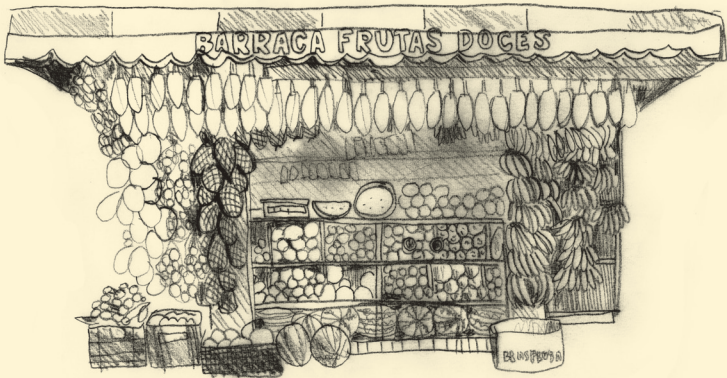
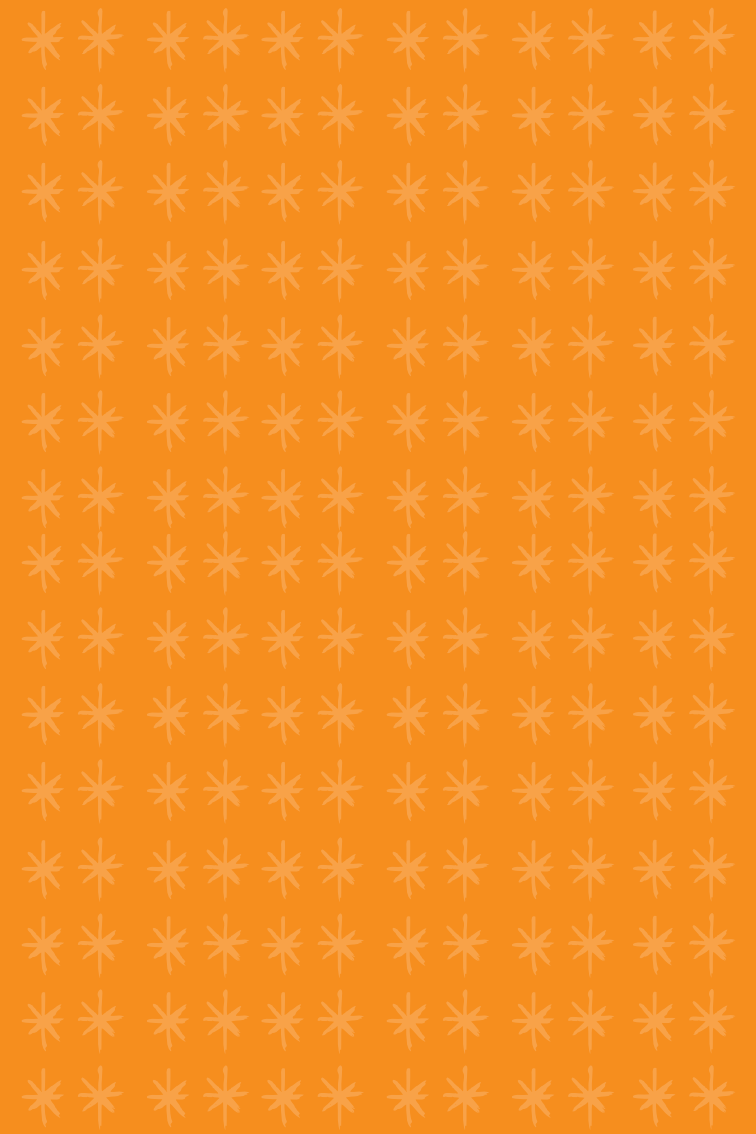




**PEQUENO GUIA
AFETIVO DA COMIDA
DE RUA DE SALVADOR**

Porro







PEQUENO GUIA
AFETIVO DA COMIDA
DE RUA DE SALVADOR



AQUI 

Poró



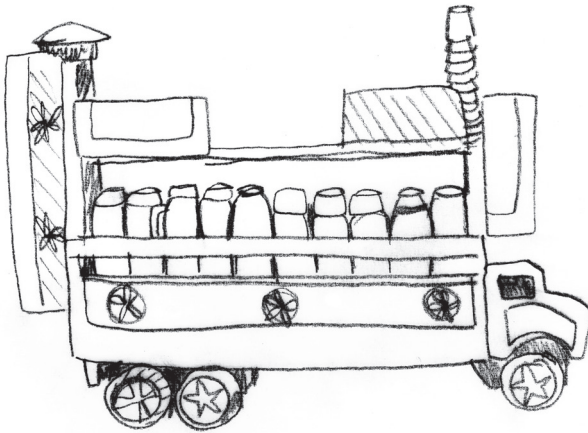
Atribuição-Uso não-comercial 3.0 Brasil
www.creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/br/

Este livro pode ser utilizado, copiado, distribuído, exibido ou reproduzido em qualquer meio ou forma, seja mecânico ou eletrônico, incluindo fotocópia, desde que não tenha objetivo comercial e sejam citados os autores e a fonte.

:: Apresentação ::

A comida de rua em Salvador está nas esquinas, calçadas, praças e largos. Povo a memória, estabelece encontros, resiste aos esforços de ordem, controle e padronização que se apresentam sobre a cidade. Ela está nos carrinhos, tabuleiros, bicicletas, bancas e cestos. Em pontos fixos dos bairros onde pode ser encontrada cotidianamente, ou com vendedores ambulantes que tangenciam o caminho dos passantes. Tem comida de rua pra qualquer hora do dia. Seja para um café da manhã reforçado, para merenda (lanches ao longo do dia), para almoço ou para matar a fome no meio da madrugada. A diversidade é enorme. As delícias são muitas. Um universo inteiro a ser experimentado.

Este guia não pretende nem de longe tentar esgotar o tema da comida de rua de Salvador, mas sim reunir neste pequeno impresso uma amostra de toda a variedade que se pode encontrar percorrendo a cidade. É um recorte, fruto de mapeamento afetivo realizado a partir de inúmeras caminhadas. Com certeza outras comidas poderiam estar aqui.



Numa mistura entre glossário e dicionário informal, o guia busca contar um pouco de como a origem das palavras se mistura à origem dos ingredientes e dos modos de fazer. Palavras de línguas como o tupi-guarani, ioruba, jeje, quimbundo, árabe e latim se juntaram a jogos de palavra do português para batizar essas comidas, que se perpetuaram como formas de mesclar culturas.

