

Prefácio

Assim como as cantorias dos repentistas, as receitas sempre foram passadas boca-a-boca. O cordel foi um meio de transportar os repentes para o papel, assim como os livros de receitas acolhem a história e o passo-a-passo de almoços memoráveis de famílias e amigos.

Como as estórias dos folhetins, as receitas têm princípio, meio e fim. Com a vantagem de sempre terem final feliz, nem que seja da segunda vez, depois de aprender com os erros.

Para uma receita de final feliz, mais importante que acertar é usar bons ingredientes. Os melhores nem precisam de receitas. Coisas que viajem, importadas de países distantes perdem a vida e o sabor no transporte. Nada mais gourmet que uma boa comida nacional, rica, diversa e próxima de você.

E se você mora no Brasil, o Nordeste está perto e cheio de boas pedidas gastronômicas. Terra de muito bode, rapadura, caldinhos e cordel. Tanto a culinária de lá quanto os textos dos folhetos são cheios de deliciosas oportunidades, basta abrir as portas e sua criatividade a elas.

Este livro, que não tem pretensão de ser registro histórico ou retrato deveras fiel da culinária nordestina ou da literatura de cordel, é uma viagem em rimas e sabores inspirados pela beleza do cordel e do Nordeste do Brasil.

Bom apetite!

Nordestinidades

.
14
.

A região Nordeste
é de peculiaridades.
Tem a parte do agreste
e a parte das cidades.
Há também a caatinga
onde a chuva sempre mingua.
Sertão de dificuldades.

No sertão não tem salada
mas sem ela há sustento.
Lá tem macaxeira paca
e todos colhem coentro.
Terra do mandacaru,
dança-se o maracatu
e há bode de alimento.

Na parte que não é seca
não falta onde nadar.
Tanto peixe que obceca
e todo fruto do mar
pra moqueca e pirão.
Graviola e fruta-pão
também não hão de faltar.

Mas o Nordeste é grande,
muito cheio de estados
e cada um se expande,
de receita abarrotados.
Da Bahia ao Maranhão
cada qual com seu quinhão,
todos os nove abastados.

Nordestinidades

O acarajé pro Sul,
o cuxá tá mais pro Norte.
Só receita sangue-azul
nós que temos muita sorte.
Aonde quer que você vá
no Nordeste comerá
como um verdadeiro lorde.

Mas é bom ter atenção,
pois tem coisa diferente.
Pra não trocar de estação
chegue mais e se atente.
Mandioca é pra farinha,
macaxeira é na cozinha
só ela é ingrediente.

Ainda outra diferença
que no Rio é similar,
o paulista se alvoroça
tremelica de pensar.
Na pizza de cada um
ketchup é bem comum
com mostarda a acompanhar.

Também coisa de paulistas
é comer milho na praia.
Pros nordestinos banhistas
isso rende uma vaia.
Eles querem um quentinho,
não dispensam um caldinho,
nem que seja de arraia.

Nordestinidades

•
16

•

Outra curiosidade
é o forte desejo,
pra uns é barbaridade
logo cedo um jerimum
com cuscuz e com buchada,
macaxeira bem melada,
mas no Nordeste é comum.

Com o jerimum na rima,
vou a idéia clarear.
É abóbora nordestina
não vá errado comprar.
Ambos são a mesma planta
que na Cinderela encanta
e carruagem vai virar.

A diferença final
essa rima versifica.
O que pro Sul é curau
no Nordeste é canjica.
Já a canjica de lá
no Nordeste é munguzá,
veja se não se complica.

Diferenças existentes
muitas nordestinidades
que só fazem mais contentes
as barrigas das cidades.
Tanto faz qual é o nome,
qual o jeito que se come.
Vivam as variedades!

Baião de dois, ou rubacão

300 g de feijão (verde, de corda ou outro)
300 g de arroz
300 g de carne-seca dessalgada
150 g de queijo coalho
1 cebola
1/2 pimentão
1 tomate
3 dentes de alho
1 colher de chá de colorau (opcional, mas deixa lindo)
2 colheres de sopa de manteiga de garrafa
coentro a gosto, bem picadinho

Cozinhe o feijão separado do arroz, o arroz separado do feijão e a carne-seca separada dos dois. Aqueça manteiga na panela e acrescente o alho, a cebola, o pimentão, o tomate e colorau. Junte o arroz, o feijão e a carne-seca em pedacinhos. Finalize com coentro a gosto e queijo de coalho ralado. Simples assim.

•
17
•

Acarajé

500 g de feijão fradinho
1 cebola
2 dentes de alho
sal
azeite de dendê para fritar

Coloque o feijão de molho em bastante água e esqueça ele por no mínimo 3 horas, até inchar bem. Depois, exercite sua paciência e tire a pele de cada feijão. Passe os feijões sem pele em um moedor, ou processador, juntando a cebola, o alho e uma boa pitada de sal na hora de moer/processar. Caso use um moedor, passe 2 vezes, para deixar pedaços bem pequenos de feijão. Depois de tudo moído, coloque a massa de feijão em uma tigela e bata com uma colher de pau por uns bons 10 minutos, fazendo movimentos do fundo para fora da tigela, para incorporar ar à massa e dei-

xar seu acarajé bem fofinho. Aqueça o dendê e coloque a massa de feijão às colheradas para fritar até dourar bem. Escorra em papel-toalha e sirva com vatapá, minicamarão seco escaldado e torrado e salada (tomate e cebola picados com coentro).

