

Sheila Silva Lisbôa

José Espínola da Silva Jr.

*Identidade,
memórias e*
SABORES
da culinária sergipana

Sheila Silva Lisbôa
José Espínola da Silva Jr.

*Identidade,
memórias e*

SABORES

da culinária sergipana



**INSTITUTO
FEDERAL**
Sergipe

2020

FICHA TÉCNICA

TÍTULO IDENTIDADE, MEMÓRIAS E SABORES DA CULINÁRIA SERGIPANA

AUTORA SHEILA SILVA LISBÔA

ORIENTADOR JOSÉ ESPÍNOLA DA SILVA JR.

FOTOGRAFIAS SHEILA SILVA LISBÔA

PROJETO GRÁFICO SHEILA SILVA LISBÔA E RAPHAELLA ESTEFFANNE DA SILVA ARAUJO

Lisbôa, Sheila Silva.

L769i Identidade, memória e sabores da culinária sergipana. / Sheila Silva
Lisbôa. – Aracaju, 2019.
77 p.: il.

ISBN XXXXXXXXXXXXXXXX

1. Culinária sergipana. 2. Patrimônio cultural imaterial. 3.
Educação profissional. I. Instituto Federal de Educação Ciência e
Tecnologia de Sergipe - IFS. II. Silva Júnior, José Espínola da. III.
Título.

CDU: 641:377.36

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária Célia Aparecida Santos de Araújo
CRB 5/1030

SUMÁRIO

Apresentação...7

Sergipe e sua culinária regional...10

Influências na Culinária Sergipana...11

Influência Indígena...11

Influência Africana...13

Influência Portuguesa...14

Categorias dos pratos típicos de Sergipe...17

Prato Principal...17

Doces, sobremesas e bebidas...19

Iguarias Sergipanas...21

Mandioca...21

Casa de farinha...22

Milho...25

Coco...27

Patrimônio Cultural Imaterial da Culinária Sergipana...28

Queijada...30

Manauê...31

Doce de Pimenta...31

Saróio...31

Pé de Moleque de puba...32

Amendoim Verde Cozido...33

Castanha de Carrilho...34

Mangabeira...36

Feira Livre...37

24 de outubro dia da Sergipanidade...39

Territórios Sergipanos...41

Grande Aracaju...43

Receita: Bolachinha de goma...45

Leste Sergipano...47

Receita: Robalo ao Molho de camarão...48

Baixo São Francisco...50

Receita: Gratinado de macaxeira...52

Alto Sertão Sergipano...54

Receita: Bolo de milho...56

Médio Sertão Sergipano...58

Receita: Doce de leite...60

Agreste Central Sergipano...62

Receita: Pudim de macaxeira...64

Centro Sul Sergipano...66

Receita: Arrumadinho...68

Sul Sergipano...70

Receita: Fritada de Aratu...72

Referências...74



*Sergipe é maravilhoso
Do agreste ao litoral,
A linda Aracaju
É a nossa capital.
Em qualidade de vida
É campeã nacional (...)*

*A nossa gastronomia
Aguçará seu desejo.
Os mestres-cucas daqui
Demonstram certo traquejo
Na hora de te servir
O quebrado do caranguejo (...)*

*Nossa culinária é rica.
Você vai ser empanturrar
Depois de provar os pratos
Feitos com frutos do mar,
Você não come melhor
Em nenhum outro lugar (...)*

*No Estado é tradição
O trabalho das doceiras.
Dos pescadores, artesãos
E também das marisqueiras,
Que buscam o seu sustento
Negociando nas feiras (...)*

*Chiquinho do Além Mar
(Cordelista)*



A autora em restaurante Sabor do Sertão, Poço Redondo - SE

Fotografia: Acervo da autora (2019)



Ambiente do Restaurante Por do Sol em São Cristóvão/SE

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)



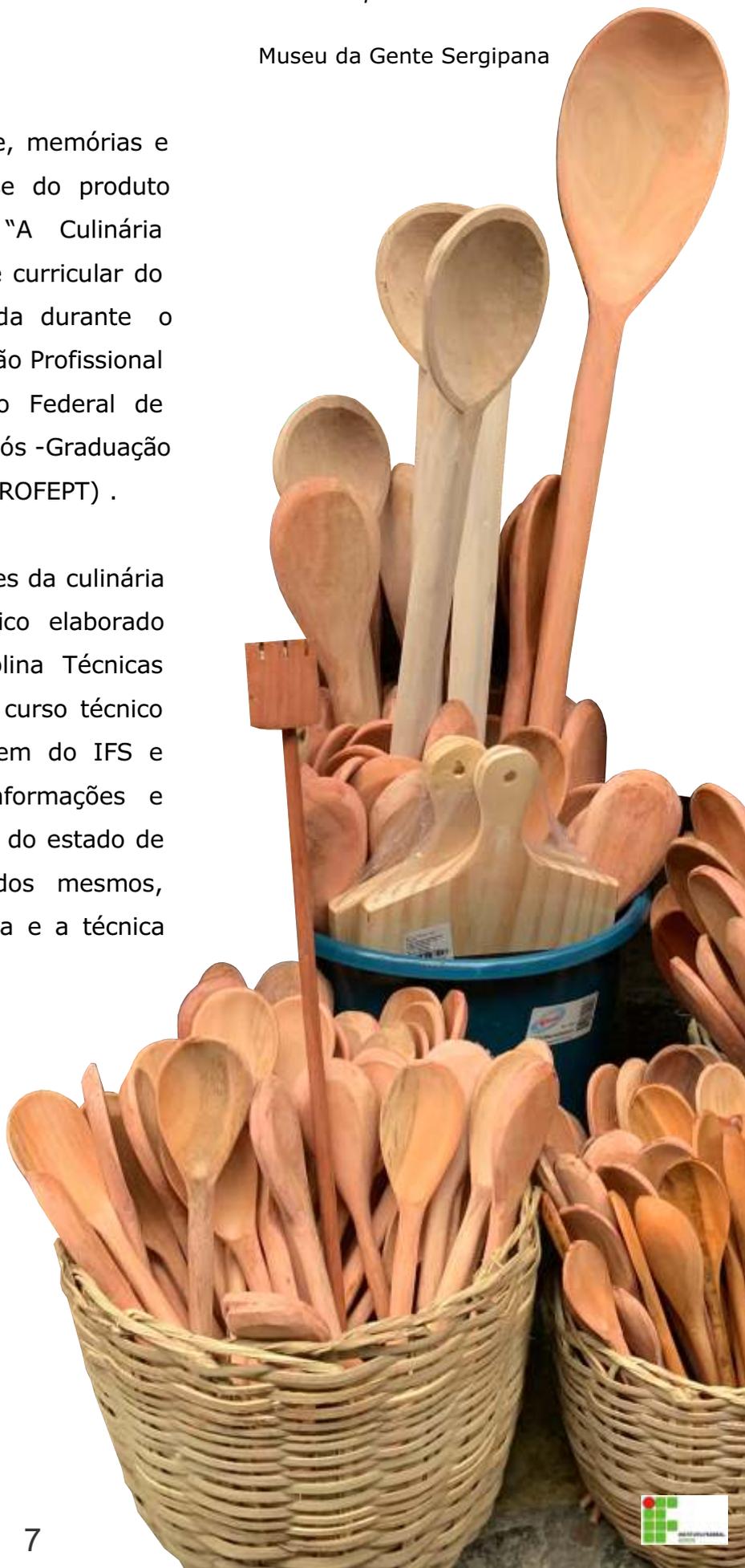
APRESENTAÇÃO

"A cozinha é o lugar onde o homem se apropria dos elementos da natureza e os transforma em produtos culturais".

Museu da Gente Sergipana

A presente cartilha intitulada "Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana" trata-se do produto educacional vinculado a dissertação "A Culinária Sergipana como proposta de componente curricular do curso de Hospedagem do IFS", realizada durante o curso de Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica, promovido pelo Instituto Federal de Sergipe (IFS), através do Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica (PROFEPT).

A cartilha "Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana" é um instrumento pedagógico elaborado para subsidiar aulas práticas na disciplina Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas do curso técnico integrado de nível médio de Hospedagem do IFS e constitui um manual didático com informações e saberes históricos sobre os pratos típicos do estado de Sergipe além de indicar o preparo dos mesmos, seguindo os itens que integram a receita e a técnica aplicada no seu preparo.



Este produto educacional foi resultado de pesquisa de campo que consistiu em atividades etnográficas contando com o registro fotográfico e anotações sobre as práticas culinárias dos diversos municípios do Estado de Sergipe.

Contou também com uma revisão bibliográfica de livros especializados na área e análise de documentos e legislação pertinente.

A escolha deste objeto de estudo, presente na cartilha, contribui para conservação dos valores socioculturais que reforçam a identidade social do sergipano por meio da culinária típica .