Na maior parte das vezes, a comida de rua de Salvador é produzida de forma artesanal e em pequena escala. Só isso já seria motivo para valorizá-la, mas existem ainda muitas outras razões, como a qualidade e a importância cultural de sua produção. Alguns dos produtores estão há mais de 20 anos fazendo e vendendo seus quitutes. Estabelecem uma relação direta com sua clientela, seja ela ocasional ou cativa. Afinal, não há nada melhor do que comprar um alimento diretamente de quem faz (ou daqueles quem trazem alimentos feitos por pequenos produtores).

Um conjunto de valores, tradições, saberes, identidades, escolhas e formas de viver estão impressos em cada comida. Deixamos o convite para que todos se lancem pela cidade, experimentando e descobrindo as possibilidades e sabores presentes no espaço urbano de Salvador.

Poró (Brígida Campbell e Marcelo Terça-Nada!)

((Sumário))

*:: Abará.8 :: Açaçá.9 :: Acarajé.11 ::
Água de Coco.12 :: Alpim & Tapioca.13 ::
Amendoim Cozido.15 :: Arrumadinho.17
:: Banana Real.18 :: Bala de Coco.19 ::
Beiju.20 :: Biscoito de Goma.21 ::
Bolinho de Estudante.22 :: Bolos.23
:: Cana - rolete.25 :: Carimã.27 ::
Caruru.28 :: Castanha de Caju.29
:: Cocada.31 :: Cuscuz.32 ::
Escondidinho.33 :: Espetinho.34 :: Feijão
& Feijoada.36 :: Frigideira de Maturí.37
:: Frutas.38 :: Geladinho.40 :: Licores.41
:: Limonada com Água de Coco.42 ::
Maniçoba.43 :: Milho.45 :: Mingaus.47 ::
Mungunzá & Canjica.49 :: Nego Bom.50 ::
Passarinha.51 :: Picolé.53 ::
Quebra-Queixo.55 :: Queijo Coalho.56 ::
Sururu.57 :: Taboca.59 :: Vatapá.60 ::*

Abará

Muitas das baianas que vendem acarajé nas ruas e praias de Salvador também fazem o Abará – um bolinho cozido em folha de bananeira e que leva dendê em sua massa, preparada, com feijão fradinho e temperos baianos. Alguns abarás são servidos puros, outros são abertos e recheados com caruru, vatapá, salada, camarão e pimenta, ao gosto do freguês.

A.ba.rá [a.ba.r`a]

© ORIGEM DA PALAVRA: segundo Olga Cacciatore, do ioruba abari “*espécie de bolo de milho e feijão*” ou abala “*bolo de arroz*”

s.m. (1871) porção de feijão-fradinho descascado e moído, temperada com sal, cebola, azeite de dendê e camarão seco, e cozida em banho-maria ou vapor, depois de enrolada em folha verde de bananeira.

Acaçá

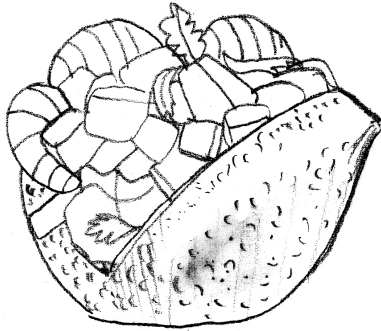
O Acaçá é um bolinho preparado com massa de milho branco ou vermelho que é embrulhado em folha de bananeira e cozido no vapor. Dos alimentos deste pequeno guia, talvez o Acaçá seja o mais raro de se achar atualmente nas ruas. A sonoridade dos vendedores ambulantes, anunciando de modo cantado o quitute, já foi bem mais presente na cidade. Continua sendo preparado e utilizado como comida de santo, nos terreiros.

A.ca.çá [a.ka.s`a]

© ORIGEM DA PALAVRA: do jeje *akatsa* “*espécie de pão de farinha*”

s.m. (1871) bolinho afro-baiano feito de milho envolvido em folhas de bananeira e cozido.

Acarajé



O Acarajé é um bolinho de feijão-fradinho frito no azeite de dendê. Para ser servido, o bolinho é cortado no meio e recheado com vatapá, caruru, salada, camarão e pimenta. Também pode ser cortado em vários pedaços e servido num pratinho com os acompanhamentos ao seu lado. O Acarajé é o ícone da comida de rua de Salvador. É tradicionalmente preparado e vendido por mulheres vestidas em trajes típicos, chamadas de “baianas”. A importância das baianas de acarajé é tamanha que em 2005 seu ofício foi declarado bem cultural imaterial pelo IPHAN. Nos tabuleiros, as baianas vendem também outros quitutes como Abará, Passarinha, Peixe frito, Lelê, Bolinho de Estudante, Cocadas entre outros.

A.ca.ra.jé [a.ka.ra.ʒ'ɛ]

© ORIGEM DA PALAVRA: segundo Olga Cacciatore, do ioruba *akara* “bolo de feijões (*acará*)” + *ije* “comida”

s.m. (1889) bolinho de feijão-fradinho descascado, moído, temperado com sal e cebola ralada, muito bem batido antes de ser frito no azeite de dendê, e servido com molho de pimenta, camarões secos, vatapá e salada de tomate e coentro.

Água de Coco

Numa cidade de clima quente como Salvador, é muito bem-vinda a presença de bancas e carrinhos vendendo água de coco nas ruas, para se matar a sede e refrescar. A água de rua é vendida em copos de plástico em diversos tamanhos ou no próprio coco, aberto na hora, gelado ou natural (em temperatura ambiente). A grande vantagem de beber a água direto no coco é que depois de terminar, ainda pode-se pedir que o vendedor abra o coco para se comer a poupa.

Á.gua.de.co.co ['a.gu.ɐ.dʒi.k'o.ku]

© ORIGEM DAS PALAVRAS: do latim *aqua*, *ae* “água”; *coco* origem controversa

s.f. (1499) sumo natural contido no interior do coco, o fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*).

Aipim e Tapioca

O Aipim é chamado em outras partes do Brasil de Macaxeira ou Mandioca (Mansa). Pode ser encontrado em barracas de largo e festas, preparado frito, cozido ou como purê. O mais comum é que a porção de Aipim seja servida com alguma carne (de Sol ou Fumeiro). É ingrediente de outros pratos deste guia, como Escondidinho e Bolos. O processamento do Aipim dá origem ainda a outros produtos como o Carimã (ver página 27) ou a Tapioca – que por sua vez são usados para o preparo de diversos pratos. A Tapioca (chamada em outros lugares de “polvilho”) é o amido obtido a partir da raiz da mandioca. É encontrada em formas variadas nas bancas de derivados de mandioca: Goma de Tapioca (ou Goma Fresca), Tapioca Flocada (ou Quebradinha), Farinha de Tapioca etc. A Tapioca é usada para fazer Beiju, Bolo, Biscoito de Goma, Cuscuz e Mingau.

