

# Comida de Rua e Patrimônio Alimentar: narrativas etnográficas sobre o amendoim verde cozido em Aracaju/SE

Rosana Eduardo da Silva Leal\*

## Introdução

O comércio de comida de rua faz parte do cotidiano dos centros urbanos, integrando a dinâmica da vida contemporânea. Trata-se de um universo com dimensões sociais, econômicas e culturais, que absorve tanto comidas industrializadas como preparações regionais e locais. Neste âmbito, integra a paisagem urbana, tornando-se parte dos hábitos alimentares dos transeuntes das cidades em vários países. “Do ponto de vista social, a comida de rua representa um espaço democrático e acessível para diversos tipos de pessoas das mais variadas classes sociais (ALMEIDA, 2017, p. 21).

Concordamos com Dutra (2012, p. 12) quando pontua que “[...] compreender a comida de rua como parte constituinte desta paisagem implica em reconhecê-la como produtora de um espaço e de um tempo específicos, afinados à lógica do contexto urbano”. Trata-se também de uma opção mais viável para o modo de vida urbano, que vem paulatinamente reduzindo as práticas de alimentação em casa em detrimento do consumo rápido de comidas fora do ambiente doméstico.

O comércio da comida de rua tem se apresentado como alternativa à comida largamente industrializada, dado seu caráter artesanal. Além disto, assume papel significativo como prática recreativa, inserida no rol de atividades do passeio, da ida às compras nas ruas da cidade (DUTRA, 2012, p. 03).

No Brasil, a comida de rua já estava presente no cotidiano do país desde o período colonial, tendo sido registrado por Debret (1940) em seus quadros. Na

---

\* Doutora em Antropologia pela Universidade Federal de Sergipe. Líder do Grupo de Pesquisa em Antropologia e Turismo - ANTUR/UFS/CNPQ. Docente do Departamento de Turismo (DTUR) e do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Culturas Populares (PPGCULT) da Universidade Federal de Sergipe.

E-mail: rosanaeduardo@academico.ufs.br

contemporaneidade, mantém muito do repertório tradicional e regional, mas absorve também práticas alimentares de outros países dentro do processo de mundialização da cultura (CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009). Estas são perpassadas por dimensões simbólicas e identitárias, constituindo-se também como fonte de renda para diversos trabalhadores, que muitas vezes são excluídos do mercado de trabalho formal hegemônico.

Como estratégia, estes atores sociais mobilizam recursos e habilidades pessoais; trata-se de soluções individuais, criativas, que colocam em risco a estabilidade das formas de determinação social, pois que não trilharam os caminhos indicados para a ascensão social tal como a educação ou a carteira assinada. Suas trajetórias demonstram que o cenário de instabilidade e incerteza no mercado econômico podem ser enfrentados pelo seu agenciamento, utilizando-se habilidades e recursos pessoais, ao invés de delegar a responsabilidade pelos investimentos econômicos ao Estado ou à elite política e econômica dominante (DUTRA, 2012, p. 07).

É neste âmbito que está situado o presente artigo, que busca refletir sobre as dimensões patrimoniais e turísticas que envolvem a cultura do amendoim verde cozido em Sergipe. O estudo foi desenvolvido por meio de narrativas etnográficas realizadas em espaços de comercialização e consumo da referida iguaria. Utilizou-se também da pesquisa bibliográfica envolvendo temas como comida de rua e patrimônio alimentar, bem como da observação participante e não participante, registro fotográfico e realização de entrevistas com comerciantes.

A pesquisa etnográfica foi realizada no centro de Aracaju e na orla de Atalaia, uma vez que são espaços de significativa importância no comércio e no consumo do amendoim verde cozido. Trata-se de uma etnografia de rua, que, segundo Rocha e Eckert (2003, p. 106) “[...] ao explorar/inventariar o mundo na instabilidade do seu movimento, descobre um patrimônio intangível de formas que tecem as interações sociais num lugar”.

## O grão e suas generosidades

Denominado cientificamente como *Arachis hypogea* L., o amendoim é uma leguminosa originária da América do Sul, que passou a ser cultivada em distintas regiões dos cinco continentes (PEZZOPANE, 2009). Seu cultivo ocorre em diversos países da América Latina, promovendo uma diversificada oferta cultural e alimentar.