Doces produzidos em São Cristóvão/SE: queijadas, cocadas, bolachinhas de goma e bricelets.

A cartilha “Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana ” está organizada em sete capítulos: **Sergipe e sua culinária regional** , que traz informações sócio-históricas sobre as diversas influências étnicas presentes na formação histórica brasileira e em sua culinária; **Categorias dos pratos típicos de Sergipe** , de forma breve, falamos sobre pratos principais, doces e sobremesas típicas que marcam a identidade da mesa do sergipano ; em **Iguarias Sergipanas** , abordamos os ingredientes que estão presentes na maior parte dos pratos típicos da culinária sergipana; **Patrimônio Cultural Imaterial da Culinária Sergipana** , discorremos sobre o conceito de patrimônio cultural imaterial, expondo alguns dos pratos típicos que são salvaguardados por Lei ou Decretos como Patrimônio Cultural Imaterial da Culinária sergipana; **Feira Livre**, fazemos um breve relato sobre a trajetória de formação das feiras livres no Estado de Sergipe; **24 de outubro dia da Sergipanidade** , trazemos o conceito sobre o que venha a ser identidade sergipana; e por fim em **Territórios Sergipanos**, dividimos a culinária sergipana por territórios, sendo que em cada um deles falamos sobre as influências étnicas para a formação da gastronomia sergipana através das transformações de ingredientes locais em pratos típicos, destacando algumas iguarias da região e suas receitas.

À seguir passemos à apreciação da Cartilha **Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana** .

SERGIPE

E SUA CULINÁRIA

regional

Sergipe Del Rey passou por um lento desenvolvimento urbano, devido à sua condição latifundiária onde se destacaram a atividade agropecuária, ganhando destaque a produção de mantimentos como a mandioca, o milho e o feijão. A função produtiva de Sergipe Del Rey consistia em suprir o polo açucareiro de Pernambuco e as demandas da Bahia, então sede olítico-administrativa de Colônia.

Considerando o processo civilizatório, a interrelação entre as matrizes raciais permitiu a construção de uma culinária sergipana que é resultado do somatório de experiências da arte de cozinhar de povos colonizadores europeus, africanos e nativos indígenas, onde é possível reconhecer um equilíbrio de influências da culinária baiana (de influência africana) e pernambucana (de influência portuguesa e indígena).

A síntese das heranças culinárias desses povos tornaram a cozinha sergipana diversificada e repleta de sabores até os dias de hoje.



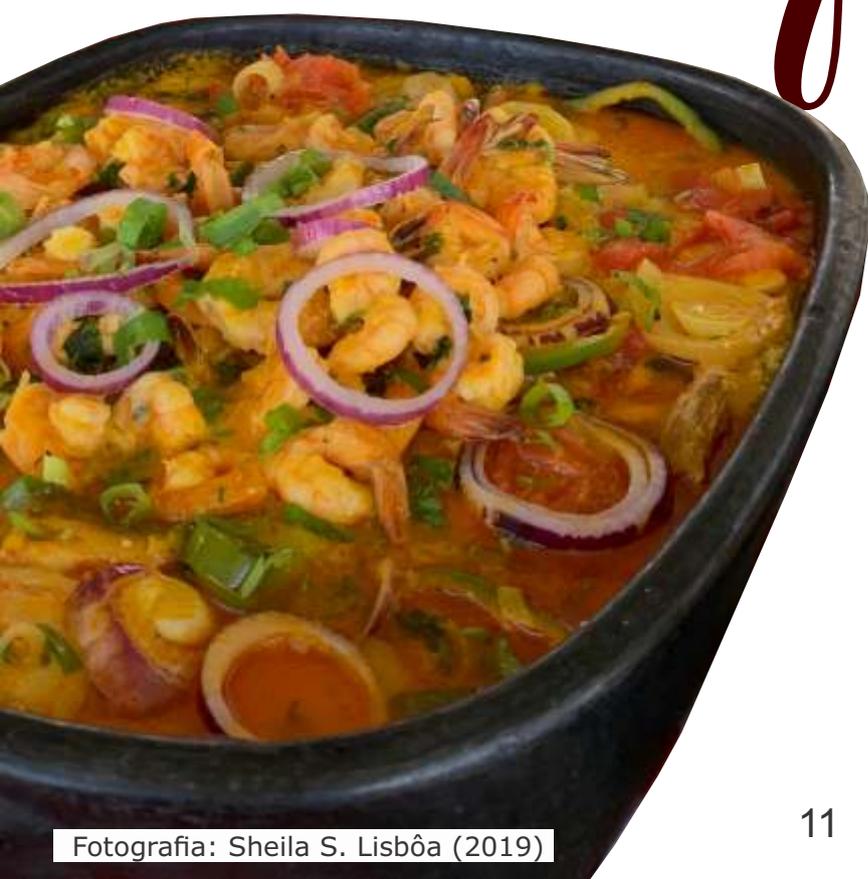
INFLUÊNCIAS NA CULINÁRIA SERGIPANA

Indígena

A contribuição do nativo indígena para a culinária sergipana se dá na introdução do consumo do milho e de raízes como a macaxeira e a batata-doce. A partir dessa influência temos a produção de pratos como: mingau, pirões, farinha de mandioca, beiju, pamonha, pé-de-moleque e moquecas.



Moqueca



A moqueca, *po-kêca*, é um termo de origem tupi dado ao peixe cozido embrulhado em folhas. Do seu caldo faz o pirão. Sofreu influência da peixada portuguesa como o uso do azeite de oliva, coentro e do uso de ingredientes da tradição africana, como o dendê, leite de coco e pimenta-de-cheiro.

Servida em todo o Estado Sergipano com destaque em seu litoral e em regiões ribeirinhas, a moqueca pode ser de peixe, aratu, ostra, sururu, siri, caranguejo, guaiamum, camarão de água doce ou salgada, pitu e entre outros.

Caranguejo e Guaiamum

Pratos típicos de Sergipe, o guaiamum e o caranguejo, nativos dos mangues, já eram consumidos pelos indígenas que habitavam o litoral, antes da chegada dos portugueses e africanos.

Hoje em dia, os guaiamuns são capturados e cevados. Quando preparado é acompanhado com pirão feito com a água do seu cozimento.

O caranguejo, cozido em água e sal, é acompanhado com vinagrete.



Influência africana

Alimentos como maxixe, quiabo, inhame, café, feijão branco, dendê, foram trazidos da África. A culinária africana nos apresentou ao vatapá, ao bobó, ao caruru, ao acarajé, ao sarapatel, à rabada e à feijoada.

A feijoada

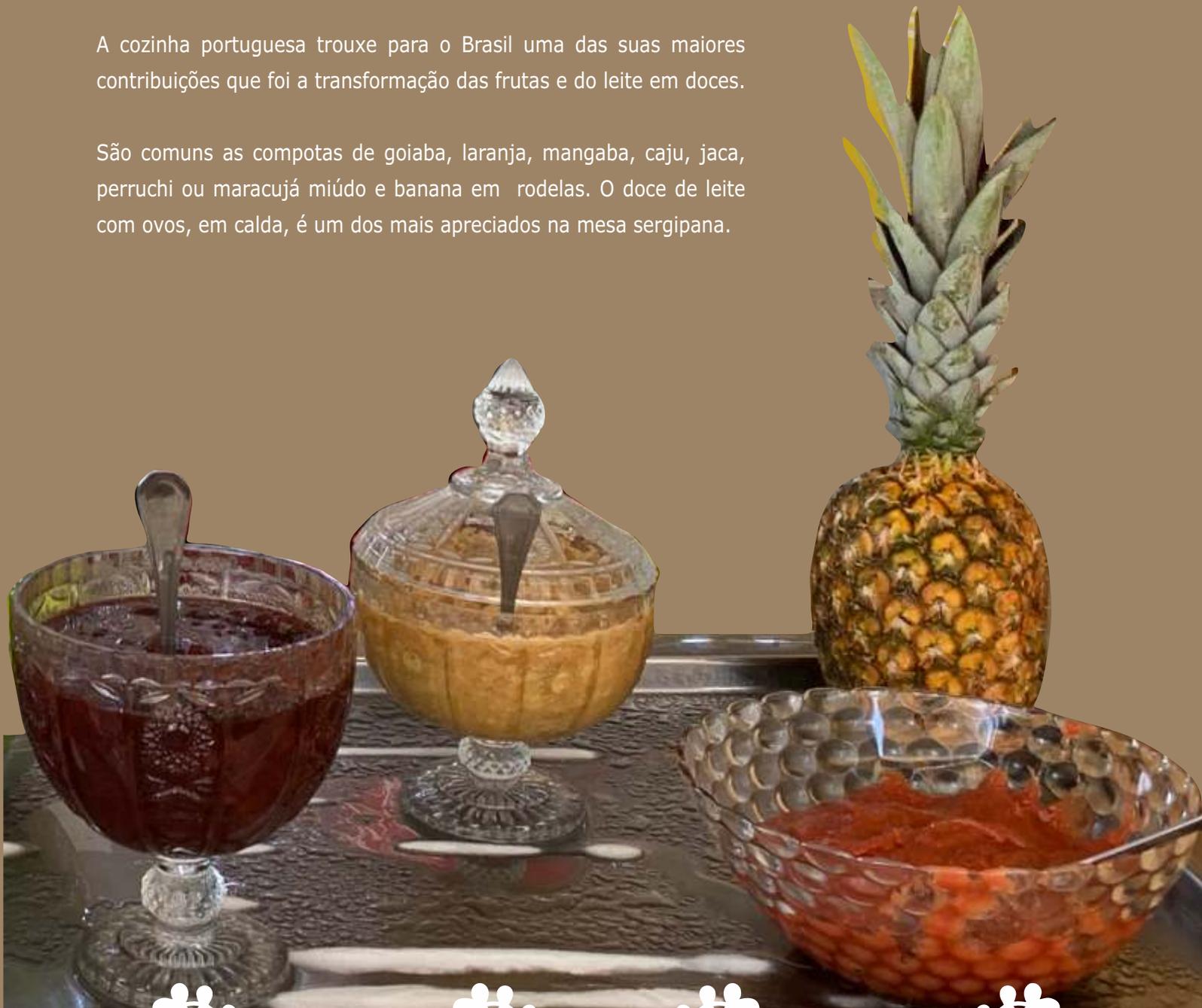
é o somatório de hábitos alimentares europeus e criatividade africana. Sua origem se deu na época do descobrimento do ouro, final do século XVII. Na culinária sergipana a feijoada se diferencia dos demais estados por ser preparada com feijão mulatinho, carne do sol, charque, toucinho, e lingüiça adicionadas à verduras e legumes como tomate, cebola, pimentão, abóbora, batatinha, repolho, quiabo, couve, cenoura e maxixe.



