dia, era o cheirinho gordo do leite purinho que tomava conta.

**Joana:** Hum, hum.

**Eliezer:** A manteiga também, que não tinha cheiro de café da manhã, derretidinha no pão.

**Joana:** Hum!

**Eliezer:** Tinha um cheiro gelado de assadeira de alumínio, e depois sumia, coberta assim de farinha de trigo. Difícil mesmo era fazer desaparecer o cheiro da mão, né, que também ficava untada, aí restava sempre uma lembrança de gordura que... que sobrevivia à espuma do sabão.

**Joana:** Hum, hum!

**Eliezer:** Agora, o ponto da canjica é passando daquela liquidez do leite, sabe, pra grossura de um mingau.

**Joana:** Hum, hum!

**Eliezer:** (*Panela borbulhando*) Quando tá perto de chegar no ponto, ela começa a pular pra lá e pra cá, borbulhando na panela.

**Joana:** Hum, hum!

**Eliezer:** Nessa hora, aquele cheirinho de milho-verde já tinha tomado outra forma. A canjica... ela tem um cheirinho mais doce, mais quente, mais encorpado, e aí mistura com o cheiro forte da canela e já foi, né.

**Joana:** Ai, eu amo.

**Eliezer:** Com a cozinha toda perfumada...

**Joana:** Hum!

**Eliezer:** ...começava a se formar uma fila. (*passos*)  
Aí, os mais velhos iam primeiro e as crianças ficavam fazendo a maior agonia, né, com medo de ficar sem.

**Joana:** (*Ri*)

**Eliezer:** Cada um enchia a sua canequinha no caldeirão e a família toda bebia a canjica junto.

**Joana:** (*De boca cheia*) Nossa, eu quase consegui sentir o cheiro dessa canjica.

**Eliezer:** Hum, hum!

**Joana:** Devia ser bem melhor do que aquela que eu comprei na barraquinha antes desse bolo aqui.

**Eliezer:** Não tem nem comparação, a daqui tava rala, fria...

**Joana:** (*De boca cheia*) Muito ruim.

**Eliezer:** Hoje em dia, a gente não tem nem mais esse costume lá em casa. Aquela minha irmã mesmo, até hoje não quer saber de ter trabalho na cozinha. Tudo dela é prontinho, já traz do mercado empaco-

tado, tudo certinho, só pra poder jogar na vasilha e fazer a canjica.

**Joana:** Hum!

**Eliezer:** Até pra mexer, ela acha que dá trabalho demais e não quer. Sempre bota alguém pra fazer.

**Joana:** Ah, pelo menos, fica gostoso, né?

**Eliezer:** É, não, sim, claro, no final dá tudo certo, tudo fica gostoso.

**Joana:** (Ri).

**Eliezer:** Mas eu sinto falta daqueles dias de São João, mas o mais importante nisso tudo era aquele burburinho do converseiro entre as pessoas, risada, criança correndo pra lá e pra cá.

**Joana:** É, mas pra isso não precisa ter aquele trabalho todo de fazer a canjica, né.

**Eliezer:** É, claro, claro! Basta reunir a família pra comer a comida vinda, sei lá, do mercado mesmo. (ambos riem)

*O som de uma sanfona entra para alegrar a festa.*

## **INGREDIENTES:**

10 espigas de milho;  
1 litro de leite de vaca;  
2 xícaras de açúcar;  
250 ml de leite de coco seco;  
1 colher de sopa de manteiga;  
Canela em pau a gosto.

## **MODO DE FAZER:**

- 1 - Debulhe o milho e bata no liquidificador com o leite de vaca;
- 2 - Coe o conteúdo batido com um pano limpo e reserve numa tigela;
- 3 - Coloque o coco partido com a casca no forno médio por 8 minutos, para que a casca se solte e o leite se separe da carne do coco;
- 4 - Em seguida, bata o coco e o leite saídos do forno no liquidificador, caso a mistura fique muito seca, acrescente 100 ml de água;
- 5 - Coe a mistura em um pano limpo, espremendo-a bem;
- 6 - Coloque todos os ingredientes batidos numa panela;
- 7 - E mexa constantemente em fogo baixo durante 30 minutos;
- 8 - Espere esfriar e sirva em copinhos ou xícaras.