O amendoim é uma cultura que se revelou ‘uma planta muito generosa’. Sua generosidade se manifesta na sua adaptação às diversas condições socioambientais, tanto do solo quanto da umidade, e nas baixas incidências de ataques de insetos considerados pragas ou causadores de doenças, bem como no baixo investimento econômico e na resistência aos longos períodos de armazenamento (BAUTISTA et al., 2005, p. 485, tradução nossa).

Hoje faz parte da dieta de diversas nações, sobretudo pela sua versatilidade no processamento, no uso culinário e no consumo. “O grão tem importância econômica em muitos países, como China, Índia, Argentina e Estados Unidos, e integra cadeias de produção que envolvem confeitos e óleos vegetais” (MARTINS, 2013, p. 21).

Nos últimos anos, as pesquisas vêm revolucionando a agricultura e os hábitos alimentares da população mundial. Nesse contexto, o amendoim tem se destacado como alimento saudável e de grande importância para muitos países, integrando vários programas de erradicação da fome e de redução da desnutrição infantil, graças à sua alta palatabilidade e ao seu elevado teor de proteínas e óleos insaturados. Além de ser uma cultura de grande significado social, por contribuir com a sustentabilidade da agricultura em diversas partes do planeta, adaptar-se bem em regiões de climas equatoriais e temperados, podendo ser cultivado com êxito em quase todos os tipos de solos (SANTOS; FREIRE; LIMA, 2013, p. 17).

A respectiva leguminosa tem significativa importância na nutrição e sustentabilidade agrícola de regiões áridas e semiáridas. É cultivada em grande medida pelos médios e pequenos produtores, por meio de agricultura familiar, necessitando de baixa mecanização e poucos insumos. “Para estas regiões, onde as adversidades climáticas são expressivas, o amendoim representa uma alternativa agrícola viável devido ao fácil manejo, ciclo curto e mercado receptivo” (MELO FILHO; SANTOS, 2010, p. 194).

Atualmente, o grão integra a lista de alimentos com diversos benefícios para a saúde. Conforme especialistas, mesmo com alto valor energético, possui alto valor nutritivo, pois é rico em fibras, reduz o colesterol ruim e sacia a fome. Pode ser consumido em forma de pasta, farinha, cru, cozido, frito, torrado ou assado, podendo se transformar em comida doce ou salgada seja industrializada ou preparada de forma artesanal. Sua colheita pode ser realizada de forma manual, semimecanizada e mecanizada (SANTOS et al., 2021).

Quando o Brasil foi descoberto, os povos indígenas já cultivavam o amendoim assim como outros alimentos como a mandioca, o milho, a batata e o inhame. Aos

poucos, a leguminosa foi sendo incorporada à culinária nacional, sendo consumida de diversas formas em todas as regiões do país. Trata-se de um importante elemento do repertório festivo do ciclo junino brasileiro, estando presente em iguarias e pratos regionais como a paçoca, o bolo de amendoim, a broinha e o pé de moleque (FELIPPE, 2011). O grão também foi incorporado à cozinha e a culinária dos cultos afro-brasileiros, tornando-se ingrediente de diversas receitas e rituais.

“No Brasil tem sido cultivado há décadas, mas foi durante os anos 70 e 80, que a cultura tornou-se uma das principais economias existentes nas pequenas propriedades agrícolas do país” (MELO FILHO; SANTOS, 2010, p. 193). Segundo a EMBRAPA (2019), o Brasil é o segundo produtor e exportador de amendoim na América Latina, perdendo apenas para a Argentina. Trata-se de um cultivo que está em franco crescimento em solo brasileiro, estando voltado tanto para o mercado interno quanto para o mercado externo. Atualmente, o país exposta 70% do excedente produzido.

O amendoim foi muito consumido no Brasil, principalmente antes da soja ganhar destaque na fabricação de óleo para a culinária. Nos últimos anos, o consumo do amendoim vem crescendo e sendo direcionado para a indústria confeitaria ou mesmo para o consumo ‘in natura’. No atual período, a produção de amendoim ganha investimentos tecnológicos, com intuito de obter maior qualidade, sobretudo na fase de secagem, que demanda muito cuidado (CARVALHO et al., 2016, p. 121).