Influência Portuguesa

A cozinha portuguesa trouxe para o Brasil uma das suas maiores contribuições que foi a transformação das frutas e do leite em doces.

São comuns as compotas de goiaba, laranja, mangaba, caju, jaca, perruchi ou maracujá miúdo e banana em rodela. O doce de leite com ovos, em calda, é um dos mais apreciados na mesa sergipana.





Cozidos

Os cozidos, prato de origem judaica, que chegou na península ibérica na idade média e foi trazido ao Brasil pelos cristãos-novos, são preparados com carne de boi com osso, as mesmas verduras da feijoada e do caldo quente da carne se faz o pirão.

Lombo de panela

Prato introduzido pelos portugueses na culinária brasileira. Feito de um dia e consumido no outro para a carne adquirir mais sabor.

Maniçoba

A maniçoba, prato preparado à base de folhas da mandioca (maniva), era consumida pelos indígenas e sofreu influência dos colonizadores brancos que lhe acrescentaram defumados. Seu preparo leva média de seis dias, tempo necessário para eliminar as toxinas das folhas. Prato típico presente em Estância (Sul Sergipano), Lagarto e Simão Dias (Centro Sul Sergipano).



A cozinheira (...) pensa que o prazer do corpo e a alegria da alma são os objetivos supremos da vida. E pra isso ela cozinha: para dar prazer e alegria.

A comida não é um meio; ela é um fim. A cozinheira é uma sacerdotisa de Eros. Todo o seu saber está a serviço do sabor.

O saber é um meio para se viver. O sabor é o fim para que se vive.

Rubem Alves

CATEGORIAS DOS PRATOS TÍPICOS DE SERGIPE

prato principal

No sertão sergipano é dada maior ênfase à carne de bode e à de carneiro. Dos miúdos são feitos pratos como a buchada e o sarapatel que são pratos originários do Agreste Central e do Alto Sertão Sergipano. As vísceras da ovelha compõem um prato específico, a fatada. Os miúdos da galinha normalmente acompanham o prato da ave.

Temos ainda a carne-do-sol com pirão de leite. A carne-do-sol é produzida no município de Cedro de São João (Baixo São Francisco), em Capela (Leste Sergipano), e em Nossa Senhora das Dores (Médio Sertão).

Ainda no interior de Sergipe são consumidas as caças como, por exemplo, a paca, tatu, teiú, veado, jacaré e a codorna servida como churrasco ou frita. O cágado é servido ao modo da galinha frita. A galinha é servida assada, frita e ao molho pardo.



Passando do interior para as regiões litorâneas e ribeirinhas é comum saborear pratos à base de frutos do mar (camarão, pitu, lagosta, uma grande variedade de peixes, guaiamuns e caranguejos), servidos de diversas formas: ensopados, escaldados, cozidos ou fritos.

Apesar de não serem pratos típicos, o caruru e o vatapá são freqüentes na mesa sergipana. Do Litoral ao Sertão, o caldinho é o aperitivo mais consumido pelos sergipanos.



Fotografias: Sheila S. Lisbôa (2019)



Doces, sobremesas e bebidas

A diversidade de frutos são resultados das formações vegetais que cobrem as terras sergipanas. Da Mata Atlântica colhemos: araçá, banana, cajá, caju, carambola, fruta-pão, jabuticaba, jenipapo, jaca, mangaba, sapoti, pinha, pitanga e tantas outras.

Da Caatinga, a pitomba, a seriguela, o murici, o umbu e o umbu-cajá. São cultivados também o abacaxi, a laranja, a tangerina, o limão, o maracujá, a acerola e a manga, todas essas frutas são saboreadas in natura, como também servem de preparação para licores, vinhos caseiros, sucos, doces, sorvetes e picolés.





Entre as bebidas, temos também a aguardente de alambique-de-barro. É comum o uso de ervas e raízes, como cidreira, canela, erva-doce, cravo, angico, pau-ferro e milone para dar cor e sabor à cachaça.



Fotografias: Sheila S. Lisboa (2019)



Casa Licor & Arte, São Cristóvão/SE.



IGUARIAS SERGIPANAS

Mandioca

A mandioca, de origem sul americana, era cultivada pelos índios nativos que passaram suas técnicas de cultivo e culinária aos portugueses e africanos. A mandioca e suas variedades (aipim ou macaxeira) são consumidas cozidas e frita, como farinha em farofa e pirão, na produção de tapioca, mingau, saroió, malcasado e pé-de-moleque. As folhas, trituradas, compõe a maniçoba, comum em Lagarto e outros municípios.

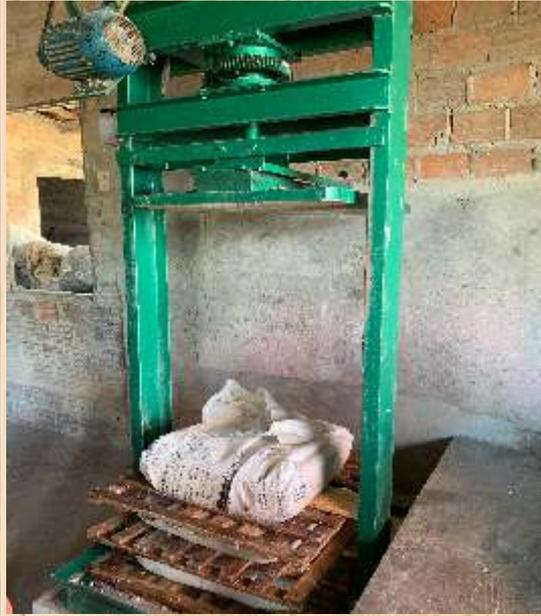


CASA DE FARINHA



A farinha de mandioca, como vimos anteriormente, já era produzida e consumida pelos índios. O processo começa com o plantio das manivas. Depois de colhida, a mandioca, é descascada e colocada em água para amolecer e fermentar (pubar). Em seguida, é ralada no pilão ou no ralador (caititu) e prensada no tipiti para retirar a manipuera, líquido venenoso (ácido anídrico). Após peneirada e torrada, a farinha está pronta.





Fotografias: Sheila S. Lisboa (2019)

Milho

O milho, nativo da América, é outro ingrediente forte da culinária sergipana sendo consumido assado, cozido, no mungunzá, no angu, na pamonha, na canjica, no manauê, na fabricação de broas, no cuscuz, bolos, biscoitos, pães e bolachas.

A pamonha é feita do milho ralado com leite de coco e algum bagaço, formando um líquido grosso que é colocado em palhas de milho e cozida em panela de água fervendo.

O Mungunzá é feito do grão do milho cozido no leite de coco, conhecido popularmente como chá-de-burro e que em outros Estados é chamado de canjica.