## **Lelê de Rutiara**

### **Personagens**

Rutiara: 34 anos, atrapalhada, curiosa

Francisco: 41 anos, sério, educado, apoiador

### **Local**

Sala





# CENA 1

NA SALA

*Rutiara e Francisco estão sentados à mesa. Ele dá uma mordida no lelê que ela fez.*

**Rutiara:** E então, amor, tá aprovado? Você gostou?

**Francisco:** (*Reticente*) Amor, como é que você fez esse lelê?

**Rutiara:** Ah, meu bem, isso foi uma novela! Você acredita que eu não sabia fazer isso?

**Francisco:** E quem foi que te ensinou?

**Rutiara:** Lembra que eu te disse que eu e as meninas da faculdade decidimos fazer uma festinha junina na casa da Mari?

**Francisco:** Sim, você não para de falar nisso.

**Rutiara:** Ai, eu tô tão animada! Mas no sorteio das comidas, eu tirei lelê, só que eu não sabia fazer.

**Francisco:** E por que você não disse que não sabia?  
*(despeja líquido)*

**Rutiara:** Eu fiquei sem jeito... mas também achei que era uma ótima oportunidade para aprender. Aí eu fui na minha vizinha e perguntei: “Dona Val, como faz um lelê?” Foi aí que ela me deu a receita. Disse que ia farinha com fubá de milho, cravo e canela, o leite de coco e o açúcar. Eu mesma não sabia a quantidade de nada, mas fui seguindo a intuição, né?

**Francisco:** *(mexendo colher)* E você não mediu os ingredientes?

**Rutiara:** Eu peguei um pacote de farinha de milho e coloquei na panela. Como o pacote era grande, eu botei uma garrafa de leite grande *(despeja líquido)*. Depois eu comecei a mexer com a colher de pau e tome-lhe *(mexendo colher)* mexer, tome-lhe mexer, tome-lhe mexer. Aí começou a ferver, blublublublublu, borbulha pra um lado, borbulha pro outro... E eu só mexendo, né, e esperando ele parar de borbulhar e nada. Foi aí que eu me lembrei que esqueci de colocar o cravo e a canela.

**Francisco:** Eita... *(Dá um gole)*

**Rutiara:** Mas aí eu botei mais água, mais leite e meti-lhe cravo e canela. Mexi, mexi, mexi, mexi até que começou a endurecer. Você acredita que nessa hora a colher quebrou lá dentro?

**Francisco:** *(Ri)*

**Rutiara:** Você ri, né? O pior você nem sabe! Foi nessa hora que eu percebi que eu tinha esquecido o açúcar!

**Francisco:** *(Gargalha)* Oh, meu amor, que você não tinha colocado açúcar eu já suspeitava.

**Rutiara:** Tá sem açúcar, né?

**Francisco:** Coma um pouquinho.

*Rutiara morde um pedaço de lelê.*

**Rutiara:** Meu amor! Como é que você comeu isso?

**Francisco:** *(Gargalha)*

**Rutiara:** Lelê duro, sem açúcar, um bocado de bolinha... Eu vou ligar pra minhas amigas e dizer que eu não quero mais, não vou mais fazer isso.

**Francisco:** Não, meu amor... você pode olhar uma receita e tentar fazer medindo direitinho. Não é porque essa deu errado que você tem que desistir.

**Rutiara:** Poxa, mas eu queria tanto acertar, ficou horrível. (ri)

**Francisco:** Com uma coisa eu sei que posso te ajudar: vou ser sua cobaia. Depois de comer esse lelé, acho que eu tô pronto pra experimentar qualquer outra tentativa. (ri)

### **INGREDIENTES:**

500 g de xerém de milho;  
650 ml de leite;  
200 ml de leite de coco;  
4 xícaras (chá) de coco fresco picado;  
1 colher (chá) de sal;  
1 e 1/4 xícara (chá) de açúcar cristal;  
2 colheres (sopa) de manteiga;  
3 dentes de cravo.

