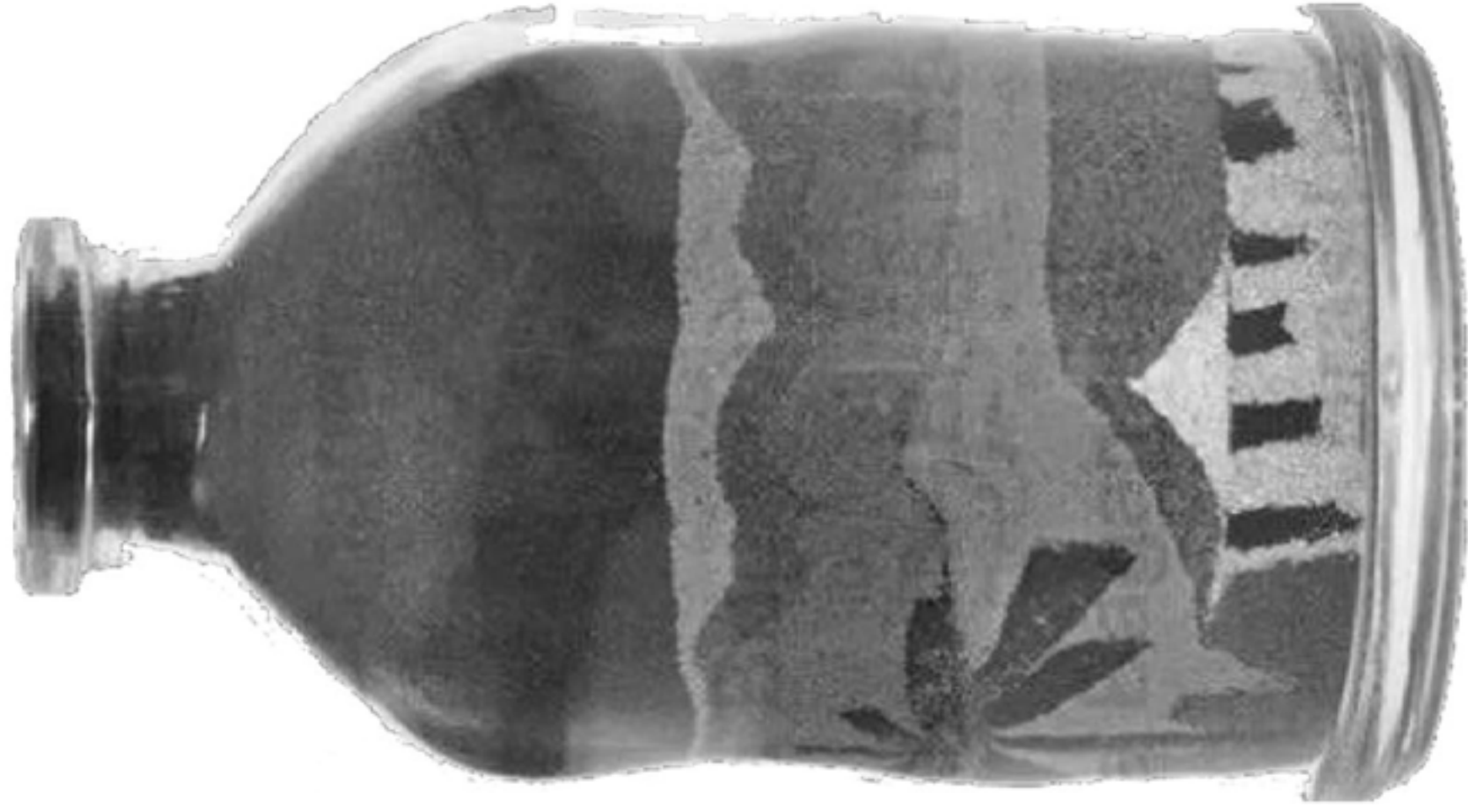




lembranças da Paim



lembranças da Paim



lembranças da Paim



lembranças da Paim

e memória com os que chegaram no passado e com as gerações os moradores. A comida foi tomada como argumento de encontro em refeições públicas, como primeiro passo de comunicação com Assim, propusemos um refeitório de pratos nordestinos, serviço de acessibilidade e fortalecimento das atitudes locais.