Ai.pim [aj.p'iĩ]

© ORIGEM DA PALAVRA: do tupi *ai'ipi* “o que nasce ou brota do fundo”

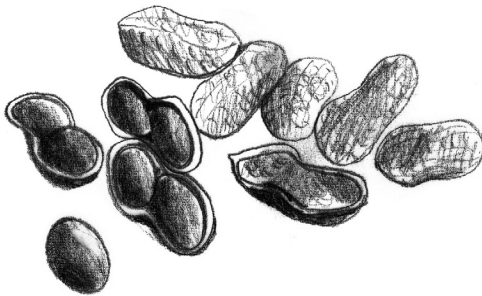
s.m. (a1576) nativa do Brasil é uma planta (*Manihot palmata*) cultivada com inúmeras variedades

Ta.pio.ca [ta.pj'o.kɐ]

© ORIGEM DA PALAVRA: do tupi *tipi'og* “sedimento da mandioca crua”

s.f. (1587) fécula comestível, extraída das raízes da mandioca com que se preparam pratos doces e salgados.

Amendoim Cozido



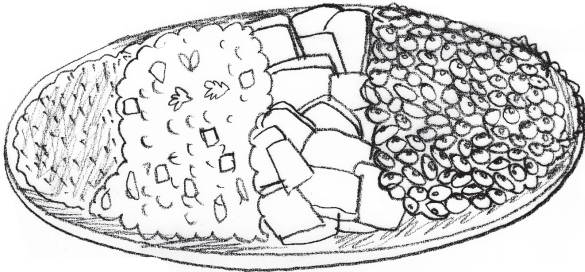
É vendido por ambulantes que carregam grandes bacias; ou por vendedores que o levam já dividido em porções colocadas em saquinhos plásticos e dependuradas num suporte; ou ainda em carrinhos onde ficam panelas nas quais o amendoim foi cozido e as porções são fracionadas na hora da compra. Os ambulantes passam pelas mesas de bar oferecendo o amendoim que é usado como tira-gosto e consumido especialmente na época do São João (junho).

A.men.do.im.co.zi.do [ã.mẽ.do.ĩ. ko.z'i.do]

© ORIGEM DA PALAVRA: do tupi *mandu'wi* "nome comum a diversas plantas da família das leguminosas"

s.m. (1618) 1 planta nativa do Brasil (*Arachis hypogaea*) e cultivada em diversos países, de folíolos obovados e fruto cilíndrico, estreitado entre as sementes ovoides, que se desenvolve e amadurece sob a terra; as sementes são amplamente usadas na alimentação humana **1.1** a semente dessa planta.

Arrumadinho



O Arrumadinho tem esse nome porque é servido com as porções de carne, feijão-fradinho sem caldo, farofa e salada ajeitadas numa tigela ou num prato. “Salada” aqui se refere ao preparado tipo vinagrete com tomate, cebola e coentro, tudo picadinho e temperado. Há duas formas mais comuns de servir o arrumadinho: uma delas é com o feijão por baixo, coberto pela farofa, seguido por uma camada de carne e por cima de tudo a salada; a outra é ajeitando as porções uma ao lado da outra na travessa. O Arrumadinho tradicional é feito com Carne do Sol, mas pode ser feito com Carne de Fumeiro ou Misto (feito com os dois tipos de carne).

Ar.ru.ma.di.nho [a.ñũ.ma.dʒ'ĩ.nɔ]

© ORIGEM DA PALAVRA: masculino substantivado de *arrumadinho*, diminutivo de *arrumado*, particípio de *arrumar*

s.m. prato típico do nordeste brasileiro cujo nome vem do modo como é servido: os ingredientes arrumados lado a lado, feito com carne, farofa, salada e feijão fradinho.

Banana Real (pastel)

A Banana Real é um pastel comprido recheado de banana-da-terra, frito e depois coberto com açúcar e canela. É encontrada nas bicicletas que circulam pela cidade vendendo café e salgados. Bastante presente também nas pequenas barracas que são armadas nas calçadas para vender lanche e café.

Ba.na.na.re.al [bā.n'ẽ.nẽ.fiẽ.'aw]

© ORIGEM DA PALAVRA: desconhecida

s.m. pastel com recheio de banana-da-terra, envolto em açúcar e canela.

Bala de Coco

Uma vendedora ambulante do bairro Dois de Julho passa de mesa em mesa nos bares oferecendo suas balas de coco. Pouco maiores que uma bolinha de gude, as balas têm recheio de doce de coco e são cobertas com caramelo.

Ba.la.de.co.co [b'a.lẽ.dzi.k'o.kũ]

© ORIGEM DA PALAVRA: do francês *balle* “trouxa, pacote”

s.f. (1339) **Bala** guloseima doce de pequeno tamanho e consistência firme ou macia, de diversos tipos (drope, caramelo, jujuba etc).

Beiju

Os Beijus mais encontrados em Salvador são de três tipos: 1) *Beiju Seco*, que é preparado em forno e tem variados formatos como canoa, disco ou dobrado, podendo ser puro, recheado de coco ou colorido. Essas variedades podem ser encontradas nas banquinhas que vendem derivados de mandioca, ali os beijus ficam em saco plástico transparente expostos junto com outros produtos como Biscoito de Goma, Avoador, Farinha de Tapioca e de Carimã. 2) *Beiju molhado*, que depois de preparado é regado com leite de coco (tradicionalmente era preparado e servido em folha de bananeira, mas hoje em dia é servido num saquinho plástico). Esse tipo de beiju é mais encontrados sendo vendido por ambulantes. 3) *Beiju preparado na hora*, vendido em barracas, é feito em formato de disco numa chapa quente. É preparado, recheado e servido imediatamente – as opções de recheio são inúmeras, sendo as mais tradicionais: queijo, coco ou carne seca.

Bei.ju [bej.ʒ'u]

© ORIGEM DA PALAVRA: do tupi *mbe'yu* “bolo de farinha de mandioca”

s.m. (a1576) espécie de panqueca de goma (polvilho) ou de massa de mandioca assada, da qual há diversas variedades.

