



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**  
**CENTRO DE EDUCAÇÃO E CIÊNCIAS HUMANAS**  
**DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA**

**CULINÁRIA E ARTESANATO: MEMÓRIA, HISTÓRIA E  
PATRIMÔNIO CULTURAL DA CIDADE FREI PAULO-SE**

São Cristóvão/SE

2019.2

**Wesley Lima**

**CULINÁRIA E ARTESANATO: MEMÓRIA, HISTÓRIA E  
PATRIMÔNIO CULTURAL DA CIDADE FREI PAULO-SE**

Artigo apresentado ao Curso de Licenciatura em História  
do Departamento de História da Universidade Federal de  
Sergipe, para obtenção do grau de licenciado em História.

Prof. Dr. Claudefranklin Monteiro Santos

São Cristóvão/SE

2019.2

## RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo básico, destacar e analisar o patrimônio cultural imaterial da cidade Frei Paulo-SE, abordando os saberes, fazeres e sabores que constituem um rico conjunto de bens patrimoniais, os quais fazem parte da cultura do povo frei paulistano. Para tanto, se atém principalmente as fontes orais, ouvindo os agentes diretos responsáveis pela produção dos determinados patrimônios, sem deixar de lado, as fontes escritas e/ou audiovisuais que contribuíram para dar rendimento ao trabalho. Frei Paulo abriga uma grande riqueza patrimonial quando se trata de imaterialidade, desde o famoso bolo de macaxeira de Dadá, passando pelas deliciosas balas de leite de dona Bebé, o incrível sorvete de Natanael, até o peculiar bordado de dona Dulce, o Richelieu. Nesse sentido, interessa-nos o saber fazer de cada bem patrimonial, e os sujeitos que os produzem, seja na culinária com a específica maneira de se preparar a guloseima, ou no bordado, que possui uma característica singular, que em Sergipe, só existe em Frei Paulo.

**Palavras-chaves:** Patrimônio imaterial, saber fazer, Frei Paulo.

## ABSTRACT

The present work has as its basic objective, to highlight and analyze the immaterial cultural heritage of the city Frei Paulo-SE, addressing the knowledge, practices and flavors that constitute a rich set of heritage goods, which are part of the culture of the Frei paulistano people. To this end, we focus mainly on oral sources, listening to the direct agents responsible for the production of certain assets, without neglecting the written and / or audiovisual sources that contributed to the performance of the work. Frei Paulo has a great wealth of heritage when it comes to immateriality, from Dadá's famous cassava cake, to Dona Bebé's delicious milk candies, Natanael's incredible ice cream, to Dona Dulce's peculiar embroidery, Richelieu. In this sense, we are interested in the know-how of each patrimonial asset, and the subjects who produce it, whether in cooking with the specific of way to prepare the delicacy, or in embroidery, which has a singular characteristic, which in Sergipe, only exists in Frei Paulo.

**Keywords:** Intangible heritage, know-how, Frei Paulo.

## SUMÁRIO

Apresentação.....	5
Frei Paulo – aspectos históricos.....	6
Gastronomia, Artesanato e Patrimônio Cultural - bens culturais imateriais de Frei Paulo...9	
Gastronomia, Artesanato e Patrimônio Cultural - memórias e sujeitos frei paulistanos.....17	
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	22
FONTES E REFERÊNCIAS .....	24

## Apresentação

A cidade de Frei Paulo/SE abriga um rico conjunto de bens patrimoniais no que se refere a imaterialidade, especialmente na culinária e no artesanato. Na culinária, os destaques são guloseimas feitas e comercializadas à décadas na cidade. Desde o famoso bolo de macaxeira de Dadá, passando pelas balas de leite de dona Bebê, até o sorvete de Frei Paulo. Este último, também conhecido como sorvete de Natan, por ter sido seu Natanael a raiz sorveteira em solo frei paulistano. São quitutes que dizem bem mais do que os sabores inigualáveis, mas que carregam consigo uma grande simbologia para quem os fazem, e para quem os consome. Já no artesanato, o destaque é o bordado de dona Dulce, o Richelieu<sup>1</sup>, tal bordado que é feito pela artesã à 65 anos é o mais longo dos patrimônios imateriais da cidade, e possui uma característica específica, existente apenas em Frei Paulo, a nível estadual.