A região Sudeste é a maior produtora brasileira, sendo o estado de São Paulo o maior produtor nacional. No Nordeste, destacam-se os estados da Paraíba, Bahia, Sergipe e Ceará (SUASSUNA et al., 2008).

## Itinerâncias etnográficas em Aracaju/SE

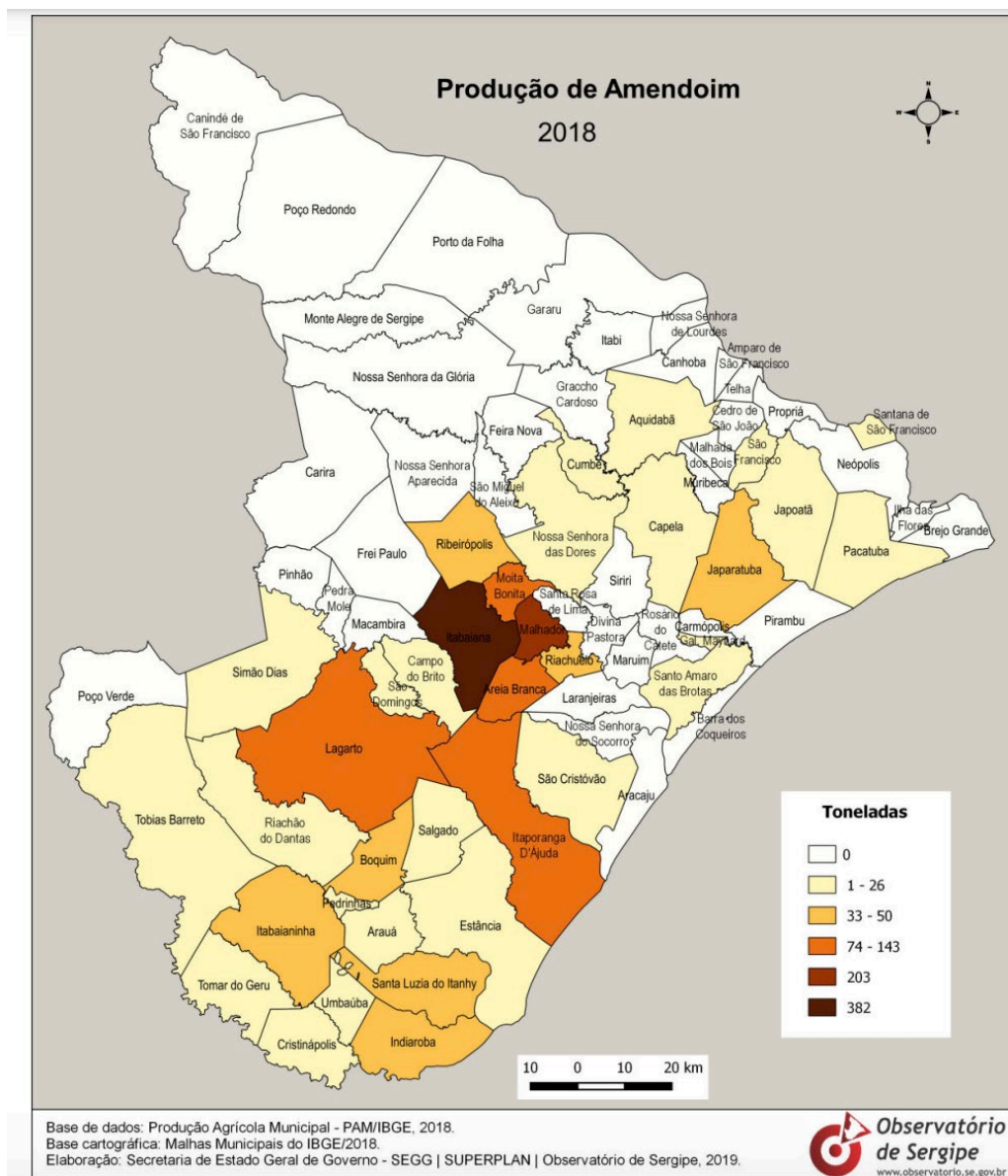
No cotidiano de algumas cidades do Nordeste, o amendoim constitui um grão consumido *in natura*. Integra o conjunto de comidas que estão presentes no comércio ambulante local, assim como ocorre com a tapioca, o acarajé, o milho, os doces de tabuleiros, os mingaus e os caldinhos. Em Sergipe não seria diferente, uma vez que ocupa um lugar central no cotidiano do estado, estando presente nos hábitos alimentares sergipanos. Sua produção ocorre durante todo o ano. Na produção agrícola local, o amendoim aparece como uma das principais culturas cultivadas tanto em lavouras temporárias quanto permanentes. Está presente em cerca de 36 municípios (Figura 1), conforme destaca os dados do Observatório de Sergipe, por meio do estudo sobre o Perfil da Agricultura Sergipana.

