

## Vatapá - Dorival Caymmi

Quem quiser vatapá, ô

Que procure fazer

Primeiro o \_\_\_\_\_

Depois o \_\_\_\_\_

Procure uma nêga baiana, ô

Que saiba \_\_\_\_\_

Que saiba \_\_\_\_\_

Que saiba \_\_\_\_\_

Bota castanha de \_\_\_\_\_

Um bocadinho mais

\_\_\_\_\_ malagueta

Um bocadinho mais

\_\_\_\_\_, camarão

Rala um coco

Na hora de machucar

Sal com \_\_\_\_\_ e cebola, iaiá

Na hora de \_\_\_\_\_

Não para de \_\_\_\_\_, ô

Que é pra não \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ no fogo

Não deixa queimar

Com qualquer dez mil réis

e uma nêga, ô

Se faz um vatapá

Se faz um vatapá

E que bom vatapá

Bota castanha de \_\_\_\_\_

Um bocadinho mais

\_\_\_\_\_ malagueta

Um bocadinho mais

\_\_\_\_\_, camarão

Quem quiser vatapá, ô

Que procure fazer...

## Samba-receita

Foi Dorival Caymmi quem inventou essa nova modalidade de samba, o samba-receita. Um samba que ensina a preparar um prato e ainda ajuda a mexer, para não embolar a comida. É também a melhor forma de aprender a cozinhar, já que a receita dessa riqueza gastronômica da Bahia não sai da cabeça.

Vatapá foi gravado, originalmente, pelos Anjos do Inferno, em 1942. Caymmi registrou sua versão em 1957. Outros artistas, como Manezinho Araújo, Noite Ilustrada, Gal Costa e João Bosco também gravaram este samba-receita. Aprenda com Caymmi como preparar este prato delicioso:

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ingredientes:</b></li></ul> <p>- Fubá - Dendê - Nega baiana que saiba mexer - Castanha de caju - Pimenta malagueta - Amendoim - Camarão - Coco ralado - Sal - Gengibre - Cebola</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Modo de preparo:</b></li></ul> <p>_____ (pôr) primeiro o fubá, depois o dendê _____ (procurar) uma nega baiana que saiba mexer _____ (botar) castanha de caju e pimenta malagueta _____ (machucar) com amendoim, camarão _____ (ralar) um coco _____ (temperar) com sal, gengibre e cebola _____ (mexer) bem pra não embolar Não _____ (deixar) queimar</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Custo total:</b></li></ul> <p>Dez mil réis</p>	

## Imperativo

Para dar as indicações do modo de preparo de uma receita, geralmente usamos o IMPERATIVO. Esse tempo verbal se conjuga como o Presente do Subjuntivo, mas somente nas pessoas VOCÊ, NÓS e VOCÊS.

- Primeiro conjugamos o verbo na primeira pessoa do Presente

Eu falo (falar)
Eu vendo (vender)
Eu abro (abrir)

- Depois mantemos o radical e agregamos

E (se o verbo termina em AR)

A (se o verbo termina em ER ou IR)

### VERBOS: REGULARES:

**FALAR: Eu falo (- o + e) = fale**

Afirmativo	Negativo
fale(você)	não fale(você)
falemos(nós)	não falemos(nós)
falem(vocês)	não falem(vocês)

**VENDER: Eu vendo (- o + a) = venda**

Afirmativo	Negativo
venda(você)	não venda(você)
vendamos(nós)	não vendamos(nós)
vendam(vocês)	não vendam(vocês)

**ABRIR: Eu abro (- o + a) = abra**

Afirmativo	Afirmativo
abra(você)	abra(você)
abramos(nós)	abramos(nós)
abram(vocês)	abram(vocês)

### ALGUNS EXEMPLOS DE VERBOS IRREGULARES:

**TER: Eu tenho (- o + a) = tenha**

Afirmativo	Negativo
tenha(você)	não tenha(você)
tenhamos(nós)	não tenhamos(nós)
tenham(vocês)	não tenham(vocês)

**PÔR: Eu ponho (- o + a) = ponha**

Afirmativo	Negativo
ponha(você)	não ponha(você)
ponhamos(nós)	não ponhamos(nós)
ponham(vocês)	não ponham(vocês)

**VER: Eu vejo (- o + a) = veja**

Afirmativo	Negativo
veja (você)	não veja(você)
vejamos(nós)	não vejamos(nós)
vejam(vocês)	não vejam(vocês)

**DORMIR: Eu durmo (- o + a) = durma**

Afirmativo	Negativo
durma(você)	não durma(você)
durmamos(nós)	não durmamos(nós)
durmam(vocês)	não durmam(vocês)

**VIR: Eu venho (- o + a) = venha**

Afirmativo	Negativo
venha(você)	não venha(você)
venhamos(nós)	não venhamos(nós)
venham(vocês)	não venham(vocês)

### ATENÇÃO:

Assim como no Presente do Subjuntivo são sete os verbos que não seguem a regra: ser, estar, querer, dar, haver, saber e ir.