Temos também o milho-alho que serve para fazer pipoca, feito em panela de barro com areia que vai ao fogo, ou em panela de alumínio com óleo.



carajica

A

sergipana

(conhecida por curau em outros Estados) é uma espécie de mingau que leva milho ralado, leite de coco e depois, de pronto, recebe um pouco de canela em pó.



Coco

Originária da Ásia, a palmeira Coqueiro, foi trazida para o Brasil pelos portugueses, no início da colonização do Recôncavo Baiano em 1553. Os negros trazidos de Moçambique para o Nordeste conheciam a técnica de extração do leite de coco, prática comum na África. Seu cultivo se expandiu para o norte, pelo litoral, chegando até Sergipe, que se tornou o estado pioneiro do Brasil na indústria de aproveitamento do coco e o único a produzir derivados do fruto até a década de 1930, como o óleo, a farinha de coco e a fibra. Em 1932 o químico sergipano Antônio Tavares de Bragança inventou a conservação do leite de coco.

Com grande valor na mesa sergipana, o coco é usado na produção de bolos e pães; na moqueca, na grande variedade de cocadas (baba-de-anjo, baba-de-moça, cocada-puxa, quebra-queixo), no beiju, no cuscuz de tapioca e nas batidas de coco.



PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DA CULINÁRIA SERGIPANA

Patrimônio cultural é tudo que foi criado ao longo do tempo por determinada sociedade e essa mesma identifica como seu. (CORREA, 2011). Em termos de categorias de patrimônio cultural existem os de ordem material (concretos e objetivados na realidade que são resultado da ação humana no tempo e no espaço, como praias, museus, praças entre outros) e os de ordem imaterial que se referem às manifestações imateriais da herança cultural dos povos como, por exemplo, o saber de transformar a mandioca em farinha ou o boi em carne do sol. Sendo assim, preservar o patrimônio cultural é manter as características e a memória de uma sociedade para conservar a sua identidade cultural.



Para ser reconhecida como patrimônio é preciso ter documentos de salvaguarda, e podemos destacar a culinária de Sergipe como patrimônio cultural imaterial a partir de alguns documentos como o Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011 reconhece a queijada, o manauê, a bolachinha de goma, o doce de pimenta do reino, o pé-de-moleque de massa puba, o beiju de tapioca, o amendoim verde cozido, o beiju macasado e o beiju saroio como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe



Sugerimos que assista o vídeo Produção manual da queijada permanece viva há mais de 200 anos, em São Cristóvão, no Sergipe disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=o7qePXc25FM>>

Doce típico de Portugal chegou a São Cristóvão com as freiras carmelitas. Devido à falta de acesso do queijo pelos negros e a grande presença de coco na região, teve o seu ingrediente principal substituído por coco ralado. Permanecendo mesmo assim seu nome original.

QUEIJADA





Maravê

É um bolo feito de milho ralado e leite de coco muito presente na culinária sergipana, cujas origens remontam ao tempo do Brasil colônia.



Doce de pimenta

É feito de farinha de mandioca, pimenta do reino moída e açúcar. Tradicionalmente era consumido pelas mulheres nas rodas de costura e bordados



Sarvio

É um tipo de beiju frito feito de tapioca úmida e coco.

PÉ DE MOLEQUE DE PUBA



O pé de moleque Sergipano é feito de puba (curimã), massa extraída da mandioca fermentada utilizada originalmente pelos índios, e coco e não de amendoim como em outros estados. A massa é disposta em pedaços da palha de bananeira, enrolada e assada no forno.



AMENDOIM VERDE COZIDO

Além do Decreto nº 27.720/2011, o amendoim verde cozido ainda possui outro instrumento de salvaguarda que é a Lei nº 7.682, de 17 de julho de 2013, que o torna Patrimônio Imaterial de Sergipe, com o objetivo de reconhecer a importância cultural deste alimento típico do Estado de Sergipe.

O amendoim verde cozido sergipano é produzido de forma única, cozido em água, sal e limão. Segundo relatos históricos, o mesmo era preparado na salmoura e mantido no próprio caldo.

Um dia, um produtor decidiu adicionar limões no momento do cozimento, com o intuito de conservar o alimento. Ao verificar que o resultado não foi o esperado e acreditando que teria prejuízos devido ao “erro”, o produtor deixou-o escorrendo numa peneira.

Provou depois de seco e percebeu que havia descoberto uma nova forma de cozinhar o amendoim.

Castanhas do Carrilho

A Lei nº 8.262 de 17 de julho de 2017, torna a Castanha de Caju do Povoado Carrilho, localizado em Itabaiana/SE, Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe.

Castanhas do
CARRILHO
PRODUZIDAS ARTESANALMENTE
COOPERATIVA DOS BENEFICIADORES
DE CASTANHA





Casa de beneficiamento da castanha de caju do povoado Carrilho (Itabaiana-SE)



Moradores do Carrilho em atividade na casa de beneficiamento das castanhas de caju (Itabaiana-SE)

Fotografias: Sheila S. Lisbôa (2019)

Mangabeira

A mangabeira (*Hancorniaspeciosa*) é árvore símbolo de Sergipe, nos termos do Decreto nº 12.723, de 20 de janeiro de 1992, devido ao seu significado cultural e econômico. Os municípios de Pirambu, Barra dos Coqueiros, Estância e Itaporanga são grandes produtores da mangaba. Em Pirambu, a Comunidade Quilombola do Povoado Alagamar se dedica à extração da mangaba.

A Lei nº 7.082 de 16 de dezembro de 2010, reconhece as catadoras de mangaba como grupo culturalmente diferenciado que deve ser protegido.



Geleias, compotas, balas e licores de mangaba são fabricados artesanalmente pela associação das Catadoras de Mangabas.

FEIRAS LIVRES

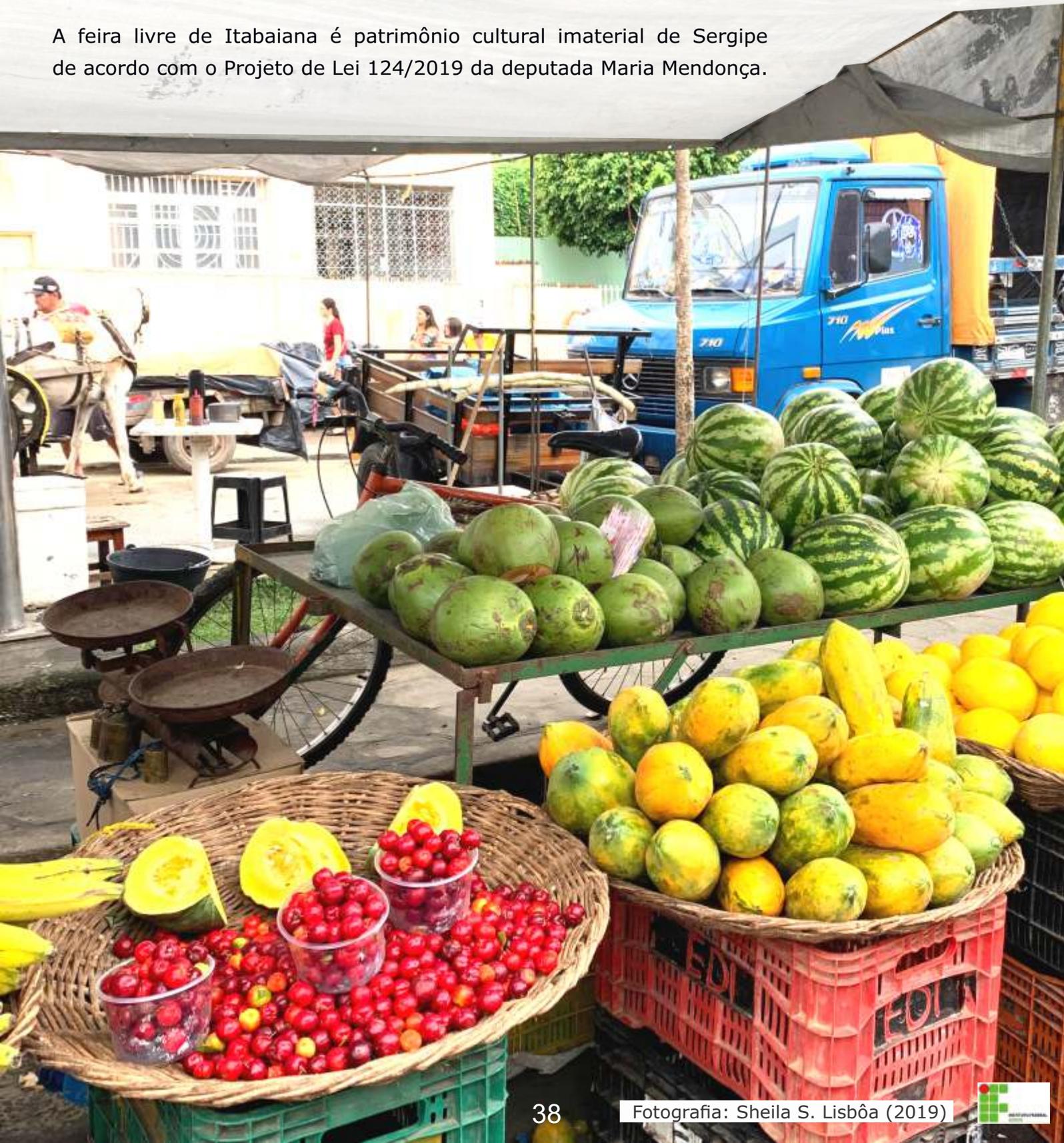


As feiras, desde a sua origem, constituem-se em espaços de comercialização, troca, encontros e lazer em muitas cidades do interior do estado.