Em 2018, Sergipe produziu 1.493 toneladas de amendoim em casca gerando um valor de produção de R\$ 2.975.000,00. Os municípios que mais se destacam neste cultivo são: Itabaiana (382 t), Malhador (203 t), Moita Bonita (143 t) e Lagarto (100 t). Segundo dados da PAM 2018, vinte estados produziram amendoim (em casca), ficando Sergipe na nona posição nacional e na terceira regionalmente (OBSERVATÓRIO DE SERGIPE, 2018, p. 16).

A referida leguminosa é cultivada sobretudo por pequenos produtores rurais, de forma artesanal e em pequena escala, constituindo-se como renda adicional ou mesmo meio de subsistência para muitos trabalhadores do comércio de rua do estado.

Muito consumido em forma de petisco, o amendoim verde cozido pode ser encontrado em feiras, CEASA, supermercados, mercados públicos, ruas, bairros, bem como praias e bares do estado, além de estar presente também nos lares sergipanos. Trata-se de um grão de baixo custo, vendido a granel e que pode ser consumido de forma rápida. No município de Itabaiana, a leguminosa junta-se à mandioca para dar base ao beiju de amendoim, que constitui uma tradição alimentar conhecida, valorizada e consumida por moradores, visitantes e turistas.

Figura 1 - Mapeamento da Produção Sergipana de Amendoim



Fonte: Perfil da Agricultura Sergipana (OBSERVATÓRIO DE SERGIPE, 2018).

O período áureo de comercialização e consumo do grão ocorre durante o ciclo junino, por fazer parte do repertório alimentar deste período festivo. Entretanto, está presente nas práticas alimentares dos sergipanos durante todo o ano como petisco, tira gosto, comida de passeio, de final de tarde, bem como de reuniões familiares e de amigos. Neste âmbito, cabe no que DaMatta (1986) definiu como comida que está presente tanto na vida diária quanto nas celebrações sociais, ou seja, tanto em práticas cotidianas, como extraordinárias e festivas.

Lévi-Strauss em sua obra “O Cru e o Cozido” estudou os alimentos e as práticas culinárias por meio de três categorias empíricas (cru, cozido e podre), como base para compreender os mitos indígenas na América Latina. Segundo o referido antropólogo, o cozimento é o modo cultural de transformação dos alimentos que se dá pelo fogo, sendo a cozinha uma linguagem construída por cada cultura, codificada conforme suas especificidades sociais e ecológicas. É através do fogo, por meio do cozimento, que se tem a passagem da natureza para a cultura.

Ao aplicarmos a teoria de Lévi-Strauss na análise do amendoim verde cozido produzido em Sergipe, podemos observar que o tipo de cozimento traduz uma particularidade cultural que se diferencia do modo de fazer de outros estados brasileiros. No território sergipano, a leguminosa recebeu uma receita própria. Após a colheita (que ocorre entre sessenta e setenta e cinco dias após o plantio), o amendoim passa por um processo de cozimento (com água, sal e limão) para seguir posteriormente para a secagem.

Esta maneira de consumi-lo foi descoberta por acaso. O amendoim já era produzido em Sergipe, cozido em 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 era esperado e acreditando que teria prejuízos decorrentes do ‘erro’, o produtor deixou o amendoim escorrendo numa peneira. Ao prová-lo, depois de seco, ele percebeu que havia descoberto uma nova forma de cozinhar o amendoim (MELO, 2013).