## Verbos que não seguem a regra de conjugação

SER	
Afirmativo	Negativo
seja(você)	não seja(você)
sejamos(nós)	não sejamos(nós)
sejam(vocês)	não sejam(vocês)

ESTAR	
Afirmativo	Negativo
esteja (você)	não esteja(você)
estejamos(nós)	não estejamos(nós)
estejam(vocês)	não estejam(vocês)

DAR	
Afirmativo	Negativo
dê(você)	não dê(você)
demos(nós)	não demos(nós)
deem(vocês)	não deem(vocês)

QUERER	
Afirmativo	Negativo
queira (você)	não queira(você)
queiramos(nós)	não queiramos(nós)
queiram(vocês)	não queiram(vocês)

HAVER	
Afirmativo	Negativo
haja (você)	não haja (você)
hajamos(nós)	não hajamos(nós)
hajam(vocês)	não hajam(vocês)

IR	
Afirmativo	Negativo
vá (você)	não vá (você)
vamos(nós)	não vamos(nós)
vão(vocês)	não vão(vocês)

SABER	
Afirmativo	Negativo
saiba (você)	não saiba (você)
saibamos (nós)	não saibamos(nós)
saibam(vocês)	não saibam(vocês)

## Outra receita: Vatapá Vegano

- **Tempo de preparo:** 35 min
- **Rendimento:** 6 porções



- **Ingredientes:**

- 4 pães franceses amanhecidos
- 1 garrafa de leite de coco 400 ml
- 300 grs de amendoim torrado sem pele e moído
- 300 grs de castanha de caju torrada moída
- 4 cebolas grandes
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- azeite de dendê a gosto

- **Modo de Preparo:**

\_\_\_\_\_ (colocar) os pães de molho com metade da garrafa do leite de coco. Em seguida, \_\_\_\_\_ (moer) no liquidificador separadamente a castanha e o amendoim. Depois, \_\_\_\_\_ (pôr) no liquidificador também as cebolas com um pouco de água e gengibre e \_\_\_\_\_ (bater).

A seguir, \_\_\_\_\_ (pegar) os pães de molho e \_\_\_\_\_ (bater) no liquidificador junto com as cebolas que já foram batidas. Depois de bater todo o pão, \_\_\_\_\_ (pôr) na panela e \_\_\_\_\_ (ir) adicionando a castanha e o amendoim. \_\_\_\_\_ (começar) a cozinhar mexendo sempre para não pegar no fundo da panela.

Quando começar a engrossar, \_\_\_\_\_ (despejar) o azeite de dendê na panela do vatapá e \_\_\_\_\_ (continuar) mexendo para engrossar.

O ponto deve ser obtido quando estiver bem grosso tipo pirão. Para ver se está no ponto, \_\_\_\_\_ (pôr) um pouco do vatapá no fundo de um pires, \_\_\_\_\_ (esperar) esfriar e \_\_\_\_\_ (virar) o prato; se não cair e soltar do fundo do pires, está pronto.

## Sobre Dorival Caymmi

Dorival Caymmi (Salvador, 30 de abril de 1914 – Rio de Janeiro, 16 de agosto de 2008) foi um cantor, compositor, violonista e pintor. Filho de Dorival Henrique Caymmi e Aurelina Soares Caymmi, foi casado com Adelaide Tostes, a cantora Stella Maris. Seus três filhos (Nana, Dori e Danilo) também são cantores, assim como suas netas Juliana e Alice.



Compôs inspirado pelos hábitos, costumes e tradições do povo baiano. Tendo como forte influência a música negra, desenvolveu um estilo pessoal de compor e cantar, demonstrando espontaneidade nos versos, sensualidade e riqueza melódica. Suas obras mais importantes são Saudade da Bahia, Samba da minha Terra, Doralice, Marina, Modinha para Gabriela, Maracangalha, Saudade de Itapuã, O Dengo que a Nega Tem, Rosa Morena, Vatapá. Parte de sua obra invoca a vida de negros e pescadores da Bahia, tais como: O Mar, História de Pescadores, É Doce Morrer no Mar, A Jangada Voltou Só, Canoeiro, Pescaria.

Em 1930 escreveu sua primeira música: "No Sertão", e aos vinte anos estreou como cantor e violonista em programas da Rádio Clube da Bahia. Já em 1935, passou a apresentar o musical Caymmi e Suas Canções Praieiras. Com 22 anos, venceu como compositor o concurso de músicas de carnaval com o samba "A Bahia também dá". Com pouquíssimo dinheiro no bolso, em 1938, Caymmi decidiu ir morar no Rio de Janeiro. Pouco tempo depois, estreava na Rádio Nacional com a sua música "Noite de temporal". Em seguida, era contratado pela rádio Tupy, onde iniciava a vida artística cantando "No tabuleiro da baiana". A composição "O que é que a baiana tem" integrou o filme Banana-da-terra de 1939, com a famosa atriz Carmen Miranda.

Em 1986, a Escola de Samba Estação Primeira de Mangueira apresentou o enredo "Caymmi mostra ao Mundo o que a Bahia e a Mangueira tem", com o qual conquistou o principal título do Carnaval Carioca. Em 2014, foi homenageado pela Escola de Samba Águia de Ouro (de São Paulo), que apresentou o enredo: "A Velha Bahia apresenta o centenário do poeta cancionista Dorival Caymmi".

Morreu em 16 de agosto de 2008, aos 94 anos, em sua casa.