No primeiro século da colonização (1601 a 1700) surgiram feiras em Laranjeiras e Vila Nova nos dias de sábado. Moradores até do sertão distante iam vender, trocar ou comprar produtos nessas feiras, e no final do século XVIII, já existiam feiras em quase todas as vilas de Sergipe Del Rey.

É no dia da feira que a cidade exerce fortemente sua centralidade. Presente nos hábitos dos sergipanos tornando-se o principal e, às vezes, o único local de comércio da população. Apesar da oferta de CD's, relógios, roupas terem modernizado os produtos das feiras, seus costumes e sua cultura seguem tradicionais. A diversidade dos produtos agropecuários, aliados às cores e aos cheiros das frutas e das comidas típicas são convites à visão e ao paladar.

A feira livre de Itabaiana é patrimônio cultural imaterial de Sergipe de acordo com o Projeto de Lei 124/2019 da deputada Maria Mendonça.



**24 DE
OUTUBRO**

dia da sergipanidade

É um dia para se comemorar o sentimento de orgulho e pertencimento pela cultura, história, artes, tradições, ou seja, por tudo que se relacionam com Sergipe, tudo aquilo que define o ser sergipano.
(JUNIOR, 2015)

O estudioso Luiz Antônio Barreto, publica em julho de 2013 na revista Cumbuca, “Sergipanidade, um conceito em construção”, conceituando como um *“conjunto de traços típicos, a manifestação que distingue a identidade dos sergipanos, tornando-os diferentes dos demais brasileiros, embora preservando as raízes da história comum”*. (BARRETO, 2013)



TERRITÓRIOS SERGIPANOS





De fato, antes de ser comida com a boca, a comida começa por ser comida com os olhos. Cada prato é uma pintura, uma escultura, uma obra de arte, um poema. Os meus olhos me fazem sonhar coisas ausentes: sinto cheiros e sabores. (...) As fotografias sugerem. As receitas revelam as fórmulas dos prazeres que as cozinheiras inventaram.



GRANDE ARACAJU

A Grande Aracaju constitui uma microrregião que integra, além da capital Aracaju, outros oito municípios dentre eles: Barra dos Coqueiros, Itaporanga d' Ajuda, Laranjeiras, Maruim, Nossa Senhora do Socorro, Riachuelo, Santo Amaro das Brotas e São Cristóvão. Todos os municípios da Grande Aracaju possuem uma integração territorial facilitada por rodovias e possuem em comum o fato de que são entrecortados pelos rios sergipanos e parte dos municípios estão no litoral.

Em função do processo civilizatório que foi instaurado pelo Império Português, a região da Grande Aracaju contempla o denominado Vale do Cotinguiba, conhecido por abrigar a cultura da cana-de-açúcar, sendo integrantes do "Cotinguiba" os municípios de Maruim, Laranjeiras e Riachuelo. Portanto, apresenta uma cultura marcada pela presença de elementos derivados da cultura africana, praticada e deixada como herança pelos escravos e seus remanescentes, e pela cultura portuguesa implantada pelo dominador colono.

A contribuição portuguesa se faz presente no uso de condimentos como, por exemplo, o azeite, o alho e a cebolinha no preparo de peixes e mariscos.



GRANDE ARACAJU

No que se refere aos hábitos alimentares existentes na Grande Aracaju, apesar do destaque ser para os africanos e os portugueses, a presença de alimentos introduzidos pelos indígenas se revela claramente através do consumo de raízes como, por exemplo, a mandioca e a batata doce. Além do modo de preparo da farinha de mandioca, malcasado, puba e beijus.

Também nesse território é possível encontrar uma diversidade de frutas bastante apreciadas e utilizadas na culinária sergipana como é o caso da mangaba, a manga e o caju, este último dado a sua importância se tornou um dos ícones representativos não somente da cidade Aracaju, mas serve como símbolo da sergipanidade ao lado de outro importante ícone, o caranguejo.

Em Aracaju podemos apreciar frutos do mar, pirão de guaiamum, feijoada sergipana, sopa de mocotó e caranguejo. O guaiamum com pirão também pode ser apreciado em Santo Amaro das Brotas, Laranjeiras e Itaporanga. Em São Cristóvão ganham destaque as queijadas, biscoitos de goma, amanteigados e bricelets, licores e moqueca de peixe. E em Riachuelo o doce de leite caseiro.



Barraca de frutas à beira da estrada em Barra dos Coqueiros/SE.

Fotografia: Sheila S. Lisbôa (2019)

Bolachinha de goma

Território: Grande Aracaju

Município: São Cristóvão

INGREDIENTES

1kg de tapioca
½ litro de leite de coco grosso
½ kg de açúcar
1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes.
- Faça bolinhas.
- Coloque-as em uma assadeira untada com tapioca.
- Leve para assar até ficarem coradas (20 min).

OBSERVAÇÃO

O ponto certo da massa é quando a mesma não fica grudando nas mãos. Se acontecer, ajuste com a tapioca.

INFORMAÇÕES

Categoria: Lanche

Dificuldade do Prato: Fácil

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 100 unid



LESTE SERGIPANO

Vizinho ao território da Grande Aracaju se encontra o Leste Sergipano sendo formado pelos seguintes municípios: Capela, Carmópolis, Divina Pastora, General Maynard, Japaratuba, Pirambu, Rosário do Catete, Santa Rosa de Lima e Siriri.

A cozinha do Leste Sergipano é marcada pela grande diversidade de peixes e frutos do mar, devido à sua localização próxima ao litoral, ao rio Japaratuba e seus afluentes. O Estuário do rio Japaratuba que corta os diversos municípios do Leste Sergipano é a fonte de sustento de diversas famílias que se dedicam exclusivamente à pesca artesanal do camarão de “água doce”, com o uso do “covo” que consiste num tipo de armadilha feita com bambu e cipó.

Em virtude do cultivo dos coqueirais em todo litoral, o coco-da-baía é outro ingrediente bastante presente na culinária do Leste Sergipano, na produção de moquecas e doces.

As frutas de destaque da região são as típicas das restingas, como sapoti, jenipapo e a mangaba que são utilizadas na produção de sucos, doces e licores. É em Pirambu que se encontra a maior concentração no estado sergipano de mangabeiras.

Na região também podemos ver a produção da cachaça (aguardente-da-cana) com destaque para o município de Capela.

Robalo ao molho de camarão

Território: Leste Sergipano

Município: Japaratuba

INGREDIENTES

500g de postas fresquíssimas de robalo
250 g de filé de camarão
500 ml de leite de coco
02 tomates picados
01 cebolas picadas
01 pimentão grande picado
Coentro picado
Pimentinha picada
Cominho
Colorífero
Azeite de oliva
Farinha de trigo
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Lave o robalo e o camarão com limão.
- Passe o robalo e o camarão na farinha de trigo e doure no azeite. Reserve.
- Em uma panela refogue as verduras picadas no azeite por uns 30 segundos em fogo brando.
- Em seguida, adicione o peixe, o camarão e o leite.
- Adicione corante, cominho e sal a gosto.
- Depois de cozido retire um pouco do caldo para fazer o pirão.

INFORMAÇÕES

Categoria: Prato Principal

Dificuldade do Prato: Fácil

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 2 porções



BAIXO SÃO FRANCISCO

O território do Baixo São Francisco como o próprio nome sugere, está localizado, em sua grande parte, às margens do Rio São Francisco, cuja extensão banha desde o município de Canhoba, passando por Amparo do São Francisco, Telha, Propriá, Santana do São Francisco, Neópolis, Ilha das Flores até Brejo Grande. Os municípios de Pacatuba e Brejo Grande são banhados pelo Oceano Atlântico. Os municípios de Cedro de São João, Muribeca, São Francisco, Japoatã, Malhada dos Bois estão na porção central e interiorana do Baixo São Francisco, totalizam quatorze municípios integrantes deste território.