afeiva com e entre a comunidade por meio da criação de espaços de intervenção artística produzindo um nó de articulação política e rantes, o café depois do almoço, o som do rádio. Os vários estabe- seus inúmeros personagens, a comida servida nos bares e restau- apostando nos ingredientes locais: as conversas entre a vizinhança e do mercado da arte. Partimos por um caminho não convencional, sem forma, sem um ateliê fixo e sem as expectativas e demandas capital, e foi nesse cenário que começamos uma residência artística da rua entre os prédios são formas de resistência às imposições do A presença desse moradores, dos bares e dos pequenos comércioos espaço urbano que contrapõe as intenções de renovação imobiliária. A história dos antigos moradores da Paim, imigrantes nordestinos e de outras regiões do Brasil, garantiu uma apropriação particular do ilha de resistência, como virou pauta norteadora do meu projeto. que escondem por trás o agenciamento de uma política urbana ex- sobre a revitalização da região com a chegada de novos edifícios o processo de crescimento da cidade de São Paulo. A propaganda protagonistas de uma complexa teia de relações que acompanha nordestinas que ali migraram em meados dos anos 1950, são os Paulo. O conglomerado residencial Santos Dumont, compreendido que habitam a rua Paim, no bairro da Bela Vista, no centro de São pudesse propiciar inúmeras conversas e trocas com as comunidades Bar do Tarcísio, como lugar-pretexo para realizar um contágio que perência promovida por Lanchonete.org, estive nas instalações do Durante os meses de junho e julho de 2017, por meio de uma ex-

Receitas da Paim

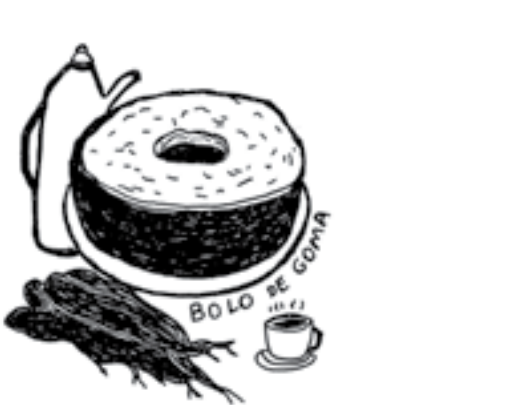
Durante os meses de junho e julho de 2017, por meio de uma ex- perência promovida por Lanchonete.org, estive nas instalações do Bar do Tarcísio, como lugar-pretexo para realizar um contágio que pudesse propiciar inúmeras conversas e trocas com as comunidades que habitam a rua Paim, no bairro da Bela Vista, no centro de São Paulo. O conglomerado residencial Santos Dumont, compreendido por vários estabelecimentos, como o café depois do almoço, o som do rádio. Os vários estabelecimentos se tornaram local de trabalho, conversas e ações diretas de intervenção artística produzindo um nó de articulação política e afeiva com e entre a comunidade por meio da criação de espaços de acessibilidade e fortalecimento das atitudes locais.

Assim, propusemos um refeitório de pratos nordestinos, serviço de acessibilidade e fortalecimento das atitudes locais.

mandioca, que quando processada chega na goma, que aquecida em um tacho quente, transforma-se em pequenas bolinhas, a tapioca. Com ela pode-se fazer pudins, roscas salgadas, cuscuz e sopas, além de servir como cola e ou para passar roupas (engomar). A receita é uma contribuição da Dona Raimunda Alves (Mundinha), de Piripiri, Piauí, moradora do Edifício 14 Bis e esposa de Tarcísio.

ingredientes
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite
4 ovos
3 xícaras (chá) de farinha de goma (ou polvilho, fécula de mandioca, tapioca)
sal a gosto
1 porção do queijo a seu gosto

preparo
Bata todos os ingredientes no liquidificador entre 5 a 8 minutos. Coloque em uma forma levemente untada com óleo. Leve ao forno por 30 a 40 minutos



Adler Murada

do balcão do Tarcísio.
Lenier Lester, Edições Aurora/Publication Studio SP, e aos amigos e Janaina, Budega do Piauí, Raphael Daibert, Paula Querido, Todd Tawilliam, Ingrid Cuestas, Gastromotiva, Emaní Gouvea, Clésio Alves Abdoulaye Guibila, Dona Mundinha, Dona Conceição, Zé Nilson, minha residência no programa da Lanchonete.org. Agradeço a ajuda oral, com contribuições do nordeste e entorno da rua Paim, durante Esta publicação partilha de receitas simples coletadas via relato da luta diária que é viver na cidade de São Paulo.