O interesse por tal pesquisa se deu pelo fato de não existir trabalhos concretos sobre esses bens. Aliás, são raros os trabalhos que abordam o patrimônio imaterial de Frei Paulo. Desse modo, o presente exposto visa contribuir pode-se dizer para oficializar tais bens como patrimônio imaterial, ideia que já existe no imaginário do povo frei paulistano. Ademais, a partir deste trabalho, abre-se a possibilidade de se registrar esse conjunto de bens. Portanto, se a ideia é devolver a comunidade algum retorno do ambiente acadêmico, tal pesquisa esforça-se para cumprir esse papel.

Para o presente trabalho, foi necessário um entendimento básico acerca da história cultural. Por isso, fez-se necessário o uso de um autor que é referência em história cultural, Peter Burke, que em seu livro *O que é história cultural?* fornece as bases conceituais para entender esse campo da história. Além disso, reproduz e discorre a respeito das tendências existentes na história cultural, uma reflexão feita a partir de 1970.

Peter Burke destaca os aspectos culturais como vertente central do conhecimento histórico. Esse modo de compreender a história proporcionou um alargamento de estudos a respeito de gênero, minorias, hábitos e costumes.

---

<sup>1</sup> No tocante a referente prática artesanal do Richelieu não se sabe ao certo a sua origem. Mas segundo Michele Christine através do portal Bouquet de Cravos & Conchavos o bordado Richelieu atribuiu-se ao cardeal Richelieu que integrava a corte do Rei Luís XIII da França, a origem do nome se deu pelo fato de, à época, este religioso ter criado oficinas para a execução do referido bordado para a monarquia. O mesmo portal ainda destaca que o Richelieu trata-se de uma técnica de bordado aberto no qual desenhos de figuras como flores e folhas são contornados por meio de um ponto de casear.

Um outro referencial importante é Eric Hobsbawam, que na introdução da obra *a invenção das tradições* traz uma importante diferenciação entre tradições genuínas e tradições inventadas. O livro foi coordenado por Hobsbawam e Terence Ranger, e trata da invenção e rearranjo de tradições a partir do século XVIII no Império Britânico.

Sobre o patrimônio imaterial, conceitos como os de Lourdes Arizpe e José Reginaldo Santos Gonçalves, são de suma importância para o entendimento dessa modalidade. Ademais, o uso de autores como Pedro Paulo Funari e Sandra de Cássia Araújo Pelegrini, foram imprescindíveis para o trabalho.

Vale destacar, a importância da história oral para o presente exposto. Nesse sentido, fez-se necessário, o uso de um importante historiador norte-americano, Paul Thompson (2002), o qual destaca que a história oral não se trata de um benefício “extra” da pesquisa, como algo que talvez possa acontecer, mas sim inserida na proposta, primeiro, como fonte de estudo; depois, como retorno para a sociedade que colaborou com a realização da pesquisa. As fontes utilizadas foram escritas e audiovisuais, mas especialmente as fontes orais, que foram a base do trabalho.

Na primeira parte do trabalho, serão apresentados alguns aspectos históricos sobre a cidade Frei Paulo/SE, bem como um panorama do termo Patrimônio ao longo da história. Além disso, destaca a modalidade imaterial do patrimônio.

No segundo momento, será discutido a importância da alimentação para a cultura humana, e a relevância do artesanato. Serão destacados alimentos patrimonializados, bem como uma específica técnica artesanal de se fazer viola-de-cocho. Posteriormente, a ênfase será dada ao patrimônio imaterial de Frei Paulo, nos campos da gastronomia e do artesanato.

Por fim, na terceira parte, serão destacados os sujeitos frei paulistanos, suas memórias, o que eles fazem, e como eles fazem.

### **Frei Paulo – aspectos históricos**

A história de Frei Paulo é rica e vasta, daria sem dúvidas para preencher as páginas de vários livros. No entanto, vamos nos deter em alguns aspectos que permitam ter um conhecimento básico acerca da cidade.

Frei Paulo, que já foi freguesia e vila de Itabaiana, ascendeu à categoria de cidade em 23 de outubro de 1920, ainda com o antigo nome: São Paulo. Porém, com base na Lei Federal

de nº 311 de 02/03/1938 teve que mudar o nome por já existir uma São Paulo. Dessa forma, a São Paulo sergipana passa a se chamar Frei Paulo, em homenagem a seu fundador Frei Paulo de Casanova. As pessoas da cidade que tinham o adjetivo pátrio paulistanos, com a mudança, passaram a ser chamadas de frei paulistanos.