É bastante clara a fusão da cozinha portuguesa incorporada a elementos da cozinha indígena na culinária do Baixo São Francisco Sergipano. A presença do peixe é dominante na região e sua versatilidade no preparado por diversas técnicas que realçam seu sabor e dão vida aos pratos locais, como peixe salgado, seco ao sol e assado na brasa, além da famosa moqueca de peixe ao molho de camarão.

Crustáceos, moluscos e peixes são amplamente utilizados na cozinha do Baixo São Francisco e toda essa diversidade se deve aos manguezais, ao rio e ao mar que estão contextualizados nesse território. É importante lembrar que no baixo São Francisco também se encontram diversas comunidades tradicionais quilombolas e ribeirinhas que possuem um perfil voltado à pesca e ao preparo de alimentos indicando a forte presença dos valores da cozinha africana.



BAIXO SÃO FRANCISCO



Nos municípios de Ilha das Flores e em Neópolis a presença do Rio São Francisco favoreceu o desenvolvimento da cultura do arroz e de outras frutas e hortaliças que tornam a região rica em diversidade de alimentos. A presença da CODEVASF permitiu o desenvolvimento técnico do plantio de determinadas culturas, dentre elas o cultivo do arroz em Ilha das Flores e Propriá.

Em Santana do São Francisco a fabricação e comercialização de itens de barro, como panelas, potes, moringas de barro reforçam a identidade e a herança indígena e negra na região, revelando elementos materiais da tradição passada pelos antigos.

Além dos pratos típicos variados de peixes e frutos do mar. Podemos destacar o doce de batata doce em Propriá. Em Cedro de São João a carne do sol, biscoitos diversos, arroz doce, mungunzá, bolos caseiros e derivados do leite como o requeijão, manteiga, queijo, queijada. Em Canhoba a cachaça Junça.

Gratinado de macaxeira

Território: Baixo São Francisco
Município: Muribeca

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira
500g de charque dessalgado
200g de queijo coalho fatiado
50g de queijo ralado
1 lata de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga
Azeite de oliva
1 cebola picado
2 dentes de alho amassados
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Cozinhe a macaxeira, escorra, amasse, adicione a manteiga e o creme de leite. Reserve.
- Frite o charque na cebola e no alho com um pouco de azeite. Reserve.
- Arrume em camadas: macaxeira, charque, coalho, macaxeira e queijo ralado.
- Leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos.

INFORMAÇÕES

Categoria: Prato Principal
Dificuldade do Prato: Médio
Tempo de Preparo: 1 hora
Rendimento: 8 porções



ALTO SERTÃO

Dentre os municípios que integram o território denominado “Alto Sertão Sergipano” estão os municípios de: Canidé do São Francisco, Gararu, Monte Alegre de Sergipe, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora de Lourdes, Poço Redondo e Porto da Folha.

No Alto Sertão Sergipano se encontram a maior concentração de bovinos e caprinos do estado de Sergipe, conferindo o título de **“bacia leiteira do Estado”**. Em função da composição étnica do povo do Alto Sertão, a herança portuguesa ganha destaque dentre os valores da cozinha, tendo como elemento de mais importância a carne bovina, cujo preparo pode se dá de diversas formas como o preparo da carne salgada, a buchada de carneiro, o sarapatel e a carne frita (ensopado).

As grandes propriedades de terras foram sendo utilizadas para a criação de gado destinado ao abate e ao fornecimento de leite. Segundo alguns historiadores, na região do Alto Sertão é possível identificar elementos materiais e técnicas que indicam determinada influência de holandeses, principalmente na construção de currais e de fabriquetas de queijo, requeijão e manteiga de garrafa.



ALTO SERTÃO

O milho e o feijão possuem forte presença na cozinha do Alto Sertão.

Alguns municípios são banhados pelo São Francisco e desenvolvem atividades de pesca como ocorre, por exemplo, em Porto da Folha e Canindé do São Francisco. Dentre as maiores atrações culinárias no Alto Sertão está a pituzada, este consiste num prato preparado com pitus (crustáceo da família dos camarões de água doce), cuja preparação inclui a presença do leite de coco, traço típico da cozinha africana. Ameaçado de extinção o camarão-pitu brasileiro é desenvolvido na região de forma sustentável.

Em Porto da Folha o prato em destaque é o pirão de peixe com pitu. Em Poço Redondo a carne de bode, buchada e doce de cabeça de frade. Nossa Senhora da Glória além da buchada de bode, podem ser apreciados doces caseiros da Dona Nena. Em Monte Alegre o sarapatel. Gararu, as moquecas de peixe e de camarão de água doce, pirão de Pitu, pirão de galinha caipira e de capão. Canidé tem a pituzada, peixe tilápia, carneiro, galinha caipira, e vários pratos produzidos com carne de bode e quiabo.



Bolo de milho

Território: Alto Sertão Sergipano

Município: Nossa Senhora da Glória

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de massa de milho verde ralado
1 xícara (chá) de leite de coco
3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
2 ovos
1 xícara (chá) de leite
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Rale o milho e reserve.
- Retire o leite de coco.
- Misture todos os ingredientes e acrescente uma colher de fermento em pó.
- Coloque em uma forma untada e leve ao forno para assar por 45 min, em temperatura média.

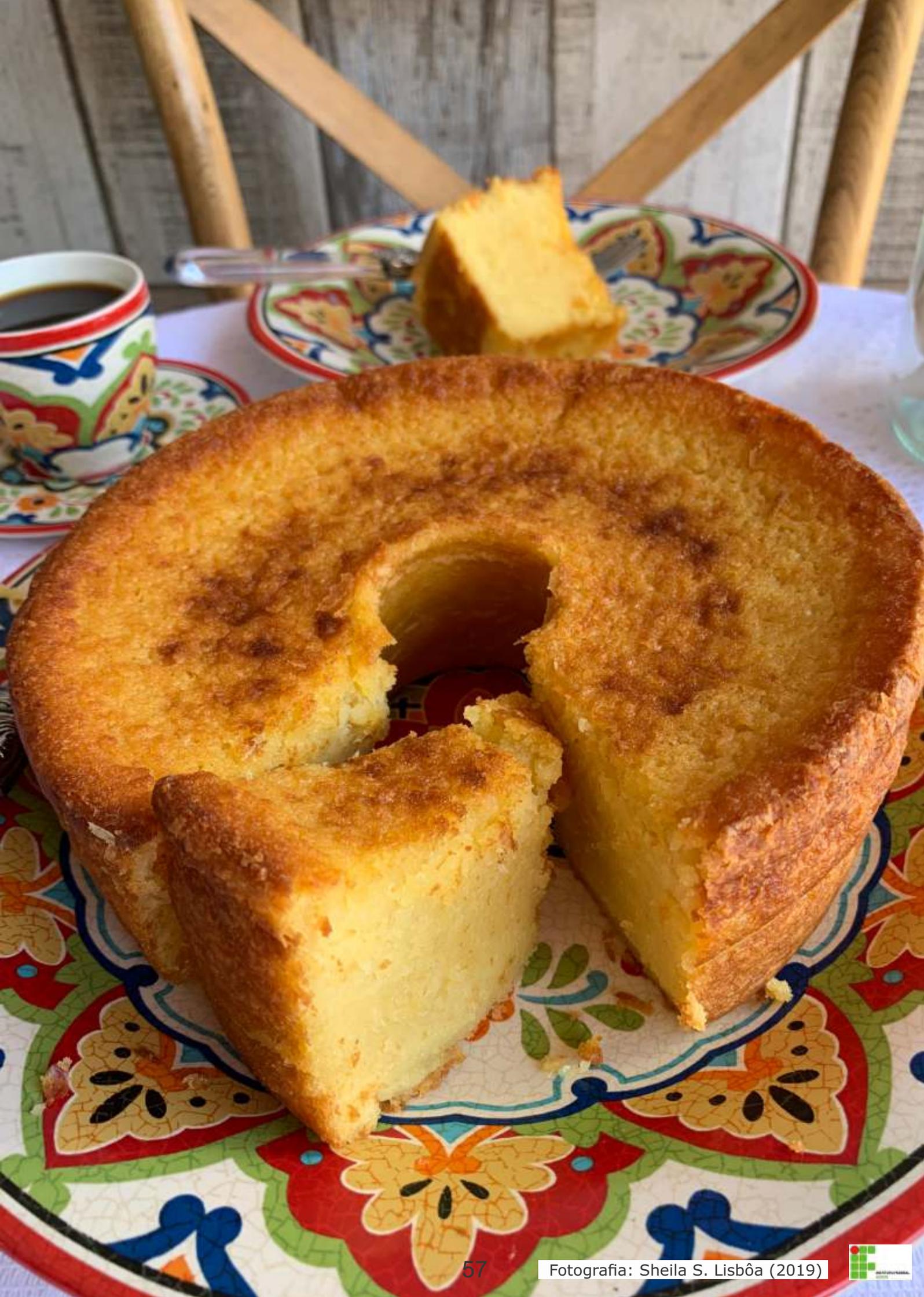
INFORMAÇÕES

Categoria: Lanche

Dificuldade do Prato: Fácil

Tempo de Preparo: 1h

Rendimento: 8 fatias



MÉDIO SERTÃO

No território do Médio Sertão Sergipano encontramos os seguintes municípios: Aquidabã, Cumbe, Feira Nova, Graccho Cardoso, Itabi e Nossa Senhora das Dores.