As categorias *cru* e *cozido* também remetem às dimensões *alimento* e *comida*. Conforme pontua Menezes Neto (2012, p. 120), “[...] comida é o alimento decodificado a partir de concepções embasadas no processo histórico-cultural. Traduz, entre outras coisas, identidades, memórias, sentimentos de pertença e expressões de classe”. Como bem salientou DaMatta (1986, p. 37), a categoria *comida* difere da categoria *alimento*, quando salienta que “[...] alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”. O respectivo autor destaca ainda que o alimento é universal, mas a comida modifica-se conforme os códigos sociais, culturais e simbólicos de uma sociedade.

Ao trazermos a leitura de DaMatta (1986) para nosso estudo, observamos que o amendoim é um alimento de origem indígena, que atualmente faz parte da nutrição de povos de diversos países, uma vez que não está presente apenas na América Latina, mas em todo o mundo. Entretanto, quando se torna comida, absorve distintas formas de

preparo e consumo que vão diferenciá-lo de uma sociedade para outra. No próprio Nordeste brasileiro, as formas de preparo, comércio e consumo do amendoim são bastante diferenciadas entre os estados. O que sinaliza que quando esse alimento é transformado em comida absorve as especificidades locais.

Em Sergipe, o amendoim constitui-se em comida por meio de um modo de preparo simples e artesanal, que dá um sabor diferenciado à iguaria. Por isso, transformou-se em um importante componente do patrimônio alimentar, sendo amplamente divulgado turisticamente. Como já foi dito, possui um modo de fazer próprio, conforme salienta a poeta sergipana Aglacy Mary em seu texto “Amendoim Cozido agora é Patrimônio de Sergipe” (2010):

Pronto pra cozinhar, posso até dar a receita, que, em Sergipe, é especial: água, sal e limão numa panela, simples até para quem desconhece o caminho do fogão. Mas acho melhor mesmo indicar o caminho do nosso Mercado Thales Ferraz, que reúne muitas outras curiosidades. A vantagem de ir ao Thales Ferraz para comprar amendoim cozido – cozido assim e consumido do jeito que é, não se encontra em outro canto deste país – está no pacote cultural que você ganha de brinde.

Em 2013, o amendoim verde cozido foi reconhecido pela Assembleia Legislativa através da Lei n.7.682/2013, como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, por meio da proposta da Deputada Ana Lúcia. Esta iniciativa está diretamente vinculada à noção contemporânea de patrimônio, que reconhece as produções culturais cotidianas produzidas nas localidades.

Conforme salienta o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, concretizado por meio do Decreto no 3.551, de 04 de agosto de 2000 (BRASIL, 2000), é de fundamental importância à sistematização de informações sobre o patrimônio imaterial registrado, seja em âmbito municipal, estadual ou nacional. Tal documentação deve ocorrer por meio de levantamentos, inventários, mapeamentos, bem como produção de acervos documentais, fotográficos, audiovisuais e etnográficos, que deverão ser disponibilizados para a sociedade e setores interessados (LEAL, 2017, p. 04).

O referido patrimônio faz parte da paisagem cultural do centro comercial de Aracaju, posto que pode ser encontrado às margens do rio Sergipe, nas ruas, praças, comércio e mercados públicos da localidade, sendo vendido durante todo o ano por vendedores situados em pontos fixos ou no comércio ambulante.



Na orla de Atalaia ganha maior dimensão turística, uma vez que pode ser encontrado na faixa de areia como parte da comida de praia, como também em frente aos bares e restaurantes no decorrer da orla. Por curiosidade, é adquirido pelos turistas para ser acompanhado por bebida ou mesmo como petisco antes das refeições.

É comercializado em porções cuja medida do litro é feita por latinhas. O amendoim proveniente de Alagoas possui preço mais reduzido devido ao tamanho e ao sabor. Já os de origem sergipana são mais valorizados.

Figura 2 – Venda de amendoim no mercado Albano Franco, Aracaju



Fonte: Acervo da pesquisadora (2019).