Biscoito de Goma

O Biscoito de Goma também é conhecido como “Sequilho”. É um biscoitinho doce feito com goma de tapioca, geralmente no formato de bolinha ou palito. É vendido em saquinhos plásticos nas bancas e barracas que comercializam derivados de mandioca.

Bis.coi.to.de.goma [bis.k'oj.to.dʒi. g'õ.mə]

© ORIGEM DAS PALAVRAS: do latim *bis-* “duas vezes” + *coctus* “cozido”; do latim tardio *gumma* “goma”, derivado do latim clássico *cummi* ou *cummis, is*

s.m. pequena guloseima feita com amido de mandioca.

Bolinho de Estudante

Encontrado em praticamente todo tabuleiro de baiana de acarajé, é um bolinho doce feito de tapioca e coco. Primeiro é moldado na mão, depois frito e passado no açúcar com canela.

Bo.li.nho.de.es.tu.dan.te [bo.'i.no.dʒi.is.tu.d'ã.tʃi]

© ORIGEM DA PALAVRA: desconhecida

s.m. bolinho frito de massa de aipim flocado com coco, açúcar e canela.

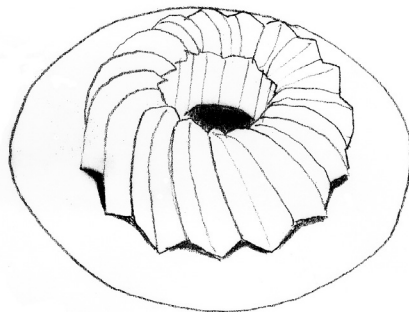
Bolos

Os bolos mais encontrados nas ruas de Salvador são os de aipim, milho, carimã, banana e o chamado “Lelê” (feito de milho moído e leite de coco). Vendidos em fatias, são encontrados nas bancas de mingau e nas banquinhas de lanche, principalmente no início do dia, pois são mais consumidos no café da manhã. Com menos frequência, também podem ser encontrados durante a tarde.

Bo.los [b'õ.los]

© ORIGEM DA PALAVRA: derivado de *bola*, pelo feito arredondado de certos bolos

s.m. (1392) massa de farinha geralmente doce, assada em fôrmas ou tabuleiros de diferentes formatos.





Cana (rolete)

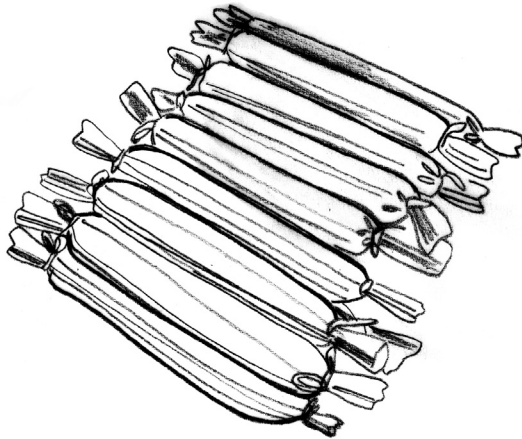
Os chamados Roletes de Cana são gomos de cana-de-açúcar já descascados e vendidos num espeto de bambu, prontos para serem comidos. Grande quantidade desses espetos fica organizada numa bacia, que é levada na cabeça do ambulante. Enquanto percorrem as ruas da cidade, os vendedores de roletes de cana, ficam com alguns espetos na mão e oferecem seu produto para os passantes.

Ca.na [k'ə.nɐ]

© ORIGEM DA PALAVRA: do latim *canna*, *ae* "idem"

s.f. (sXIV) a variedade cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) da planta nativa de regiões tropicais e subtropicais da América é muito cultivada devido à doçura de seu caule.

Carimã



Carimã (ou Puba) é uma espécie de farinha de mandioca obtida a partir da fermentação da raiz que forma uma massa e que depois é processada. O nome Carimã se refere a essa farinha, mas também a um tipo de pamonha feita com ela. A Pamonha de Carimã é enrolada em folha de bananeira e cozida no vapor e pode ser encontrada nos carrinhos que vendem milho cozido. Um outro quitute feito com Carimã é o chamado “Pé de Moleque” – preparado com coco, colocado em folha de bananeira, achatado e assado na brasa – versão que é mais encontrada nas bancas de derivados de mandioca. O Carimã é usado também para fazer Bolo, Cuscuz e Mingau.

Ca.ri.mã [ka.ɾi.m'ã]

© ORIGEM DA PALAVRA: do tupi *kari'mã* “farinha de mandioca”

s.2g. (1554) farinha fina, feita com massa azeda de mandioca mole, seca ao sol.

Caruru

Caruru é um preparado de quiabo, cebola, alho, castanha de caju, amendoim, camarão e azeite de dendê. No âmbito da comida de rua, o Caruru pode ser comido como um dos recheios do Acarajé e do Abará, ou ainda na “Comida Baiana”, servida em restaurantes, bares e em barracas nas sextas-feiras, quando o Caruru acompanha Arroz, Vatapá, Xinxim de Galinha e Farofa de Dendê. “Caruru” também pode significar um conjunto específico de pratos ou um tipo de festa/celebração.

Ca.ru.ru [ka.ɾu.ɾˈu]

© ORIGEM DA PALAVRA: duvidosa

s.m. (a1776) prato afro-brasileiro feito de quiabo, a que se acrescentam camarões secos, peixe e temperos diversos.

Castanha de Caju

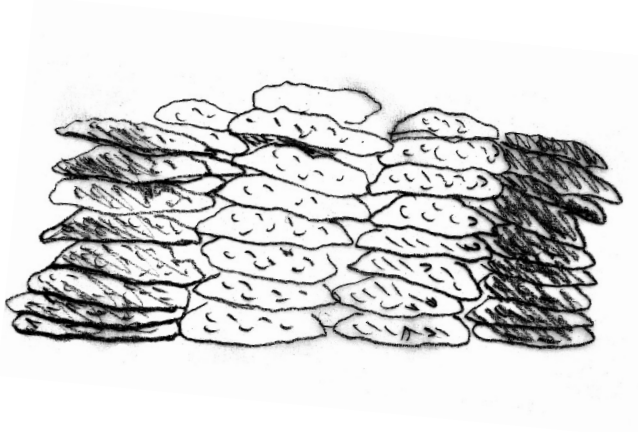
Os vendedores ambulantes de Castanha de Caju percorrem as ruas da cidade geralmente com três potes, cada um com um tipo de castanha: salgada, sem sal e caramelada. Alguns oferecem uma pequena amostra do seu produto, para que os clientes se animem a comprar as porções medidas num copinho. É muito comum encontrar esses ambulantes nas praias ou passando pelos bares que têm mesas na calçada.