### **MODO DE FAZER:**

1 - Deixe o xerém de molho na água por 12 horas e escorra;  
2- Reserve em uma panela;  
3 - Bata no liquidificador 3 xícaras (chá) de coco fresco picado, junto com o leite e o leite de coco;  
4 - Leve o coco batido para a panela e acrescente o sal, o açúcar, a manteiga, o cravo e o restante do coco;

- 5 - Leve ao fogo, mexendo até que comece a soltar da panela;
- 6 - Despeje em um pirex untado e aguarde esfriar;
- 7 - O lelé pode ser consumido gelado ou em temperatura ambiente, mas deve ser conservado em geladeira.



## **Ensopado de carne da Valdete**

### **Personagens**

Valdete: 47 anos, dedicada, metódica

Jânio: 54 anos, prático, alegre

### **Local**

Cozinha e quintal





# CENA 1

*NA COZINHA E NO QUINTAL*

*Val lava e corta legumes e carne sobre a pia. O cachorro late. Ela coloca todos os ingredientes que estavam sobre a pia dentro da panela.*

**Val:** O que foi, Pompom? Tá com fome, meu bebê? Mamãe vai aí dar comida.

*Jânio chega, abre a porta da sala e vai até a cozinha.*

**Jânio:** Val, meu bem.

**Val:** *(De longe)* Tô aqui no quintal.

**Jânio:** *(Abre a panela)* Meu amor, por que que essa carne tá espumando tanto assim?

**Val:** *(De longe)* Espumando, espumando como?

**Jânio:** Ô, Val, eu acho que tu jogou foi o sabão aqui dentro da panela.

**Val:** Sabão?

*Val corre até a cozinha.*

**Val:** (*Surpresa*) E não é que foi mesmo? Tá fedendo a sabão, Jânio, e agora? Eu vou jogar tudo fora?

**Jânio:** Oxe, que jogar fora o quê, mulher?

**Val:** E você vai comer a carne assim com sabão como?

**Jânio:** Ah, meu bem, isso é muito simples. A gente lava direitinho e depois frita.

*Val desliga o fogo.*

**Val:** Eu vou fazer isso mesmo porque dá até dó jogar essa comida toda fora. Vá tomar um banho, você deve estar cansado do trabalho, né, meu bem? Eu vou lavando as carnes.

**Jânio:** Olha, eu vou mesmo, viu, amor. Até porque depois de ficar de molho nesse sabão é só esfregar direitinho essa carne toda aí que vai ficar limpinha que nem eu.(ri)

**Val:** (Ri) Olhe, você deixa de bestagem e vá logo tomar seu banho.

### **INGREDIENTES:**

1 kg de acém extra limpo cortado em cubos;  
3 colheres (sopa) de óleo;  
2 cebolas picadas;  
2 dentes de alho amassados;  
180 ml de molho de tomate;  
2 xícaras (chá) de água quente;  
Sal e pimenta a gosto;  
Salsinha picada a gosto;  
5 batatas cortadas em cubos grandes;  
3 cenouras cortadas em cubos.

### **MODO DE FAZER:**

1 - Aqueça o óleo na panela de pressão;  
2 - Junte a carne e sele;  
3 - Acrescente e doure a cebola e o alho;  
4 - Junte na panela a água, o molho, o sal e a pimenta;  
5 - Tampe a panela e deixe cozinhar durante 20 minutos após o início da pressão;  
6 - Desligue, libere a pressão, junte a cenoura e a batata, tampe a panela e cozinhe na pressão por mais 4 minutos.



## **Pudim de Milho do Marcos**

### **Personagens**

Marcos: 38 anos, ranzinza, impaciente

Locutor: animado, cativante

### **Local**

Sala e cozinha em sonho



# CENA 1

NA SALA

*Marcos está deitado no sofá ouvindo rádio.*

**Narrador:** *(voz vinda de rádio)* ...logo mais voltamos com a receita do pudim de milho-verde! Isso mesmo, aquela latinha de milho em conserva que você compra no supermercado pode virar um pudim delicio...

**Marcos:** Que ideia maluca! Pudim de milho-verde... Eu quero saber é que horas que vai começar minha luta... Horas com esse rádio ligado e *(boceja)* só esperando... A luta... Uma demora de... *(murmura coisas ininteligíveis)*.