Esse comércio não está necessariamente vinculado à tradição familiar, pois durante o diálogo com os produtores e vendedores pouco se identificou a transferência de conhecimento, bem como a presença familiar no preparo ou na comercialização. O amendoim verde cozido constitui uma oportunidade de trabalho para um considerável número de pessoas no estado, sendo resultado da busca por uma fonte de renda muitas vezes complementar no comércio informal, capaz de garantir minimamente uma sobrevivência financeira em um contexto socioeconômico pouco favorável e excludente.

No período junino as vendas e o consumo dobram, segundo os interlocutores. Isso porque, assim como o milho, o amendoim é parte do repertório alimentar junino, dividindo espaço com as comidas de milho e os licores de frutas locais.

Na orla de Atalaia, os vendedores comercializam na areia da praia (pela manhã) e nos bares e restaurantes (pela manhã, tarde e durante à noite), cujos consumidores são compostos por moradores e turistas. Há também a presença de muitos deles nos eventos juninos, bem como nas demais festas populares existentes na localidade. Assim, integra o comércio e a comida de praia, sendo parte dos hábitos de consumo de quem frequenta a respectiva orla.

Muitos vendedores circulam entre a capital e as cidades interioranas numa intrínseca relação entre o rural (onde se planta) e o urbano (onde se vende). Boa parte desses trabalhadores não possui origem urbana e mora em cidades interioranas do estado. Normalmente permanecem alguns dias em Aracaju para realizar as vendas e retornam por alguns dias para suas respectivas cidades seja para reverem a família seja para se dedicarem a outros tipos de trabalho, como a agricultura, por exemplo. Quem comercializa na orla costuma dividir apartamentos alugados nas redondezas com os demais vendedores, como alternativa para reduzir os custos e facilitar o deslocamento diário, uma vez que o trabalho noturno segue até meia noite. Tal contexto também foi identificado por Cárdenas, Bini e Bejano (2013, p. 80) quando analisaram a venda de alimentos no comércio de rua de São Paulo e Bogotá:

[...] o comércio de rua no meio urbano é exercido principalmente por migrantes rurais de pequenas e médias cidades com baixa escolaridade que buscam nas grandes cidades mais oportunidades de emprego e melhoras nas suas qualidades de vida.

O grão absorve um consumo lúdico e recreativo, que integra as práticas urbanas individuais e coletivas cotidianas. Nesse sentido, faz dialogarem categorias como alimento e comida; casa e rua; urbano e rural; cotidiano e festa; feminino e masculino; cru e cozido; natureza e cultura; residente e turista. Em Sergipe pode ser consumido com café, cerveja, refrigerante, licor e/ou água de coco. Trata-se de um alimento popular, que faz parte do gosto e paladar dos mais diversos grupos sociais no estado.

Nas praias sergipanas, é muito comum que as pessoas nos bares sejam abordadas com a oferta de um mundo de amendoins em um grande cesto. 'Quantas latas?' - pergunta o vendedor depois de ter deixado umas três vagens bem escolhidas em sua mesa. A iguaria é, em grande parte das vezes, o que se aprecia antes de se fazer qualquer pedido de comida num barzinho. Se você estiver esperando alguém, faça contagens regressivas brincando de comê-la devagarinho, grão a grão, apostando no momento em que sua companhia vai chegar (MARY, 2010).

Em pontos fixos de venda é comercializado em bancas, carrinhos, cestos ou balaios de palha. Mas também é levado em sacos de ráfia pelos vendedores de rua. No comércio ambulante constitui-se como uma prática eminentemente masculina. Segundo os interlocutores, tal realidade ocorre devido ao peso da mercadoria, tornando-se muito cansativo e dificultando a presença feminina, uma vez que precisam caminhar carregando cerca de 08 quilos com o produto nos ombros ou na cabeça. Durante a pesquisa de campo realizada na orla de Atalaia não foi identificada a presença feminina, o que difere do centro de Aracaju, onde as mulheres estão presentes em bancas no mercado público, bem como em pontos fixos da cidade.

O amendoim está presente nos espaços turistificados e não turistificados de Aracaju, como uma comida que faz parte tanto do cotidiano dos sergipanos, como da curiosidade alimentar dos turistas que visitam a cidade. Conforme os relatos coletados durante a pesquisa, o turista quando chega em Sergipe normalmente só conhece o amendoim torrado, por isso muitas vezes estranha o modo diferenciado do amendoim verde cozido. Entretanto, costuma adquirir para provar ou levar para parentes e/ou amigos no retorno à cidade natal, como recordação alimentar e turística do lugar visitado.