Escondidinho

400 g carne-seca (charque)
100 g de queijo de coalho
2 colheres de sopa de manteiga de garrafa
1 cebola grande e outra pequena
2 pés de cebolinha
600 g de macaxeira (mandioca)
1 colherada de manteiga
1 pimentinha malagueta
sal

- Comece a receita pelo menos 1/2 dia antes, para dessalgar bem a carne-seca. Quando ela estiver sem sal o suficiente, afervente e corte em fatias finíssimas, que caibam em uma mordida. Reserve.
-

Em uma panela, aqueça uma colher de sopa de manteiga de garrafa. Coloque na panela a cebola grande cortada em fatias finíssimas e uniformes. Deixe a cebola em fogo baixo, para perder toda a água e caramelar, mexa de quando em quando. Demora a caramelar, mas vale a pena. Quando a cebola estiver dourada, doce e linda, retire do fogo e reserve sobre um papel-toalha. Na mesma panela, aqueça a outra colher de sopa de manteiga de garrafa e coloque a carne-seca. Cozinhe até que ela fique macia e depois acrescente a cebolinha e a pimenta, ambas picadinhas em minúsculas rodelas. Ajuste o tempero e reserve.

Enquanto a cebola cozinha, você pode adiantar o purê, cozinhando a mandioca em água até amolecer. Quando estiver bem macia, escorra e bata no liquidificador (se ficar muito espessa para bater, adicione leite aos pouquinhos, só até dar o ponto). Em uma panela, aqueça a colherada de manteiga e ra-

le sobre ela a cebola pequena. Coloque o purê na panela e deixe lá até ferver. Depois de ferver, ajuste o tempero e misture ao purê 2/3 do queijo de coalho, ralado grosso.


Em potinhos resistentes ao calor, distribua a carne-seca, cubra com o purê e rale o restante do queijo por cima de tudo. Leve ao forno, preaquecido no médio, até dourar. E depois ache o que ficou escondidinho.

 Rende 4 porções para você achar.

Galdinho de sururu

700 g de sururu bem lavado
 3 dentes de alho
 suco de 1 e 1/2 limões
 500 ml de caldo de peixe
 1 pimentão da sua cor preferida, sem sementes
 1 cebola roxa grande
 3 tomates gordos e vermelhos
 1 colher de sopa de azeite de oliva
 sal, pimenta do reino e cominho em pó
 coentro ou cheiro verde a gosto

Descasque os alhos e coloque-os no forno médio, deixando lá até que amoleçam. Quando molinhos, bata-os no liquidificador ou processador, juntamente com o pimentão, o suco do limão, os tomates e a cebola. Se quiser dar um agradinho a mais aos dentes, reserve 1/4 de toda cebola, pimentão e tomate para refogar junto com o sururu. Aqueça o azeite em uma panela, junte os alhos batidos e o sururu (e os picadinhos, se tiver optado por eles). Acrescente o caldo de peixe e ferva por cerca de 25 minutos. Tempere com sal, pimenta e cominho, salpique o coentro picadinho por cima e sirva. De preferência na praia.

 *Na falta do sururu, use vôngole ou mariscos. Não use os que tiverem conchas abertas antes do cozimento nem os que se mantiverem fechados depois. Se preferir, use já sem conchas.*

Bolo de rolo

para o recheio

500 g de goiabada
200 ml de água
1 cálice de vinho do Porto, ou de pinga

para a massa

300 g de açúcar
200 g de manteiga, em temperatura ambiente
300 g de farinha de trigo
6 ovos
açúcar cristal

Corte a goiabada em pedaços, junte com a água e o Porto (ou pinga) em uma panela e leve ao fogo baixo, para que derreta. Reserve.


Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme fofo. Junte os ovos, um de cada vez, batendo bem cada um antes de adicionar o próximo. Por fim, junte a farinha.


Espalhe uniformemente uma camada finíssima de massa sobre o fundo de uma forma coberta com papel-manteiga e untada com manteiga e farinha (ou use um tapete de silicone, tipo silpat) leve ao forno preaquecido em temperatura média-baixa e asse apenas até a massa ficar opaca e firme, sem deixar corar. Uns 5 minutinhos de calor bastam.

Quando a massa estiver no ponto, deite-a sobre um pano de prato úmido, coberto com açúcar cristal. Retire o papel-manteiga, se tiver, e cubra a massa com a goiabada amolecida. Enrole cuidadosamente, com a ajuda da toalha. Repita o processo com o restante da massa, emendando as pontas das massas e fazendo cada vez mais e mais camadas em rolo.


Não se preocupe se não funcionar da primeira vez. Bolo de rolo requer amor e prática.

Dicas preciosas da Fafah, que é da terra do bolo de rolo:

 *enrole o bolo lentamente apertando no começo e levantando o pano até o final.*

 *aperte com cuidado o bolo pronto em um papel-manteiga e deixe descansar enroladinho por, no mínimo, 4 horas ou de um dia pro outro.*

Dica ainda mais preciosa, do tempo da avó da Fafah:

 *sirva o bolo de rolo com queijo-do-reino e guaraná caçulinha.*