Cas.ta.nha.de.ca.ju [kas.tˈɐ.nɐ.dʒi.ka.ʒˈu]

© ORIGEM DA PALAVRA: do latim *castanèa*, *ae* “castanha, castanheiro”; *caju* do tupi *aka'yu* “idem”

s.f. (a1576) retirada do interior do fruto do cajueiro (*Anacardium occidentale*), a castanha de caju é consumida após ser assada e geralmente salgada.

Cocada



As Cocadas Branca ou Morena são encontradas em muitas das barracas de Acarajé. Elas são feitas com uma consistência mais firme e são vendidas em formato circular de 10 a 15 cm de diâmetro. Outras variações são: a Cocada de Coco Verde, normalmente preparada num ponto mais cremoso e vendida em pequenos potes plásticos; e a Cocada de Forno, que é mais dura por fora e macia por dentro.

Co.**ca**.da [ko.k'a.dɐ]

© ORIGEM DA PALAVRA: 'coco + -ada

s.f. (1881) doce de coco ralado e calda de açúcar, em ponto de rapadura, apresentado em losangos, quadrados ou em forma circular.

Cuscuz

Consumido principalmente no café da manhã, os tipos de Cuscuz mais comuns em Salvador são o de milho, tapioca e carimã. Podem ser encontrados nas bancas e tabuleiros de mingau. Se prepara o cuscuz de milho ou de carimã temperando e umedecendo a farinha, que é colocada no cuscuzeiro e cozida no vapor. O cuscuz de tapioca não vai ao fogo: é preparado regando a farinha de tapioca com leite de coco e, depois disso, recebe tempero de açúcar e canela.

Cus.cuz [kus.k'us]

© ORIGEM DA PALAVRA: do árabe *kuskus* “alimento preparado com sêmola”

s.m. (sXV) **1** iguaria originária do Magrebe (Norte da África), feita com sêmola moída e cozida no vapor **2** massa feita com farinha de arroz, milho ou aipim e cozida no vapor.

Escondidinho

O Escondidinho tem esse nome porque é servido numa tijela ou travessa com a carne escondida por uma camada de purê de aipim. A receita tradicional é feita com Carne do Sol, mas é bem comum encontrar o prato preparado com Carne de Fumeiro.

Es.con.di.di.nho [is.kõ.dʒi.dʒ'i.nũ]

© ORIGEM DA PALAVRA: masculino substantivado de *escondidinho*, diminutivo de *escondido*, particípio de *esconder*

s.m. prato típico do nordeste brasileiro, feito de carne coberta com purê de aipim.

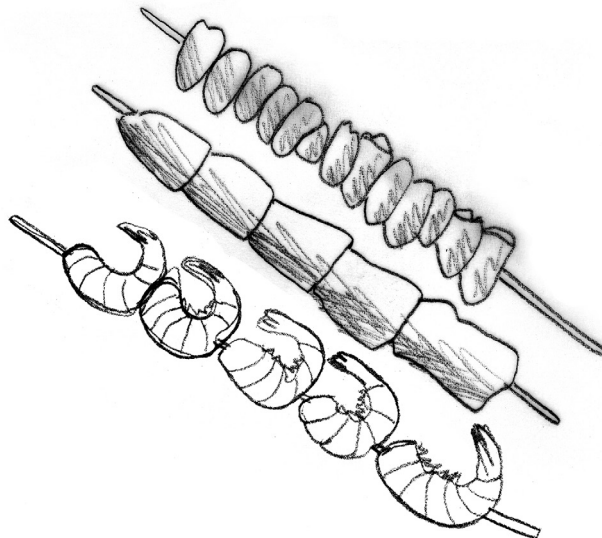
Espetinho

Os espetinhos aqui são encontrados em duas variações. Os de carne são preparados em churrasqueiras montadas nas calçadas, são feitos na hora e servidos com farinha de mandioca. Os de camarão são vendidos por ambulantes que circulam especialmente nas praias com os espetos já prontos.

Es.pe.ti.nho [is.pe.tʃi.no]

© ORIGEM DA PALAVRA: diminutivo de *espeto*, do gótico **spitus* “espeto, pique, assador”

s.m. (sXIII) **1** haste fina de ferro ou pau, aguçada numa das extremidades. Nela, espetam-se pedaços de carne, ave, peixe ou camarão para assá-los sobre uma fogueira ou braseiro. **2 por extensão** qualquer vara de ferro ou madeira que tenha uma das extremidades pontiaguda.



Feijão e Feijoada

Pode-se encontrar porções de Feijoada em barracas instaladas nas ruas, especialmente em locais com grande fluxo de pessoas e nas festas de largo e praças. Em Salvador, pode-se referir a Feijoada, simplesmente como “Feijão”, que pode ser preparado também com legumes (abóbora, maxixe, quiabo etc.). É servido com farinha de mandioca e/ou arroz.

Fei.jão [fej.ʒ'õw] e Fei.jo.a.da [fej.ʒo.'a.de]

© ORIGEM DAS PALAVRAS: do latim *faseólus*, *i* diminutivo de *phasélus*, *i* “feijão, vagem”, pelo vulgar; *feijão* sob a forma radical *feijo-*, com perda da nasalidade, + *-ada*

s.f. (1813) 1 prato preparado com feijões 1.1 prato da cozinha nacional preparado com feijão temperado e cozido com carnes salgadas de diferentes partes do porco, linguiça, paio, charque, toucinho etc.

Frigideira de Maturi

Maturi é a castanha de caju verde, que é extraída e usada em diversos pratos. Um deles é a Frigideira – preparada com ovos, montada em uma forma (assadeira) com recheio variado, decorada com cebola e tomate e depois assada no forno. No caso da Frigideira de Maturi, o recheio é feito com a castanha, camarão, leite de coco e temperos variados. É raro, mas pode-se encontrar a Frigideira em algumas barracas que são montadas em festas, como por exemplo, no Largo de Nazaré, nos domingos, enquanto acontece o Chorinho.

Fri.gi.dei.ra [fri.ʒi.d'ej.rɐ]

© ORIGEM DA PALAVRA: derivado do feminino substantivado do participio *fritado*

s.f. iguaria preparada com ovos que recebe um recheio especial (por exemplo, siri catado, camarão etc.)