No município de Aquidabã é possível reconhecermos a presença marcante da pecuária, com a criação de gado destinado ao abate, constituindo importante fornecedor de carne bovina para as demais regiões do estado sergipano. Além da pecuária, destaca-se o cultivo do abacaxi que tem saída para diversos municípios do estado e cujo uso culinário pode ser empregado na elaboração de sucos, de tortas e de doces.

Sendo a pecuária a atividade de maior importância na região do Médio Sertão, a presença da carne bovina permite identificar a existência de técnicas de conservação que remontam à atividade pecuária. A chamada "carne do sol" é produzida com aplicação do sal na carne bovina e exposição ao sol e ao vento, tendo como finalidade a desidratação da carne e objetivando maior duração. Técnica antiga de influência portuguesa. A influência portuguesa também pode ser observada na região com a produção dos doces como doce de leite, cocada de leite e no cultivo de frutíferas.



MÉDIO SERTÃO

A galinha de capoeira criada em terreiros e quintais, forma o prato típico Galinha de capoeira a cabidela, de origem portuguesa, é tradicionalmente servida ao domingos e ocasiões especiais, acompanhada de arroz branco, macarrão refogado na manteiga e farofa. Outro prato típico bastante presente na região é a galinha de capoeira com fava.

Em Nossa Senhora das Dores pode ser apreciado a carne do sol e traíra, em Itabi o pé-de-moleque, mal-casado, puba, queijadinha, sequilhos, doce de leite, buchada de bode, pirão de capão, galinha caipira com fava, feijoada e assado de carneiro. Em Graccho Cardoso a buchada de bode, carne do sol, abacaxi, peixe de água doce e rocombole de batata. Em Feira Nova a cocada de leite e coco, caldinho de mocotó. Em Cumbe merece destaque o Strogonoff de camarão. E em Aquidabã além do peixe de água doce na brasa, pode ser apreciada também a famosa galinha caipira com fava.

Doce de leite

Território: Médio Sertão Sergipano

Município: Nossa Senhora das Dores

INGREDIENTES

1 litro de leite
500 g de açúcar
3 ovos
limão
Cravo a gosto

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador o leite, o açúcar e os ovos, leve ao fogo alto.
- Ao ferver, adicione algumas gotas de limão e deixe cozinhar por 50 min até obter o ponto.
- Acrescente cravo a gosto.
- Desligue o fogo quando começar a espumar.
- Não deixe secar demais a calda.

OBSERVAÇÕES

Em caso de secar demais a calda e o doce açucarar, pode ser adicionado uma xícara de água e deixar ferver rapidamente.

INFORMAÇÕES

Categoria: Lanche
Dificuldade do Prato: Fácil
Tempo de Preparo: 1h
Rendimento: 15 porções



AGRESTE CENTRAL SERGIPANO

O Agreste Central Sergipano encontramos uma diversidade de municípios que assumem um perfil agropecuário de destaque no estado de Sergipe, merecendo destaque para a região o município de Itabaiana, conhecida por seu comércio e pela produção de itens agrícolas e criação de bovinos. O Agreste Central Sergipano abrange os seguintes municípios: Areia Branca, Campo do Brito, Carira, Frei Paulo, Itabaiana, Macambira, Malhador, Moita Bonita, Nossa Senhora Aparecida, Pedra Mole, Pinhão, Ribeirópolis, São Domingos e São Miguel do Aleixo.

Em termos de culinária, a cozinha do Agreste Central Sergipano apresenta uma forte influência da herança culinária portuguesa, a qual se faz presente no manejo culinário da carne bovina (que é tratada sob a forma frita, ou em guisado) e da galinha bastante consumida sob a forma de ensopado. Como acompanhamento desses itens temos a farinha de mandioca, o inhame (bastante cultivado no município de Moita Bonita e Malhador) e a macaxeira cuja produção se encontra difundida na maioria dos municípios do Agreste Central.



AGRESTE CENTRAL SERGIPANO

No que se refere à influência da culinária indígena se destaca o uso de raízes como a mandioca, a qual é utilizada para a fabricação de farinha e de outros itens alimentícios. O uso da farinha é bastante difundido em todos os territórios do estado de Sergipe. A tapioca, gerada da mandioca, são a base para confecção de bolos de macaxeira e de puba, pudim de mandioca e de tapioca. Temos ainda os beijus dos tipos: malcasado e sario e o pé-de-moleque. Os municípios que encabeçam a maior produção da mandioca no Agreste Central são os municípios de São Domingos e Itabaiana.

Em relação às frutas, as mais conhecidas são a jaca, a manga e a jabuticaba, bastante empregadas na fabricação de compotas, sucos e licores ou consumidas in natura.

O doce de batata doce é típico do agreste, preparo tradicionalmente em tacho de cobre e fogão a lenha, torna-se entre os doces mais apreciados de Sergipe.

Na região pode ser apreciada a buchada de carneiro em São Miguel do Aleixo; pirão de capão de Ribeirópolis; em Macambira tem destaque os doces caseiros, bolos típicos (macaxeira e puba) e a galinha de capoeira com pirão; e em Carira o sarapatel, buchada e o bofó (raiz do umbuzeiro).

É dessa região que sai a castanha do Carrilho, patrimônio imaterial de Sergipe, povoado localizado no município de Itabaiana.

Pudim de macaxeira

Território: Agreste Central Sergipano
Município: Itabaiana

INGREDIENTES

4 ovos
1 ½ xícara de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara de leite
2 xícara de macaxeira cozida sem os talos

CARAMELIZAR A FORMA

1 xícara de açúcar
3 colheres (sopa) de água
1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Caramelização: misture todos os ingredientes, coloque na forma do pudim e leve ao fogo até derreter. Gire a forma de modo que espalhe o caramelo na forma.

Pudim: Bata todos os ingredientes no liquidificador. Depois coloque na forma caramelizada e leve ao forno por 45 min.

INFORMAÇÕES

Categoria: Lanche
Dificuldade do Prato: Média
Tempo de Preparo: 1h
Rendimento: 10 porções



CENTRO SUL SERGIPANO



Na microrregião do Centro Sul Sergipano se encontram os municípios de: Lagarto, Poço Verde, Riachão do Dantas, Simão Dias e Tobias Barreto. Os municípios de Lagarto e Tobias Barreto encabeçam a microrregião assumindo a liderança no campo da economia de comércio e serviços; em Lagarto, por exemplo, a pecuária é diversificada contendo a criação de bovinos, ovino, caprinos e galináceos, no campo da agricultura se destacam a produção de cítricos e de tabaco.

A herança portuguesa se fez presente na formação histórica da culinária na região do Centro Sul Sergipano ganhando destaque o consumo de carne bovina em suas mais variadas modalidades, estando presente nas diversas refeições do dia, desde o café da manhã ao jantar.

Além da carne bovina, a galinha, o milho e a mandioca também são importantes ingredientes na culinária do Centro Sul Sergipano. Esta última é empregada em toda sua totalidade, desde a folha na produção da maniçoba até a raiz com a produção da farinha e tapioca.

CENTRO SUL SERGIPANO



O Centro Sul é líder na produção do feijão e da carne bovina, ingredientes indispensáveis na mesa do sergipano e na elaboração da feijoada.

As frutas mais conhecidas e usadas na culinária do Centro Sul são a goiaba, a jaca e o abacate, cuja plantação se dá em sua grande maioria nas pequenas propriedades da região, já a produção de cítricos é assumida pelo agronegócio e constitui carro chefe da economia agrícola de diversos municípios da microrregião Centro Sul.

Em Tobias Barreto pode ser apreciado o doce de batata doce, cocada puxe e tirinhas, doce de leite batido, mundinha de leite, banana de Maria Mulata, broa de goma de tapioca, galinha caipira, lombo na panela de barro, caldinho de mocotó, moqueca de frango. Em Riachão do Dantas o destaque fica para a feijoada sergipana e doces caseiros (rapadura de leite, doce de leite batido, cocada). O doce de leite de Poço Verde é feito com leite de cabra. E em Lagarto a maniçoba, a buchada de bode, o bobó de charque e a sopa de mocotó são as atrações principais.

