

Comidas da região de São Paulo no Brasil

Transcrição:

E aí, galera do Time to Learn Portuguese. Aqui é o Fabrício Carraro de novo, e no vídeo de hoje a gente vai ver algumas comidas da minha região, de São Paulo, do estado de São Paulo e também da cidade.

É claro que muitas dessas comidas, elas existem no Brasil inteiro, mas como eu sou dessa região, eu vou falar das coisas que eu era acostumado a comer e a ver perto de mim quando eu era criança, adolescente. Enfim, crescendo em São Paulo. E isso vai ser interessante pra vocês conhecerem um pouquinho mais da culinária brasileira e da culinária paulista, ou seja, de São Paulo. Mas também pra vocês conhecerem alguns ingredientes em português, porque eu vou explicar como essas coisas são feitas, de que elas são feitas.

Mas começando aqui com a primeira dessas comidinhas de São Paulo, a mais famosa provavelmente, que é a COXINHA. Só de falar em coxinha eu já fico com água na boca, é uma das minhas coisas preferidas do Brasil realmente. Ele é como um lanchinho, é uma coisa que você, por exemplo, você está com pouco de fome, você vai lá numa padaria e compra uma coxinha.

Então, uma coxinha sozinha geralmente não é suficiente pra você ter uma refeição completa, mas se você está com aquela fome no meio da tarde, ou então, mesmo na hora do almoço, você pode comer duas coxinhas pra ficar realmente mais cheio. E ela é uma delícia, é muito fácil de fazer. Ela é feita de farinha de trigo normal com caldo de frango. A massa dela é feita assim.

E aí, dentro, ela vai ter peito de frango desfiado, ou seja, é o peito de frango que você cozinhou e aí depois você destroçou ele em fios, em pedacinhos bem pequenininhos. E aí depois ela é frita no óleo. É uma delícia!

E dentro, além do frango, existe também a versão com queijo catupiry, que é um queijo que existe praticamente só no Brasil, talvez em alguns outros países da América Latina, mas eu nunca encontrei na Europa, eu nunca encontrei nos Estados Unidos. Esse queijo catupiry é meio que um cream cheese, é uma versão de queijo cremoso. Então, você pode ter a versão da coxinha só com frango desfiado dentro, ou com frango e queijo catupiry também que é muito comum, esse queijo cremoso.

A segunda comida sobre a qual eu vou falar aqui hoje é o PASTEL DE FEIRA, que ele é muito famoso em São Paulo, em outras regiões do Brasil também. E ele é principalmente vendido, ou era



principalmente vendido, por descendentes de japoneses e de chineses, pelo menos na região de São Paulo, que é onde eu cresci.

Então, sempre tinha o japonês que fazia pastel, o japonês da pastelaria. Era muito comum isso na minha região. E o pastel, ela é uma massa muito simples com algum recheio dentro. A massa, ela é feita de farinha, óleo, água, sal e algumas pessoas colocam um pouco de cachaça também pra fritar. E aí dentro tem vários recheios diferentes. Pode ser carne moída, pode ser queijo, pode ser pizza, que o recheio de pizza é muito famoso, que é basicamente queijo com tomate e orégano. É como se fosse uma pizza margherita, mais ou menos, é bem legal. Mas tem um milhão de sabores diferentes que você pode escolher do pastel de feira.

E aí ele é frito no óleo também. E junto com o pastel de feira, sempre você vai ter que beber um copo de caldo de cana. É uma das combinações mais tradicionais que existem em São Paulo ou no Brasil. O caldo de cana é basicamente quando você pega a cana de açúcar, ou seja, aquela coisa de que se faz o açúcar, que em inglês é SUGAR CANE, e você passa ela em uma máquina pra retirar o suco dela.

Então é basicamente um suco de cana de açúcar puro, ou você pode misturar também com limão, com abacaxi, com outras frutas, e é uma delícia. É muito doce. Pessoas de fora do Brasil geralmente acham que é muito doce, e realmente é, mas é uma delícia e é uma combinação perfeita com o pastel de feira.

A terceira comida é o PÃO NA CHAPA, muito comum de manhã para um paulista que está acordando e vai ir para o trabalho, mas ele não tem tempo de fazer um café da manhã em casa às vezes. Então, você vai simplesmente para uma padaria perto do seu trabalho ou perto da sua casa e você pede um café com pão na chapa.

E o pão na chapa é muito simples. É basicamente um pão francês, que é o pão mais comum de se comer no Brasil, pelo menos nas regiões Sul, Sudeste, acredito que em outras regiões também. Esse pão que é chamado de pão francês tem outros nomes também, dependendo da região, acho que no Sul eles chamam de “cacetinho”, enfim... Em São Paulo ele é chamado de pão francês. E aí eles passam manteiga nesse pão e colocam na chapa, na grelha, para derreter essa manteiga. Então é uma comida muito simples, é um café da manhã muito básico, mas muito comum também de você comer antes de ir para o seu trabalho. Um pão na chapa.

A quarta comida de São Paulo, essa já é mais comum em festas, festas de família, que é o CUZCUZ PAULISTA. Cuzcuz é uma palavra muito comum e é uma comida muito comum árabe que existe no Nordeste também, o cuscuz nordestino, que é completamente diferente do cuscuz paulista, que



ele é feito à base de farinha de milho, não é farinha de trigo, é farinha de milho. E aí no cuscuz paulista, de São Paulo, eles colocam dentro muitas coisas. Ovos, peixe muitas vezes.

É uma comida que eu nunca comi na minha vida na verdade. Era muito comum nas festas da minha família, crescendo lá em São Paulo, mas eu tinha sempre um pouco de nojo. Porque...Não sei! Eu não gostava da aparência e eu também pessoalmente não como peixe e sempre tinha algum peixe lá, então eu sempre preferia não comer, não é o meu prato preferido, mas é uma comida muito comum e muito tradicional nas festas de família em São Paulo.