A cidade está localizada na região Oeste do Estado de Sergipe, a 74km da capital Aracaju. Com pouco mais de 15 mil habitantes, o município teve sua economia ao longo da história voltada para a agricultura, pecuária e indústria têxtil. Estas atividades ainda são importantes fontes de renda para a economia do município. E a partir da primeira década dos anos 2000 a economia local ganhou um importante reforço, pois, a indústria calçadista, a Vulcabrás/Azaléia(atual Dok Calçados), passou a ser a mais importante fonte de empregos da cidade, a qual causou diversos impactos socioeconômicos.

Na política, Frei Paulo teve filhos ilustres, como é o caso de Gentil Tavares da Mota, eleito deputado estadual em 1918 e deputado federal em 1992. Também teve Djenal Tavares Queiroz eleito seis vezes deputado estadual, chegando à presidência na Assembleia Legislativa. Em março de 1982, já como vice-governador, assume o governo do Estado, no lugar de Augusto Franco. Outro filho ilustre a ser destacado é José Aluísio de Campos, o qual foi prefeito de Aracaju entre 1968 e 1970. Além disso, foi também professor e reitor da Universidade Federal de Sergipe, dando nome ao campus universitário de São Cristóvão, dentre outros.

Na literatura, destacam-se nomes como João Alves de Oliveira (João de Santa), que apesar de ter feito só o 2º ano primário, foi escritor, poeta e historiador, além de responsável pela formação de várias gerações de músicos. Outro literato foi Josias Ferreira Nunes, que foi poeta, membro da Associação Sergipana de Imprensa e do Instituto Histórico e Geográfico de Sergipe.

No tocante ao patrimônio histórico e cultural, Frei Paulo abriga diversos bens, tanto no que se refere ao patrimônio material quanto ao imaterial. Desde casarões e pequenas casas do século XIX, aos saberes, fazeres e sabores, enquadrados na modalidade de patrimônio imaterial. E é justamente esse patrimônio imaterial, também chamado de intangível, que particularmente nos interessa nesta pesquisa.

Segundo Pedro Paulo Funari e Sandra de Cássia Araújo Pelegrini, a noção de patrimônio confunde-se com a de propriedade. Pois, conforme os referidos autores, isso se

deve ao fato de que a palavra patrimônio é de origem latina, *patrimonium*, que significava “propriedade do pai”. *Patrimonium* era, portanto, tudo aquilo que estava sob domínio do pai de família, desde os bens móveis e imóveis, até os escravos, e mesmo a esposa e os filhos. Destacam os citados autores que, assim, o conceito de patrimônio surge no âmbito privado do direito de propriedade e estava intimamente ligado ao ponto de vista e interesses aristocráticos.

Ainda segundo Paulo e Sandra, com a difusão do cristianismo e o predomínio da Igreja Católica na Idade Média, ao caráter aristocrático do patrimônio acrescentou-se outro sentido, simbólico e coletivo: o religioso. Ligado a formas materiais e espirituais, com o culto aos santos e a valorização das relíquias.

Todavia, para Paulo e Sandra, a noção atual de patrimônio surge na modernidade, com o advento dos Estados nacionais, e, a partir de então, o patrimônio não seria mais algo privado ou religioso, mas pertencente a um povo em sua totalidade, que compartilha a mesma língua, origem e território.

Já na contemporaneidade, mais especificamente após a Segunda Guerra Mundial, com a criação da ONU (Organização das Nações Unidas) desenvolve-se abordagens mais abrangentes no tocante a salvaguarda do patrimônio cultural da humanidade. E o que vem a ser patrimônio cultural? Basicamente, entende-se por patrimônio cultural o conjunto de bens materiais, imateriais e naturais que fazem parte da cultura de um determinado lugar.

Antes, no Brasil, tal conceito estava associado, sobretudo, à lugares, prédios, monumentos etc. Ou seja, a bens físicos: os chamados “patrimônios de pedra e cal”. Porém, a Constituição de 1988 acrescenta a noção de imaterialidade. De acordo com José Reginaldo Santos Gonçalves a imaterialidade refere-se a lugares, festas, religiões, formas de medicina popular, música, dança, culinária, técnicas etc.

Ainda segundo José Reginaldo, diferentemente das concepções tradicionais dos bens patrimoniais físicos, não se propõe o tombamento, mas o registro, a proposta é registrar as práticas e representações e, de fazer um acompanhamento para verificar sua permanência e suas transformações.