Arrumadinho

Território: Centro Sul Sergipano

Município: Lagarto

INGREDIENTES

500g de feijão de corda
250g de charque escaldada em cubinhos
1 xícara (chá) de farinha de mandioca
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola picada
1 tomate picado
½ pimentão picado
Coentro
Azeite
1 limão
1 folha de louro
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o feijão com, folha de louro e sal. Reserve.
- Frite a charque com uma colher de manteiga.
- Prepare a farofa fritando a farinha no restante da manteiga, sal e pimenta.
- Faça o vinagrete com o tomate, a cebola, o pimentão e o coentro. Tempere com sal, limão e azeite.
- Arrume, numa travessa, o feijão e a carne em camadas. Cubra tudo com a farofa.
- Sirva com o vinagrete.

INFORMAÇÕES

Categoria: Prato Principal

Dificuldade do Prato: Fácil

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 15 porções

Terreiro do Centro Sul Sergipano
Município: Lagarto



SUL SERGIPANO

O território do Sul se localiza na parte sul do Estado de Sergipe, englobando onze municípios: Arauá, Boquim, Cristinápolis, Estância, Indiaroba, Itabaianinha, Pedrinhas, Salgado, Santa Luzia do Itanhi, Tomar do Geru e Umbaúba. Dentre estes municípios os que ganham maior destaque são os municípios de Estância, por suas praias, produção bovina e agropecuária e indústrias, de Boquim por sua produção de cítricos e Salgado pela agropecuária.

Na microrregião Sul Sergipana a culinária é reforçada pela presença de valores culinários portugueses. A criação de gado e de ovinos marcou o passado de ocupação da microrregião Sul Sergipana, e devido à sua vocação latifundiária se desenvolveu também o plantio da cana-de-açúcar e o largo uso de mão-de-obra escrava. Pela presença de outras etnias como a indígena e a afrodescendente é possível perceber a influência dessas duas cozinhas no uso de determinados ingrediente, como o uso do dendê e leite de coco e no preparo de alimentos. É de influência indígena a coleta de frutos e crustáceos.

SUL SERGIPANO

A existência de manguezais por todo o litoral que banha o Sul Sergipano favoreceu a prática da pesca em rios e no mar, mas também permitiu a exploração da atividade de coleta de crustáceos (siri, aratu, caranguejo, guaiamum, camarão) e moluscos (ostra, sururu), cujo emprego se dá em variados pratos servidos na região litorânea.

O Aratu é o item culinário mais conhecido no município de Santa Luzia do Itanhý e é realizado por mulheres da região que exercem uma prática tradicional de coleta do aratu nos manguezais enquanto cantam uma cantiga popular. Do aratu se produz o catado de aratu na palha, moqueca de aratu, e a fritada de aratu entre outros pratos.

No que se refere às frutas da região temos, por exemplo, o abacate, araçá, jenipapo, murici, manga, jaca, caju, tamarindo, goiaba, mangaba. Em Pedrinhas pode ser apreciado o fígado assado no mercado; em Indiaroba a mariscada, a moqueca de Robalo e o refogado de aratu. Em Estância temos a maniçoba, mungunzá, milho cozido e assado, pamonha, e licores. Em Cristinápolis os licores e cocadas variadas.

Fritada de aratu

Território: Sul Sergipano

Município: Lagarto

INGREDIENTES

½ kg de catado de aratu
3 tomates picados
2 cebolas picadas
1/2 molho de coentro picado
1 pimentão picado
6 colheres (sopa) de azeite
1 frasco pequeno de leite de coco
2 dentes de alho amassados
4 ovos
1 colher (sopa) de farinha de trigo
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

- Limpe o aratu com limão e água.
- Numa panela, refogue os temperos no azeite.
- Acrescente o aratu e o leite de coco.
- Deixe ferver por 5 minutos.
- Bata as claras em ponto de neve e junte as gemas.
- Adicione a farinha de trigo e sal a gosto e misture devagar.
- Junte algumas colheres do ovo batido ao aratu, misture e leve ao fogo por 1 minuto, mexendo sempre.
- Coloque a massa numa forma untada com margarina e por cima espalhe o restante dos ovos batidos.
- Ponha no forno em temperatura média e deixe até dourar.

INFORMAÇÕES

Categoria: Prato Principal

Dificuldade do Prato: Médio

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 15 porções



REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. **Estórias de quem gosta de ensinar**: o fim dos vestibulares. Campinas: Papirus, 2000.

ALVES, Rubem. **Livro sem fim**. São Paulo: Loyola, 2002.

AMARAL, Lindolfo Alves do. **Sergipe: História, Povo e Cultura**. Aracaju, Governo de Sergipe. SEED. Projeto Nordeste. 1998. 74p.

BARRETO, Luiz Antonio. **Sergipanidade, um conceito em construção**. In: Revista Cumbuca. Ano I. nº II. Aracaju: Editora Diário Oficial, Julho/13. p. 12-13

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Decreto nº 12.723, de 20 de janeiro de 1992**. Institui a Mangabeira, como Árvore Símbolo do Estado de Sergipe, e dá providências correlatas. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011**. Reconhece a queijada, o manauê, a bolachinha de goma, o doce de pimenta do reino, o pé-de-moleque de massa puba, o beiju de tapioca, o amendoim verde cozido, o beiju macasado e o beiju saroió como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, e dá outras providências. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Lei nº. 8.262 de 17 de julho de 2017**. Torna a Castanha de Caju do Povoado Carrilho, Localizado em Itabaiana/SE, Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, e dá providências correlatas. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Lei nº7.682, de 17 de julho de 2013**. Torna o Amendoim Verde Cozido Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe e dá providências correlatas. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Lei nº 7.082 de 16 de dezembro de 2010**. Reconhece as catadoras de mangaba como grupo cultural diferenciado e estabelece o autor-reconhecimento como critério e dá providências. Publicado no Diário Oficial nº 26138, do dia 17/12/2010. Disponível em: <<https://al.se.leg.br/Legislacao/Ordinaria/2010/O70822010.pdf>> Acesso em: Junho, 2018.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

CORREA, Wanderley de Melo et al. **Sergipe nosso Estado – história, geografia e cultura**. Aracaju, SE: Edições Sergipecultura, 2011. 220p.

GRAÇA, Tereza Cristina Cerqueira da et al. **Sociedade e cultura sergipana**: parâmetros curriculares e textos. Aracaju: Governo de Sergipe, SEED, 2002. 148p.

REFERÊNCIAS

GOVERNO DE SERGIPE. **Enciclopédia dos Municípios Sergipanos**. 2014. Disponível em: <<http://www.observatorio.se.gov.br/pesquisas-e-estudos/enciclopedia-dos-municipios-sergipano>> Acesso em: Junho, 2018.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>> Acesso em: Junho, 2018.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Praça São Francisco, em São Cristóvão (SE)**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/43>> Acesso em: Junho, 2018.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Literatura de Cordel agora é Patrimônio Cultural do Brasil**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4819>> Acesso em: Junho, 2018.

JUNIOR, Humberto. **O 8 de julho e oito motivos para os sergipanos se orgulharem de sua sergipanidade**. 20 de julho de 2015. Disponível em: <<https://habeasmentem.wordpress.com/2015/07/20/o-8-de-julho-e-oito-motivos-para-os-sergipanos-se-orgulharem-de-sua-sergipanidade/>> Acesso em: Junho, 2018

Mar, Chiquinho do Além. **Sergipe e seus encantos: conhecendo os atrativos turísticos através do Cordel**. Aracaju, SE: Infographics, 2018.

Marcellini, Rusty; Ferraz, Rodrigo. **Fatura expedição Brasil gastronômico: GO, TO, PA, MA, PI, SE: a cadeia produtiva gastronômica**, v. 4. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2018.

MENDONÇA, Ana Cecília Nigro Mazzilli Xavier de; SCJARRETTA, Fátima Helena Leime. **O Brasil bem temperado – Nordeste**. São Paulo: Gaia: Editora Boccato, 2007.

SANTOS, T. C.; JUNIOR, J. E. N.; PRATA, A. P. N. **Frutos da Caatinga de Sergipe utilizados na alimentação humana**. Revista Scientia Plena, Vol. 8, Num. 4, 2012.

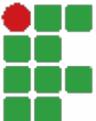
SEPLAN. Secretaria de Estado do Planejamento. **Sergipe Gastronômico: Guia Gastronômico dos Territórios Sergipanos**. Aracaju, SE. Seplan, 2010. 197p.

SILVA, Joelma Santos. **Sergipe à mesa: um documentário da culinária sergipana**. Monografia (Licenciatura em História) – Departamento de História, Centro de Educação e Ciências Humanas, Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, 2002.

Obrigado!



PROFEPT
MESTRADO PROFISSIONAL EM
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL
Sergipe



**INSTITUTO
FEDERAL**
Sergipe