*Marcos adormece.*

## CENA 2

### NA COZINHA EM SONHO

*No sonho de Marcos, ele é um lutador, e a lata de milho, seu adversário. O ringue é a cozinha. O narrador do rádio narra a luta. A plateia está agitada.*

**Narrador:** Boa tarde pra vocês que se ligam no nosso programa de “lutas de humanos contra objetos em ambientes domésticos”. Mais um embate épico hoje, esse valendo cinturão! De um lado, Marcão Debulhador, pesando 56 kg de pura fúria e com um giro de punho de surpreender qualquer um. Do lado de cá, Milho em Conserva Super Selecionado, com seus 200 g de peso drenado e cozido a vapor. Marcos chega com gás pra abrir essa lata com tudo e fazer um pudim de milho, mas não pense que vai ser tarefa fácil, viu?! E já soou o gongo. Olha lá, começou. Marcão parte pra cima do milho tentando seu primeiro movimento.



*Lata cai no chão e plateia grita “uh!”*

**Narrador:** Mas a lata escapa de sua mão e quica pro chão quase escapando de suas vistas. Nosso cereal se aproveita da aerodinâmica de sua embalagem para usar sua esquiava de rolamento e vai parar debaixo da pia, dificultando a investida do oponente. *(Marcos estica o braço para pegar a lata)* É, pra alcançar essa lata, Marcão usa aquele esticamento de braço mítico que rendeu a ele a vitória contra o Leite condensado da última vez. Ele quase alcança, mas acaba empurrando o milho com as pontas dos dedos, criando uma dificuldade ainda maior.

*Marcos se joga no chão.*

**Narrador:** E ele deita no chão! Se estica, estica e peeeega a lata de milho. Marcão tá dominando a situação agora. Ele abre uma gaveta, abre outra, procura no armário. O que será que Marcão tá procurando, minha gente? O que é aquilo na mão dele? Uma faca, não, não, não, tem mais uma coisa: tem uma faca e um martelo de carne.

*Marcos vai correndo e gritando em direção à Lata.*

**Narrador:** Ele vai tentar um golpe nada usual, deve estar desesperado pela vitória. Na certa, ele não encontrou o abridor para dar o golpe mais esperado por todos os telespectadores, o seu giro de punho perfurador!!! Mas vamos lá, ele posiciona a faca estrategicamente sobre a lata. A lata não está muito equilibrada sobre a quina da pia, esse movimento parece perigoso. Ele ergue o martelo, mira precisamente no cabo da faca, cerra os punhos, toma distância e desfere seu golpe fatal.

*Marcos grita de dor.*

**Narrador:** Não! Marcão acerta o seu próprio dedo. Parece que a lata conseguiu se aproveitar de alguma distração pra que Marcos errasse o golpe e ainda machucasse a si próprio.

*A Lata de Milho cai sobre o pé de Marcos. Marcos grita de dor e cai.*

**Narrador:** Milho Super Seleccionado se lança novamente ao chão atingindo o pé do adversário e derrubando-o logo em seguida. O campeão está no chão! É uma reviravolta impressionante.

*Marcos se arrasta no chão.*

**Narrador:** O que Marcão está fazendo? Ele se aproxima da geladeira, mas a lata tá do outro lado da cozinha, meu filho. Ele estica o braço mais uma vez, parece ter encontrado algo debaixo da geladeira. E ele puxa O ABRIDOR. Momentos de tensão, caros telespectadores. Será que Marcos vai se recuperar desse avanço do Milho? O Milho rola até o centro da cozinha, é agora ou nunca. Marcão alcança a lata, ele usa o peso do seu corpo para imobilizar o inimigo. O Milho está pressionado contra o chão da cozinha, parece o momento ideal para o giro de punho perfurador.

**Marcos:** Você não é mais do que eu.

**Narrador:** Marcos se prepara, ele encosta o abridor na lata, é agora, ele vai dar seu golpe de misericórdia, ele pega o impulso e....

*Marcos abre a Lata com o abridor de latas.*

**Narrador:** ABRIU! Marcão vence mais uma vez, pela terceira vez consecutiva, ele...

# CENA 3

NA SALA

**Marcos:** *(Suspiro assustado)*.

**Narrador:** ...o forno deve ser preaquecido a 180°C e assar por 30 a 40 minutos...

**Marcos:** Eu, hein!? Que sonho maluco! Eu acho que perdi a vontade de ouvir a luta... Será que o abridor tá debaixo da geladeira mesmo? Tem uns bons tempos que eu não vejo. Talvez dê até pra fazer um pudim esquisito... Melhor não. Eu não quero saber nem de luta e nem de milho por um bom tempo.