para todos, trazendo de volta a confiança dos moradores e o fôlego a consciência de permanecer na região, exigindo melhorias públicas nós, mas no outro, um sentimento de pertencimento comunitário e meio de intervenções artísticas, está em produzir não somente em 14 e 16 anos. O desejo de trabalhar nesse espaço de convívio, por Comunicação do bairro da Bela Vista, desenvolvida por jovens entre agricultura familiar, tivemos a presença da Agência Comunitária de diretamente do Piauí, pela Casa do Norte da Paim, fortalecendo a clientes fornecidos por pequenos produtores que chegaram até nós comestíveis impressos em folhas de tapioca. Contamos com ingre- rência gastro-plástica, com alimentos preparados com pigmentos de noite (um laboratório itinerante de cozinha criativa) à linguagem com a artista colombiana Ingrid Cuestas, uma mistura do projeto Sol Outra proposição foi o chamado *Cordesstive!*, uma colaboração já que nunca tinha preparado o o o caldo.

seguiu as dicas de tantos outros cozinheiros e moradores da Paim, de cozinha Gastromotiva, parceira no projeto Lanchonete.org. Guibila Abdoulaye Guibila, de Burkina Faso, cozinheiro formado pela escola mocotó. O evento foi tocado em parceria com o também imigrante iguaria presente em boa parte dos bares nordestinos, o caldo de deglutidos. A primeira refeição servida na residência oferecia uma

mais novas, criando um espaço onde todos os sentidos vão sendo

3. Galinha caipira

A galinha caipira pode ser encontrada em todas as regiões do Brasil, mas é na Paim que esse prato é unânime, no Bar do Clésio, loja 16 da galeria do edifício 14 Bis. Outro preparo famoso do prato leva o sangue do frango (caipira), conhecido como galinha ao molho pardo. É também muito popular nos estados de Minas Gerais e Goiás. A receita foi fornecida pelo proprietário e cozinheiro do Bar do Clésio, Clésio Alves, de Ubajara, Ceará. Ele e sua esposa Janira, de Pedro II, Piauí, comandam há anos o restaurante, que tem esse como o prato de maior saída da casa, acompanhado do Baião de Dois.

ingredientes
6 dentes de alho picado
1 colher de chá de pimenta do reino
½ dose de cachaça
1 colher de molho inglês
1 cebola picada
1 pimentão
1 tomate
pimenta de cheiro e coentro a gosto

preparo (15 a 30 minutos)
Limpar o frango esaldando-o em água quente. Refogue com os temperos e coloque na panela de pressão com 1/2 litro de água. Acrescente a cebola, o pimentão e o tomate. Deixe cozinhar por 15 minutos.

4. Bolo de goma

O bolo de goma, também chamado de bolo de rosca, ou de sal, é uma receita tradicional para o café da tarde. Recebe esse nome por ser preparada com farinha de goma, derivada da farinha de

créditos
Receitas da Paim é um projeto de Adler Murada
Receitas: Clésio Melo e Janaina, Dona Raimunda Alves,
Desenhos: Adler Murada
Edição: Júlia Ayerbe
Projeto gráfico: Laura Davina
Produção editorial: Paula Querido e Raphael Daibert
Colaboração: Abdoulaye Guibila, Ingrid Cuestas e Gastromotiva



Esta receita, que está na boca do povo da Paim, vem do Piauí, com aparições em outras regiões do brasil como o “arroz de carreteiro” na região sul. O nome Maria Izabel provavelmente se refere à mulher que concebeu este arroz feito com carne. Segundo a voz do povo, uma mãe tirou um pedaço da carne da marmita do marido, partiu em cubinhos e cozinhou com arroz, servindo o prato para as duas filhas: Maria e Izabel. O cozinheiro Zé Nilson, de Piripiri, Piauí, com mais de trinta anos de cozinha e de moradia nos edifícios do Santos Dumont é quem dá a dica:

Esta receita, que está na boca do povo da Paim, vem do Piauí, com aparições em outras regiões do brasil como o “arroz de carreteiro” na região sul. O nome Maria Izabel provavelmente se refere à mulher que concebeu este arroz feito com carne. Segundo a voz do povo, uma mãe tirou um pedaço da carne da marmita do marido, partiu em cubinhos e cozinhou com arroz, servindo o prato para as duas filhas: Maria e Izabel. O cozinheiro Zé Nilson, de Piripiri, Piauí, com mais de trinta anos de cozinha e de moradia nos edifícios do Santos Dumont é quem dá a dica:

Esta receita, que está na boca do povo da Paim, vem do Piauí, com aparições em outras regiões do brasil como o “arroz de carreteiro” na região sul. O nome Maria Izabel provavelmente se refere à mulher que concebeu este arroz feito com carne. Segundo a voz do povo, uma mãe tirou um pedaço da carne da marmita do marido, partiu em cubinhos e cozinhou com arroz, servindo o prato para as duas filhas: Maria e Izabel. O cozinheiro Zé Nilson, de Piripiri, Piauí, com mais de trinta anos de cozinha e de moradia nos edifícios do Santos Dumont é quem dá a dica:

2. Maria Izabel

Esta receita, que está na boca do povo da Paim, vem do Piauí, com aparições em outras regiões do brasil como o “arroz de carreteiro” na região sul. O nome Maria Izabel provavelmente se refere à mulher que concebeu este arroz feito com carne. Segundo a voz do povo, uma mãe tirou um pedaço da carne da marmita do marido, partiu em cubinhos e cozinhou com arroz, servindo o prato para as duas filhas: Maria e Izabel. O cozinheiro Zé Nilson, de Piripiri, Piauí, com mais de trinta anos de cozinha e de moradia nos edifícios do Santos Dumont é quem dá a dica:

ingredientes
1 kg de arroz
1 kg de carne de sol picada
2 cebolas
1 cabeça de alho
2 maços de cheiro verde
4 pimentas de cheiro
4 folhas de louro
10 ml de azeite de oliva
50 ml de óleo

preparo (30 minutos)
Lave o arroz e escorra. Lave a carne de sol e, se necessário, coloque-a de molho para retirar o excesso de sal. Escorra após uma hora. Corte em cubinhos e despeje na panela, aquecendo-a com o óleo, com a pimenta do reino, com o alho e a cebola. Adicione o pimentão, o cheiro verde e molho de pimenta à gosto. Adicione o arroz, mexa bem, coloque água para cozinhar ou, se preferir, utilize a panela de pressão. Coloque sal à gosto. Sirva com folhas de salsinha em cima.

*A versão com galinha deve ficar marinando no vinho tinto, temperada com alho, cebola e pimenta do reino.

1. Mucunzá ou mungunzá

Este é um doce típico das festas juninas do Maranhão e do Piauí, tendo versões espalhadas por todo o Nordeste. Há quem diga que muncunzá é o mesmo que canjica ou curau, mas quem conhece o preparo sabe que não é. Nas religiões afro-brasileiras, o prato também é chamado de ebô, e preparado sem temperos. A receita chegou pelas mãos da Dona Sebastiana, dona de casa nascida em Barão de Grajaú, Maranhão.

ingredientes
500 gr de milho
1 xícara (chá) de açúcar
1 lata de leite condensado
1 litro de leite
400 ml de leite de coco
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
100g de coco ralado
2 litros água para o cozimento
2 paus de canela e cravo (pode colocar passas)
canela em pó para polvilhar

preparo (pode levar 2horas)
Deixe o milho de molho de um dia para o outro. Escorra e coloque-o na panela de pressão com açúcar, canela, cravo e água. Leve ao fogo por 30 a 40 minutos ou até que amacie. Resfrie a panela e coloque o leite fervente, leite condensado, leite de coco, manteiga, sal e coco ralado. Leve novamente ao fogo e deixe fervendo entre 5 a 10 minutos. Se quiser uma consistência mais grossa, deixe mais tempo no fogo; mais líquida, coloque mais leite. Sirva quente ou fria polvilhada com canela em pó.



Mucunzá

Deixe o milho de molho de um dia para o outro. Escorra e coloque-o na panela de pressão com açúcar, canela, cravo e água. Leve ao fogo por 30 a 40 minutos ou até que amacie. Resfrie a panela e coloque o leite fervente, leite condensado, leite de coco, manteiga, sal e coco ralado. Leve novamente ao fogo e deixe fervendo entre 5 a 10 minutos. Se quiser uma consistência mais grossa, deixe mais tempo no fogo; mais líquida, coloque mais leite. Sirva quente ou fria polvilhada com canela em pó.