Ma.tu.ri [ma.t'u.ri]

© ORIGEM DA PALAVRA: do tupi **matu'ri* “idem”

s.m. (1730) castanha de caju ainda verde.

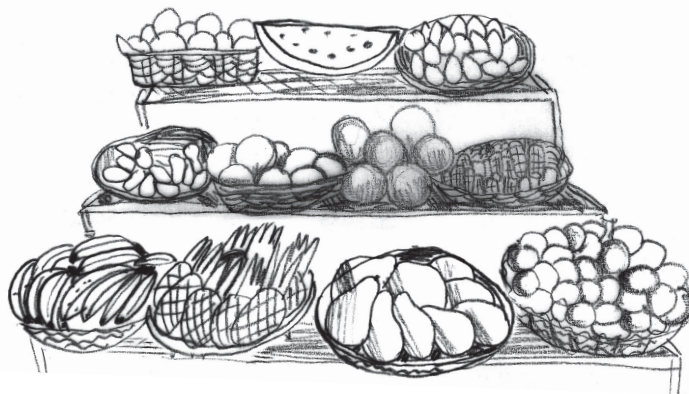
Frutas

Sapoti, banana, seriguela, umbu, manga, goiaba, caqui, caju, jaca, acerola, cajá, pinha, melancia, laranja, carambola. As frutas fazem parte da paisagem urbana de Salvador. Em cada época do ano, as cores dessa paisagem mudam, de acordo com a safra das frutas. Cuidadosamente arrumadas pelos vendedores, são encontradas nas bancas de frutas, nos carrinhos que circulam por algumas ruas, ou nos cestos e tabuleiros nas calçadas. Em alguns desses pontos, a fruta pode ser comida ali mesmo, como é o caso de alguns carrinhos que vendem laranja descascada na hora; ou das barracas que vendem melancia em fatias; ou dos tabuleiros que vendem porções de gomos da jaca; ou ainda dos carrinhos e barracas que vendem potes de salada de fruta.

Fru.tas [fr'ú. tɐs]

© ORIGEM DA PALAVRA: do latim *fructa*, neutro plural, com valor coletivo, do latim *fructus,us* "uso, gozo, fruto da terra", tomado como neutro da 2ª declinação

s.f. (sXIII) fruto ou infrutescência comestíveis, carnosos ou suculentos, doces ou ácidos.



Geladinho

Em outros lugares o Geladinho é chamado de Sacolé, Chup-chup, Dindin, Flau, Picnic etc. Ele é o famoso picolé sem palito, vendido num saquinho plástico. Os sabores são normalmente de fruta.

Ge.la.di.nho [ʒe.la.dʒ'ĩ.no]

© ORIGEM DA PALAVRA: masculino substantivado de *geladinho*, diminutivo de *gelado*, participio de *gelar*

s.m. (sXX) espécie de sorvete feito de água e xarope ou sumo de fruta, que é congelado dentro de um saquinho plástico.

Licores

Quando chega o mês de abril, os licores começam a aparecer nas bancas de fruta. Esse processo vai se intensificando até o mês de junho e atinge seu ápice nas festas de São João, período em que as barracas vendem não só as garrafas, mas também doses de licor. Nas novenas de Santo Antônio e festas de rua dessa época, os licores têm presença garantida. Os sabores variam bastante, alguns dos mais encontrados são: ameixa, amendoim, banana, cajá, chocolate, gengibre, jabuticaba, jenipapo, limão, maracujá, tamarindo e tangerina.

Li.co.res [li.k'o.ris]

© ORIGEM DA PALAVRA: do latim *liquor* ou *liquor,ôris* “líquido, fluido, essência de um produto, mosto”

s.m. (sXV) bebida alcoolizada, espessa, açucarada e não fermentada que é preparada por destilação, maceração ou pela adição de essências.

Limonada com Água de Coco

A ideia é simples: limonada gelada preparada com água de coco e vendida num carrinho no centro histórico de Salvador. E virou opção refrescante para quem está visitando ou de passagem no Pelourinho. O carrinho fica normalmente em frente à Fundação Casa de Jorge Amado.

Li.mo.na.da.com.á.gua.de.co.co
[li.mõ.n`a.dẽ.kõ.`a.gwe.dzi.k`o.kõ]

© ORIGEM DA PALAVRA: *limão* sob a forma do radical *limon-* + *-ada*

s.f. bebida feita de suco de limão, água de coco e açúcar.

Maniçoba

Espécie de feijoada, em que o feijão é substituído pela maniva – a folha da mandioca – que é triturada e cozida com pimenta, carnes e tempero verde. A Maniçoba é servida com farinha de mandioca e/ou arroz. Pode ser encontrada em algumas barracas como no Chorinho do Nazaré aos domingos.

Ma.ni.ço.ba [mã.ni.s`o.bẽ]

© ORIGEM DA PALAVRA: do tupi *mandi'sowa* “idem”

s.f. (1605) iguaria preparada com as folhas tenras da mandioca, trituradas e acrescidas de carne e temperadas geralmente com alho, sal, pimenta.

Milho



O Milho é vendido em espigas cozidas ou assadas na brasa. Os carrinhos que vendem milho podem ser reconhecidos de longe: há sempre uma grande panela que ocupa metade do seu espaço. Além disso, ficam sempre parados nos mesmos pontos. Nos carrinhos é vendido também Pamonha de Milho e de Carimã. O milho e seus derivados são usados como ingrediente em diversas outras receitas deste guia, como, por exemplo, Bolos, Cuscuz e Mingaus.

Mi.lho [m'í.ʎu]

© ORIGEM DA PALAVRA: do latim vulgar *mīlium*, *ī* “idem (a planta e o grão)”

s.m. (1255) **1** nativa da América do Sul, é uma planta (*Zea mays*) mundialmente cultivada por seus grãos nutritivos, consumidos cozidos ou assados, e usado na produção de farinha (fubá), álcool, bebidas alcoólicas, xarope e óleo alimentício. **2** por *metonímia* grão da espiga frutífera dessa planta.