## Considerações finais

Nas ruas brasileiras há, sem dúvida, um diversificado repertório de comidas regionais que integram um significativo patrimônio alimentar das localidades. Entretanto, nem sempre é possível identificar estudos sobre tais bens patrimonializados em âmbito estadual e municipal. O que demonstra uma lacuna nos estudos que envolvem patrimônios alimentares e comidas de rua.

Durante o estudo observou-se pouca produção científica sobre a presença do amendoim na cultura brasileira, bem como na cultura sergipana. Nesse contexto identificou-se um significativo conjunto de estudos no campo da Agronomia, mas no âmbito das Ciências Sociais muito pouco foi identificado. O que demonstra a necessidade de ampliação de estudos multi e interdisciplinares sobre o tema.

Em Sergipe, os bens que são registrados como patrimônios culturais imateriais estaduais (como ocorre com o amendoim verde cozido) não trazem consigo sua documentação técnica de inventariação. Trata-se de uma realidade não só de Sergipe, mas também de outros estados brasileiros, que registram seus bens culturais imateriais sem a realização prévia de pesquisas científicas sobre os respectivos patrimônios.

Assim, diante do que foi exposto, consideramos que a inexistência de tal documentação técnica constitui realidade motivadora para a realização de pesquisas sobre os patrimônios alimentares municipais e estaduais, como possibilidade de identificação, descrição e análise das dimensões socioculturais, simbólicas, ecológicas e econômicas dos mesmos.

## Referências

- ALMEIDA, L. L. **Quem tem boca vai comer na rua!** Inovação social na comida de rua sobre rodas como prática em João Pessoa-PB. 116p. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal da Paraíba, 2017.
- BAHL, M.; GIMENES, M. H. S. G.; NITSCHKE, L. B. Territorialidade Gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, Costa Rica, v. 2, p. 01-16, 2011. Disponível em: <<http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/geografica/article/view/2181>>. Acesso em: 01 mar. 2018.
- BAUTISTA, P. F.; GERRITSEN, P. E. R. W.; LÓPEZ, V. M. V.; SANDOVAL, G. C. Articulando la sostenibilidad ecológica, económica y social: el caso del cacahuete orgánico. **Economía, Sociedad y Territorio**, v. 5, n. 19, p. 477-497, 2005.
- CÁRDENAS, A. P.; BINI, D. L. C.; BEJARANO, J. J. Comercialização de Alimentos no Circuito Inferior da Economia Urbana: a venda na rua. **Cadernos PROLAM/USP**, v. 12, n. 22, p. 78-91, 2013.
- CARDOSO, R. C. V.; SANTOS, S. M. C.; SILVA, E. O. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 4, p. 1215-1224, ago. 2009.
- CARVALHO, A. P.; NÓBREGA, Z. S. Um caminho possível: cultura como fator de desenvolvimento no alinhamento do turismo à economia da cultura. In: BRASILEIRO, M. D. S.; MEDINA, J. C.; CORIOLANO, L. N. C. (Org.). **Turismo, cultura e desenvolvimento**. Campina Grande: EDUEPB, 2012. p. 125-150.
- CARVALHO, D. M.; SILVA, J. L.; VASCONCELOS, R. O.; COSTA, J. E. O Beneficiamento do Amendoim em Ribeirópolis: do trabalho artesanal a aplicação de tecnologia social. **Revista Geonordeste**, São Cristóvão, ano XXVII, n. 1, p. 108-131, jan./jul. 2016.
- CUNHA, T. B.; VIEIRA, S. B. Entre o Bordado e a Renda: Condições de Trabalho e Saúde das Labirinteadas de Juarez Távora/Paraíba. **Revista Psicologia: Ciência e Profissão**, Brasília, v. 29, n. 02, p. 258-275, 2009.
- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DEBRET, J. B. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil**. 3. ed. São Paulo: Livraria Martins, 1940.
- DUTRA, R. C. A. Comida de rua: estilo alimentar, temporalidade e sociabilidade nas ruas da cidade. In: 36º ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS. **Anais...** 2012.
- EMBRAPA. **Normas Técnicas para Produção Integrada de Amendoim**. Campina Grande, out. 2019.