A quinta comida, você também pode encontrar ela nas padarias de São Paulo, que é o SONHO. É um doce muito tradicional do Brasil, pelo menos nessa região ali mais no Sul e no Sudeste, que é basicamente um pãozinho feito de farinha, leite, óleo, fermento. Ele é muito macio, muito fofinho, e aí dentro tem um recheio bastante doce e cremoso, que eu não sei exatamente o que é. Eu acho que é açúcar derretido com ovos e algumas outras coisas. Algumas pessoas podem colocar também leite condensado. Outras pessoas colocam extrato de baunilha, mas eu acredito que varie bastante. De qualquer forma, é um doce muito gostoso que eu recomendo que vocês experimentem quando vocês forem para o Brasil.

A sexta comida de São Paulo é o SANDUÍCHE DE MORTADELA. Ele virou uma tradição por causa do “Mercadão de São Paulo” - é o mercado municipal da cidade de São Paulo, que é um lugar onde você podia sempre comprar muitas coisas: grãos, frutas, e aí com o tempo ele começou a se modernizar e virar uma atração turística. E dentro dele tem muitos restaurantes também, e agora tem o famoso sanduíche de mortadela, que é um sanduíche muito simples feito de pão francês (esse pãozinho que eu mencionei anteriormente), com muita, muita, muita mortadela dentro. É realmente excessivo.

É uma coisa bem difícil de comer na verdade, porque ele simplesmente não é uma coisa que as pessoas comam normalmente no dia a dia. Você pode comer um sanduíche de mortadela com duas, três fatias de mortadelas num dia comum. Mas nesses restaurantes, como eles viraram uma atração turística, eles colocam realmente muitos pedaços, muitas fatias de mortadela, de uma maneira que é até difícil de você terminar esse sanduíche. Mas enfim, se vocês forem para São Paulo, podem ir nesse “Mercadão”, no mercado municipal, para vocês experimentarem o sanduíche de mortadela.

A sétima comida que a gente vai ver hoje é o CACHORRO QUENTE COM PURÊ DE BATATA. É uma coisa realmente muito comum. Cachorro quente, claro, é o HOT DOG do inglês, a gente traduz como cachorro quente. E isso varia muito de estado para estado. Então, no Rio de Janeiro eles comem o cachorro quente de uma outra maneira, no Nordeste de uma outra maneira, mas em São Paulo a gente coloca muita coisa no cachorro quente.



Tem barraquinhas, quiosques de cachorro quente que ficam nas ruas, ou então geralmente depois de uma festa, depois de uma balada também é muito comum. E aí dentro você pode colocar muitas coisas, as mais comuns são ketchup, mostarda, milho, ervilha, e aí você pode colocar uma camada de purê de batata que fica delicioso. Eu realmente aprovo, gosto muito do cachorro quente com purê de batata, e vocês têm que experimentar, têm que provar pelo menos uma vez.

A oitava comida de São Paulo é o BAURU, que é um sanduiche que ele tem esse nome por causa de uma cidade que fica no interior do estado de São Paulo. É uma receita realmente oficial, que tem registro e tudo mais, porque ele foi inventado por um estudante de direito que era dessa cidade de Bauru e estudava em São Paulo. E eu vou até ler a receita aqui, a receita oficial para não perder nenhum ingrediente. Então, você precisa de pão francês (esse pãozinho), rosbife, tomate, picles, queijo muçarela derretido, orégano e sal. Essa é a receita do “bauru” tradicional. Você pode tentar fazer na sua casa, ou então você pode vir para São Paulo para provar esse sanduíche oficial, que é muito gostoso também.

E a nona e última comida que eu vou falar hoje aqui, ela não é exatamente de São Paulo, mas ela virou tão popular, tão famosa, que ela é inclusive mais famosa em São Paulo ou no Brasil do que no país de origem dela que é o Japão, que é o TEMAKI. Você pode falar “Fabrício, você está ficando louco! Temaki é japonês!” Sim, ele é japonês, mas ele não é muito comum no Japão.

Já conversei com várias pessoas do Japão sobre isso e eles falaram que é uma coisa realmente não muito comum. É uma coisa que eles fazem em casa geralmente se sobrou comida de um dia pro outro, você simplesmente enrola ela e faz um temaki, mas que não é uma coisa que existem em restaurantes de temaki.

Já em São Paulo e no Brasil em geral, virou muito comum, muito popular, existir restaurantes especializados em temakis, que são chamados de TEMAKERIAS. E lá você pode experimentar vários sabores diferentes de temaki. E o temaki, ele é basicamente uma alga enrolada com arroz dentro, e aí você coloca algum peixe por cima. Então um salmão, por exemplo, ou um atum. E nós no Brasil colocamos também cream cheese e mais algumas outras coisas como salsinha. E existem alguns outros temakis diferentes, então temaki de strogonoff, temaki de feijoada. Começaram a fazer loucuras com esse temaki, mas é uma coisa muito comum que você vai encontrar no Brasil e em São Paulo, é claro.

Mas por hoje é isso galera, espero que vocês tenham gostado de conhecer um pouco mais sobre a culinária de São Paulo e do Brasil. Se vocês gostarem, deem um like, se inscrevam aqui no canal. Sempre tem mais conteúdo em português para vocês, e me sigam lá no Instagram na página @TimeToLearnPortuguese para sempre ter mais dicas, mais palavras novas e expressões novas em



português, e baixem também o meu e-book e audiobook “COMO APRENDER PORTUGUÊS” totalmente grátis aqui na descrição do vídeo ou na Bio do Instagram.

Então, até a próxima galera, tchau tchau!