Mingaus



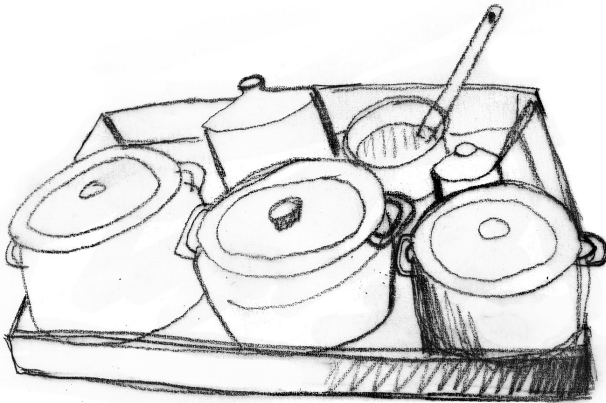
Levemente doces, os tipos mais comuns de mingau são: de tapioca, milho, aveia, carimã e mungunzã. Pode-se encontrar também um tipo de arroz-doce que é vendido num ponto de mingau. Os mingaus mais tradicionais e saborosos são preparados apenas com leite de coco artesanal, não levam leite de vaca no preparo. Podem ser encontrados em barracas e tabuleiros montados nas calçadas, largos e praças. Um exemplo é o tabuleiro da Dona Elza, no largo Dois de Julho. Há também os carrinhos de mingau, que podem ser reconhecidos à distância: carregam entre quatro e seis grandes vasilhas de alumínio no formato das antigas latas de transportar leite. Os mingaus são consumidos como parte do café da manhã, por conta disso, tanto as barracas e tabuleiros, quanto os carrinhos, só estão presentes nas ruas no começo do dia.

Min.**gau** [mĩ.g'aw]

© ORIGEM DA PALAVRA: do tupi *minga'u* "comida que gruda"

s.m. (c1584) alimento cozido, de consistência cremosa, pastosa, feito geralmente de leite e açúcar, engrossado com cereais ou farinhas variadas (aveia, maisena, fubã de milho, arroz etc).

Mungunzá e Canjica



Mungunzá é uma espécie de mingau feito com milho branco e leite de coco, servido com canela. O Mungunzá é típico da época do São João, quando é mais consumido, mas pode ser encontrado durante praticamente o ano todo nas barracas, tabuleiros e carrinhos de mingau. No sudeste e sul do Brasil, “Mungunzá” é conhecido como “Canjica”. Porém no nordeste, a Canjica é outra coisa: um creme de milho verde, preparado em ponto mais consistente que o de um mingau e vendido em potinhos. Pode-se encontrar a Canjica nas barracas de bolo e mingau e em alguns carrinhos de milho.

Mun.gun.zá [mũ.gũ.z'a]

© ORIGEM DA PALAVRA: do quimbundo *mukunza* “milho cozido”

s.m. (1861) mingau feito de milho branco com leite, temperado com açúcar e canela

Can.ji.ca [kã.z'i.ka]

© ORIGEM DA PALAVRA: origem controversa

s.f. (1725) papa cremosa de milho verde ralado e cozido com leite e açúcar; curau.

Nego Bom

Pequeno doce de banana passado no açúcar depois de pronto. Tem geralmente formato de bolinha, tablete ou cilindro, e é vendido em unidades enrolado num plástico transparente. Encontrado em praticamente todas as banquinhas de rua que vendem guloseimas.

Ne.go.bom [n'ɛ.gu.b'õ]

© ORIGEM DA PALAVRA: origem desconhecida

s.m. doce brasileiro no ponto de puxa feito com banana, açúcar e temperado com limão.

Passarinha

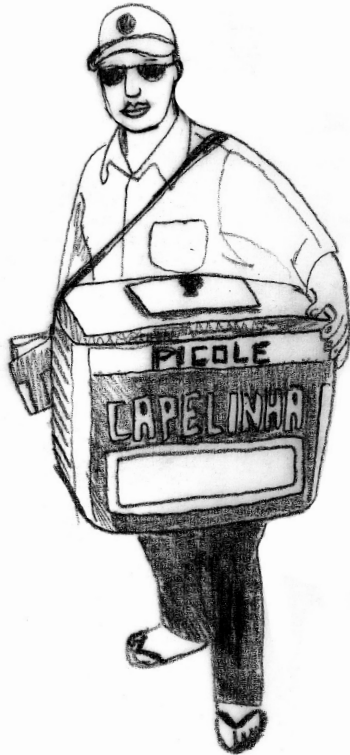
Passarinha é o baço de boi frito. É vendida nos tabuleiros de Acarajé, cortada em pedaços e servida em pratinhos. Pode ser servida pura, ou com acompanhamentos como salada, farofa e pimenta.

Pas.sa.ri.nha [pa.sa.r'i.ɲa]

© ORIGEM DA PALAVRA: *pássara* + *-inha*

s.f. (sXIII) a palavra pode se referir ao baço de qualquer animal.

Picolé



Pelas ruas da cidade e principalmente nas praias, os ambulantes vendem picolés em suas caixas de isopor personalizadas e normalmente muito coloridas. Cada vendedor pinta e enfeita sua caixa ao seu modo. Os sabores incluem a diversidade das frutas do nordeste (que variam conforme a safra) e os sabores cremosos (que levam leite na receita). Só para ter um gostinho da variedade, alguns dos sabores vendidos são: acerola, amendoim, cacau, cajá, chocolate, coco, doce de leite, goiaba, graviola, manga, mangaba, milho verde, pitanga, seriguela, tapioca, umbu entre outros. O picolé mais famoso da cidade é o Capelinha, e a fama vem da qualidade e da tradição (é produzido há mais de 70 anos). Quando escutar um vendedor anunciando de modo cantado “É da Capelinha...”, pode se preparar.

Pi.co.lé [pi.ko.l'ê]

© ORIGEM DA PALAVRA: duvidosa

s.m. (sXX) sorvete solidificado, geralmente de forma retangular ou cilíndrica, que é manuseado pela base inferior de um pauzinho que o atravessa verticalmente.

Quebra-Queixo



Doce moreno, de consistência elástica, cortado em retângulos de tamanho variado. Em sua receita tradicional é feito de açúcar e coco, mas também é encontrado nos sabores amendoim e goiaba. Normalmente vendido em bancas, carrinhos e tabuleiros na região central da cidade. O doce é cortado e embrulhado na hora.

Que.bra.quei.xo [k'ɛ.brɛ.k'ej.fʊ]

© ORIGEM DA PALAVRA: regionalismo

s.m. (1836) doce típico da região Nordeste feito de coco e açúcar caramelado em ponto de bala puxa-puxa.

Queijo Coalho

Os vendedores de Queijo Coalho levam os espetos de queijo em uma vasilha e carregam um braseiro improvisado (feito normalmente com latas ou panelas antigas) onde o assam na hora. O queijo é servido puro, com orégano ou, na versão doce, com melado (melaço de cana). É encontrado principalmente nas praias e arredores.