## INGREDIENTES:

1 lata de milho-verde em conserva;

1/2 xícara (chá) de óleo;

1 lata de leite condensado;

3 ovos;

2 xícaras (chá) de açúcar;

1 colher (sopa) de fermento químico em pó.

**MODO DE FAZER:**

1- Preaqueça o forno a 180°. Abra a lata de milho-verde e despeje no liquidificador com os outros ingredientes, exceto o fermento;

2 - Bata até que a mistura fique homogênea;

3 - Coloque o fermento e misture suavemente;

4 - Despeje a mistura em uma fôrma untada e enfarinhada;

5 - Leve ao forno para assar por 30 a 40 minutos;

6 - O bolo tem a consistência de pudim.

# Ficha Técnica:

*Sabor e Som:*  
*Causos Contados de Receitas Nordestinas*

Roteiro  
*Ana Mariano e Junior Brito*

Revisão  
*Sílvia Maria Guerra Anastácio, Flávio Azevêdo Ferrari,*  
*Raquel Borges Dias*

Direção  
*Junior Brito*

Assistente de Direção  
*Ana Mariano*

Elenco  
*Francisco (criança): Ana Mariano*  
*Lúcia: Ana Luíza*  
*José: Demóstenes Madeira*  
*Francisco (adulto): Ronei Conceição*  
*Joselina (criança): Thaís Patez*  
*Josefa: Raquel Borges Dias*  
*Maria: Clara Elisabeth*  
*Joselina (adulta): Alice Gramacho*  
*Lucas: Ricardo Oliveira Rocha*  
*Josmailton: Bob Nunes*  
*Naiara: Natália Nascimento*  
*Célia: Alice Gramacho*  
*Rogério: Arthur Moura*  
*Amiga 1: Lavínia Gargur*  
*Amiga 2: Luciana Santos*  
*Bernadete: Thaís Patez*  
*Visita 1: Ingrid Matos*  
*Visita 2: Vânia Pitanga*  
*Eliezer: Junior Brito*  
*Joana: Luisa Costa*  
*Rutiara: Naila Amaral*  
*Francisco: Arthur Moura*  
*Valdete: Ana Mariano*  
*Jânio: Junior Brito*  
*Marcos: Bob Nunes*  
*Locutor: Ronei Conceição*

Efeitos Sonoros  
*Júnior Brito*

Edição  
*Ingrid Matos, Lavínia de Melo Gargur, Sophia Colleti, Junior Brito,  
Sílvia Anastácio, André Tiganá*

Masterização e finalização da mídia  
*André Tiganá, Sílvia Anastácio*

Documentação da produção em filme e fotografia  
*Ana Mariano*

Revisão final  
*Raquel Borges Dias, Ricardo Oliveira Rocha,  
Luan Figueredo, Lavínia Gargur*

Revisão Edufba  
*Laina Lisa Pereira*



A **Prof.ª Dr.ª Sílvia Maria Guerra Anastácio**, organizadora do audiolivro *Sabor e som*, é formada em Letras com especialização em Tradução, Interpretação e Revisão pela Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio); especialização em Fundamentos de Áudio e Acústica pelo Instituto de Áudio e Vídeo (IAV), em São Paulo; mestrado em Literaturas de Língua Inglesa pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ); doutorado em Comunicação e Semiótica pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP); pós-doutorado em Literatura Comparada pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG); e pós-doutorado em Comunicação e Semiótica pela PUC-SP. Na Universidade Federal da Bahia (UFAB), é professora titular do Instituto de Letras, docente permanente do Programa de Pós-Graduação em Literatura e Cultura e também do Programa de Língua e Cultura; e coordenadora do grupo de pesquisa Tradução, Processo de Criação e Mídias Sonoras (PRO.SOM); Estudos de Tradução Interlingual e Interartes. Publicou 13 audiolivros – cada um com dois números de registro (ISBNs) referentes, respectivamente, ao roteiro de publicação e a sua trilha sonora – e nove livros.



COLOFÃO

Formato	<i>14 x 21 cm</i>
Tipologia	<i>Georgia 12/18</i>