HERNÁNDEZ, J. C.; ARNÁIZ, M. G. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

IPEA- **Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada**. Brasília: Rio de Janeiro: Ipea, 1990.

IPHAN. **Inventário nacional de referências culturais**: manual de aplicação. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

LEAL, R. E. S. Fotografia, Patrimônio e Mundialização da Cultura: um relato de experiência da exposição “Barco de Fogo”. **Revista Latinoamericana de Estudios en Cultura y Sociedad**. v. 3, n. 553, p. 01-17, 2017.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.07, n. 16, p. 145-156, 2001.

MARQUESAN, F. F. S.; FIGUEIREDO, M. D. De Artesão a Empreendedor: a ressignificação do trabalho artesanal como estratégia para a reprodução de relações desiguais. de poder. **RAM, Rev. Adm. Mackenzie**, São Paulo, v. 15, n. 6, p. 76-97, 2014.

MARTINS, R. Amendoim: o mercado brasileiro no período 2000 a 2011. In: SANTOS, R. C.; FREIRE, R. M. M.; LIMA, L. M. (Ed.). **O agronegócio do amendoim no Brasil**. 2. ed. Brasília: Embrapa, 2013. p. 19-43.

MARY, A. **Amendoim Cozido agora é Patrimônio de Sergipe**, Abaís, Disponível em: <<http://aglacy.blogspot.com/2010/06/amendoim-cozido-coisa-de-sergipe.html>>. Acesso em: 15 jul. 2019.

MEDINA, J. C. C. Re-construcción de la cultura y del espacio turístico. In: BRASILEIRO, M. D. S.; MEDINA, J. C.; CORIOLANO, L. N. C. (Org.). **Turismo, cultura e desenvolvimento**. Campina Grande: EDUEPB, 2012. p. 21-47.

MELO, D. **Lei torna amendoim cozinho patrimônio sergipano**. Brasília, Disponível em: <<http://www.universopolitico.com/21212/lei-torna-amendoim-cozinho-patrimonio-sergipano>>. Acesso em: 15. jun. 2019.

MELO FILHO, P. A.; SANTOS, R. C. A Cultura do Amendoim no Nordeste: situação atual e perspectivas. **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica**, Recife, v. 7, p. 192-208, 2010.

MENEZES NETO, H. “Que cheirinho bom!” – O milho para além do comer. In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. p. 119-134.

OBSERVATÓRIO DE SERGIPE. **Perfil da Agricultura Sergipana 2018**. Sergipe, 2008. Disponível em: <<http://docs.observatorio.se.gov.br>>. Acesso em: 04 set. 2021.

PEZZOPANE, J. R. M. Amendoim. In: MONTEIRO, J. E. B. A. (Org.). **Agrometeorologia dos Cultivos**: o fator meteorológico na produção agrícola. Brasília: INMET, 2009. p. 53-61.

ROCHA, A. L. C.; ECKERT, C. Etnografia de Rua: estudo de antropologia urbana. **Rua**, Campinas, v. 9, p. 101-127, 2003.

SANTOS, R. C. S. BRS 151 L-7: Nova Cultivar de Amendoim para as Condições do Nordeste Brasileiro. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, v. 35, n. 3, p. 665-670, 2000.

SANTOS, R. C.; FREIRE, R. M. M.; LIMA, L. M. Prefácio. In: SANTOS, R. C.; FREIRE, R. M. M.; LIMA, L. M. **O agronegócio do amendoim no Brasil**. 2. ed. Brasília: Embrapa, 2013.

SANTOS, A. C.; OLIVEIRA, A. J., OLIVEIRA, T. C.; CRUZ, A. K. N.; ALMICI, M. S. A cultura do *Arachis hypogaea* L.: Uma revisão. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 2, p. 01-05, 2021. Disponível em: <<https://www.rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/12719/11099>>. Acesso em: 07 set. 2021.

SUASSUNA, T. M. F. *et al.* **Manual de Boas Práticas Agrícolas para a Produção do Amendoim no Nordeste do Brasil**. Campina Grande: EMBRAPA, 2008.