Quei.jo.coa.lho [k'ej.ʒo.ko.'a.ʎo]

© ORIGEM DAS PALAVRAS: do latim popular *caseus*, *ei* “queijo”, por intermédio do espanhol *queso* “queijo”; *coalho* do latim *coagulum*, í, derivado de *coágulo*

s.m. (1562) produto obtido pela fermentação da coalhada, submetida à compressão e posta a secar.

Sururu (caldo)

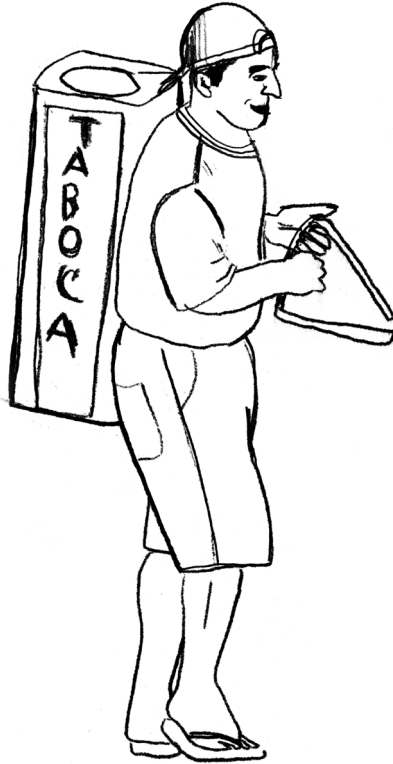
Esse marisco é o ingrediente-base de um dos caldos mais encontrados na cidade. O Caldo de Sururu é vendido por ambulantes em grandes garrafas térmicas ou em potes que são transportados em caixas de isopor. O caldo é preparado de maneiras e com temperos diversos, podendo variar bastante de textura e sabor. Encontrado também em barracas nas festas e feiras.

Su.ru.ru [su.ru.r'u]

© ORIGEM DA PALAVRA: do tupi *seru* “molusco bivalve”

s.m. (1587) designação comum a diversas espécies de moluscos da costa brasileira, da família dos mitilídeos, adaptados às regiões estuarinas e amplamente usado na alimentação das comunidades litorâneas.

Taboca



O som ritmado chega primeiro, depois aparece o vendedor de Taboca tocando triângulo. Leva pendurada no ombro e apoiada nas costas uma grande lata, produzida a partir da emenda de dois latões de tinta, sempre pintada e personalizada com o nome “Taboca” escrito a mão. A Taboca é um biscoito fino em forma de tubo, levemente doce, crocante e que se desfaz na boca. É vendida em um saco plástico. Os ambulantes, cada vez mais raros, circulam nos bairros, mas a Taboca também é vendida em cruzamentos de algumas avenidas.

Ta.bo.ca [ta.b'õ.ke]

© ORIGEM DA PALAVRA: do tupi ta'woka

s.f. espécie de biscoito doce muito leve e quebradiço, enrolado como canudo.

Vatapá

O Vatapá é um preparado cremoso de cor amarela, feito com farinha de trigo ou pão dormido. Leva na sua feitura camarão, cebola, alho, gengibre, amendoim, castanha, azeite de dendê e leite de coco. Presente nos tabuleiros de baianas como opção de recheio dos acarajés e abarás, o Vatapá também é servido como acompanhamento de alguns pratos. Faz parte da “Comida Baiana” servida nos dias de sexta-feira onde acompanha Arroz, Caruru, Xinxim de Galinha e Farofa de Dendê.

Va.ta.pá [va.ta.p'a]

© ORIGEM DA PALAVRA: do ioruba *vata'pa* “idem”

s.m. (1899) 1 iguaria que tem por base pão amolecido (ou farinha de trigo) e a que se acrescentam camarão seco, castanha, amendoim e diversos temperos, além de azeite de dendê **2 por analogia** prato similar tendo por base, entre outros, fruta-pão, farinha de milho, abóbora etc. com ingredientes e temperos variados.





:: Sobre o Poro ::

PEQUENO GUIA AFETIVO DA COMIDA DE RUA DE SALVADOR

Concepção, realização e projeto gráfico: Poro

Pesquisa e texto: Marcelo Terça-Nada!

Ilustrações: Brígida Campbell

Tiragem: 1000 exemplares

Revisão: Lorena Vicini

Agradecimentos: Fernanda Cabrini, Leo Gonçalves, Daniel Sabóia, Maxim Malhado, Bienal da Bahia, Bruno Vilela, Lorena Vicini e Slow Food Salvador

Fontes: Pesquisa de campo, Conversas com os ambulantes e vendedores, Dicionário Houaiss, Dicionário Fonético do Portal da Língua Portuguesa e Blog Come-se

Bairros e regiões percorridos na pesquisa: Nazaré, Sete Portas, Barbalho, Santo Antônio, Pelourinho, Baixa do Sapateiro, Barroquinha, Mouraria, Piedade, Av. Sete, Dois de Julho, Politeama, Campo Grande, Garcia, Canela, Graça, Barra, Apipema, Ondina e Rio Vermelho

Se quiser sugerir outras comidas de rua ou compartilhar histórias a respeito, escreva pra gente: poro@redezzero.org

O Poro é uma dupla de artistas formada por Brígida Campbell e Marcelo Terça-Nada!

Atua desde 2002 com a realização de intervenções urbanas e ações efêmeras que tentam levantar questões sobre as cidades através de uma ocupação poética e crítica dos espaços. O Poro busca apontar sutilezas e criar imagens poéticas. Faz instalações em contextos e lugares específicos, se apropria de meios de comunicação popular para realizar trabalhos e reivindica a cidade como espaço para a arte.

Unindo investigação gráfica e vontade de experimentar o impresso como forma de (re)pensar as cidades, o Poro publicou “Intervalo, respiro, pequenos deslocamentos”, “Manifesto”, “Anexo de textos”, “Desvios no Discurso” e “Brasília (Cidade) [Estacionamento] (Parque) [Condomínio]”. Publicações disponíveis em: www.poro.redezzero.org



Esta publicação é parte do projeto Esteio Galeria
que integra a 3ª Bienal da Bahia

Impresso no inverno de 2014, em Salvador (BA) pela gráfica
Gensa, miolo em papel Pólen 90g, capa em Cartão Duplex 300g,
tipografias usadas: Akkurat Pro, Intrique Script e TAUFilizin.



www.poro.redezero.org

← *AQUI*