Lourdes Arizpe (2007), também chama a atenção para a definição de patrimônio imaterial, que diz respeito a: produções culturais humanas que equivalessem a práticas sociais

de coesão, tradições orais, rituais e festividades, usos linguísticos e/ou crenças relativas à Natureza e ao Cosmos.

Ainda sobre o patrimônio imaterial, Sandra de Cássia e Paulo Funari (2013), destacam o reconhecimento do patrimônio imaterial da humanidade pela Unesco e o incentivo ao registro dos bens imateriais de diversas comunidades humanas, desde meados do ano 2000, o que desencadeou o desenvolvimento de pesquisas sistemáticas sobre o tema. Vale destacar, que a chancela da Unesco dar ao bem patrimonial o título de patrimônio mundial.

É de suma importância destacar a relevância de se preservar o patrimônio cultural. Pois ao passo que se preserva o patrimônio, preserva-se a nossa memória coletiva.

### **Gastronomia, Artesanato e Patrimônio Cultural - bens culturais imateriais de Frei Paulo**

A culinária de um determinado lugar vai muito além do que a satisfação natural da fome de seu povo. A comida diz muito mais do que as proteínas e vitaminas que o corpo precisa. Ela revela traços culturais e identitários de uma determinada localidade, seja no modo de fazer uma comida, ou até mesmo na maneira de come-la, as pessoas se identificam e sentem-se pertencentes aquele lugar.

Sobre essa perspectiva, o livro *Alimentação e cultura popular* destaca em sua capa:

A alimentação não é apenas essencial à sobrevivência física da vida humana. Numa perspectiva antropológica, é uma experiência social e culturalmente construída. Nela os homens imprimem significado a todos os momentos de sua existência, ordenando o mundo, o convívio e o cosmo. Na escolha dos ingredientes e utensílios, nas regras de produção, preparo e consumo de alimentos, grupos, regiões e nações se reconhecem e se distinguem. Certos pratos ou alimentos são celebrados como marcas de identidades nacionais, regionais e locais. No cotidiano, nas comemorações, nas festas religiosas, nas ruas, nas feiras, nos botequins, a comida e a bebida assumem significados sociais diversos: expressam saberes, formas de convívio, diferentes maneiras de ser brasileiro, em diferentes momentos da vida social.

Vale destacar, para além da culinária, o artesanato, os modos de fazer um determinado objeto, que também fazem parte do rico terreno do patrimônio imaterial. Desse modo, culinária e artesanato se destacam como importantes traços culturais, e identitários do povo brasileiro.

No tocante a culinária, vários alimentos são verdadeiros patrimônios em todo Brasil, nas diferentes regiões, como é o caso do Tacacá no Pará. Trata-se de um alimento tradicional do estado, como bem aponta Maria Dina Nogueira Pinto, no livro *Alimentação e cultura popular*. Segundo a autora, é um alimento simultaneamente comida e bebida, que tem no seu modo de preparo e consumo um processo ritualizado. É feito pelas “tacacazeiras” e servido em cuias. Geralmente é consumido ao final da tarde, nas esquinas das principais ruas de Belém. E traz na sua composição, goma de tapioca, tucupí, jambu, camarão seco e pimenta-de-cheiro.

Já na Bahia, o Acarajé é um quitute indispensável, e que se tornou símbolo gastronômico do Estado. De origem africana, o bolo de fogo, como também é chamado, é um alimento que não pode faltar no tabuleiro da baiana, nem tampouco em festas e celebrações na Bahia, especialmente em festas de Candomblé. Sobre a sua composição, “trata-se de um bolinho à base de feijão que mistura em sua massa feijão-fradinho moído, cebola e alho”. Além de acrescentar como “adubos,” camarão seco, vatapá e caruru.” Como destaca Elizabete Mendonça e Maria Dina Nogueira Pinto, no livro *Alimentação e cultura popular*.

Em Minas Gerais o destaque é o famoso queijo de Minas, como destaca o portal *Estadão*, “o modo artesanal de fabricação do queijo em Minas Gerais foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro.” O mesmo portal acrescenta, “A fabricação de queijo é uma tradição diária nas regiões produtoras. [...] E apenas na sexta-feira da Semana Santa o queijo não é feito”. O referido portal ainda destaca, “O Iphan inventariou as regiões da cidade histórica do Serro, a Serra da Canastra e Serra do Salitre, onde predominam fazendas que mantêm a tradição do artesanal queijo mineiro”.

No Rio Grande do Sul, mais precisamente na região de Pelotas, as tradições docesiras foram declaradas patrimônio imaterial do Brasil pelo Iphan. Como destaca o portal *Bom Gourmet*. Segundo o mesmo portal, dentre os doces, divididos entre finos e coloniais, estão a marmelada, o quindim, a pessegada, o camafeu e o figo em calda. Além de Pelotas, eles são produzidos nos municípios gaúchos de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e

Turuçu. O referido portal ainda destaca que, “de origem majoritariamente portuguesa, os doces também têm influência da imigração de africanos, alemães, franceses e espanhóis, dentre outros, no século 19”.

Já no artesanato, vale destacar o modo de fazer Viola-de-Cocho, um instrumento musical tipicamente pantaneiro, dos estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul. Segundo o Iphan, a Viola-de-Cocho é um instrumento musical singular quanto a forma e sonoridade, produzido exclusivamente de forma artesanal, com a utilização de matérias-primas existentes na Região Centro-Oeste do Brasil. Sua produção é realizada por mestres cururueiros, tanto para uso próprio como para atender à procura do mercado local.

O Iphan ainda destaca com base em informações da UFMT que, a Viola-de-Cocho é, “Fabricada artesanalmente a partir da madeira de diferentes espécies da flora regional como sarã de leite, sarã d’água, pau de abóbora, embiriçu, urucuana e algumas outras. O artesão, em geral o seu mesmo tocador, o cururueiro utiliza um molde para riscar a madeira. O tronco é escavado como um cocho até as paredes ficarem lisas e finas. O braço é curto, possui uma paleta inclinada, com ângulo acentuado. É composta de diferentes partes: cavalete, pestana, cravelhas, cordas e os pontos de barbante encerrado. A maioria das violas possui cinco cordas, mas pode variar de acordo com o artesão. O orifício no tampão também é um aspecto variável. As cordas eram produzidas de vísceras de animais, mas hoje incorporam as linhas de nylon e até de metal.”

Como evidenciado, esses alimentos e o modo artesanal de se fazer a Viola-de-Cocho representam importantes traços culturais de seus respectivos lugares, e fazem parte da tradição de seu povo. E sobre tradição, Eric Hobsbawam no livro: *a invenção das tradições* destaca que, [...] “a força e adaptabilidade das tradições genuínas não deve ser confundida com a “invenção de tradições”. Não é necessário recuperar nem inventar tradições quando os velhos usos ainda se conservam.”

É nesse contexto, que se insere as tradições culinárias e artesanais de Frei Paulo. Pois, elas não foram inventadas ou rearranjadas, e existem desde o seu nascedouro com objetivos bem definidos. Ademais, ainda que transformações tenham ocorrido no tempo e no espaço, elas resistem, resguardando os seus principais traços e usos. Ou seja, trata-se de tradições genuínas e que no presente trabalho simplesmente ganharam notoriedade.

A cidade de Frei Paulo-SE abriga vários bens patrimoniais de natureza imaterial. Tanto manifestações artísticas, como a quadrilha junina Retirantes do Sertão, quanto manifestações de cunho religioso, como Os Penitentes. Além da União Lira Paulistana, tradicional “fábrica” de grandes músicos. No entanto, o presente exposto se deterá na culinária, e no artesanato da cidade. Na culinária os destaques são: o bolo de macaxeira de Dadá, as balas de leite de dona Bebé, e o sorvete de Natan. E no artesanato, o destaque é o bordado de dona Dulce, o Richelieu.

Os bolos caseiros de Dadá fazem sucesso à décadas em Frei Paulo e região, especialmente o bolo de macaxeira, que assim como os demais quitutes destacados neste trabalho, é considerado patrimônio cultural imaterial da cidade. O bolo ficou conhecido como o bolo de macaxeira de Dadá, por ser vendido no bar e posteriormente no restaurante que leva o apelido do seu proprietário, o senhor Dadá. Mas na verdade, o famoso bolo de macaxeira de Dadá, é feito por sua esposa dona Tidinha.

Dona Tidinha destaca que faz o delicioso bolo a mais de 40 anos, e que começou a vendê-lo na praça da feira, juntamente com seu esposo Dadá, no seu antigo bar. Mas que o bolo passou a fazer sucesso e ser mais bem vendido quando mudaram da praça da feira, para a lanchonete do atual auto-posto Lacerdão na entrada principal da cidade, onde ficaram por oito anos. E posteriormente, mudaram para um espaço vizinho ao mesmo posto, na rua Hilário Rodrigues, às margens da BR 235. Dadá destaca que, aos poucos o bolo foi ganhando fama, e faz um grande sucesso acerca de 30 anos.

Aos 70 anos, dona Tidinha continua a fazer o bolo de macaxeira. Aliás, não só este, mas também, os bolos de leite, de puba, de arroz, de milho, e de ovos. O restaurante do Dadá chega a vender mais de 50 bolos por dia, e entre os mais vendidos está o bolo de macaxeira, que sai em média 18 a 20 por dia, e chega a faltar as vezes. Vale destacar, que no período junino chega a vender 200 bolos de todos os sabores por dia.

Quando perguntada com quem ela havia aprendido a fazer o bolo, dona Tidinha responde:

Com ninguém mesmo. (...) Quando a gente era criança, assim, que a gente morava no interior né? Mãe fazia de macaxeira de outra maneira mais né? Aí um dia eu fui começar a fazer o bolo de macaxeira, cada vez que eu fazia, eu ia aperfeiçoando mais né? E depois deu certo.

E quando questionada se já havia ensinado alguém a fazer o bolo, dona Tíndia responde: “ Eu já ensinei, mas o povo daqui é mei sem interesse né? Eu tenho assim a receitinha dele completinho ali.”

A boleira dona Tíndia diz que no verão o bolo é mais feio, e que caso não tenha cuidado com a macaxeira, perde-se o trabalho. Já no inverno o bolo é mais bonito. No entanto, não sabe explicar o porquê desse fenômeno.

Dona Tíndia destaca por fim que, o bolo desde o início foi uma importante fonte de renda para o sustento da família. Segundo ela, “tinha que sobreviver”. E ressalta que todos os ingredientes usados no bolo, tem que ser de primeira, e que caso não sejam, eles não querem, o que garante desta forma a qualidade do produto.

Assim como o bolo de Dadá, as balas de leite de dona Bebé fizeram e fazem sucesso em Frei Paulo e região. Além, de já terem sido exportadas para diversos estados do Brasil, e até mesmo para outros países. Trata-se de uma bala feita artesanalmente e que traz consigo sabor e textura, inigualáveis.

Dona Bebé destaca que faz uns 40 ou 35 anos que aprendeu a fazer e vende a bala, e que sempre fizeram muito sucesso. Como já exposto, as balas de leite já atravessaram as fronteiras do estado, exportada para lugares como: Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Recife, Salvador, Itabuna-BA, Ilhéus-BA, e Maceió. Além de terem atravessado as fronteiras do país, alcançando países como: Argentina, Equador, Itália etc.

As balas são comercializadas na casa de dona Bebé. As pessoas que fazem encomendas, ou querem degustar a iguaria se dirigem para a casa da doceira, que está localizada na Rua Marechal Floriano Peixoto, número 122.

Quando perguntada com quem ela tinha aprendido a fazer a bala, dona Bebé responde: “Eu não aprendi com ninguém, é da minha cabeça, fui fazeno, e não dava, até quando acertei dá o ponto certo, e fiquei fazeno, uma ideia assim.”

Dona Bebé, continua, diz que viu uma amiga fazendo balas de leite em Itabaiana, e que sempre comprava essas balas. Até que decidiu fazer também, e quando acertou o ponto, passou a vendê-las.

A doceira parou de fazer as balas a mais de 2 anos, pois não caminha mais, e aos 81 anos acompanha de perto a feitura das balas, e quando está bem disposta ajuda a enrolar as deliciosas balas. Estas, que possuem coloração escura, e são enroladas em papel manteiga, em espécies de cordinhas, ou como se convencionou chamar “pencas”.

Como quase toda tradição, nesse caso a culinária, dona Bebé passou o saber fazer para sua filha Silvia Andréa e também para a sua afilhada e empregada há 18 anos Sandra Bispo. Com isso, as balas continuam sendo feitas e vendidas nos mesmos moldes do tempo de dona Bebé.

Dona Bebé também chama a atenção para outros doces que ela fazia, e que sua filha e afilhada continuam fazendo, como: doce de leite de bola, doce de leite batido, doce de mamão, doce de batata etc. Além de outros tipos de balas, tais como: balas de goiaba, de mel, e de café. Mas destaca que o carro chefe sempre foram as balas de leite.

Essas balas, alias, tem um sabor todo especial, sabor de infância. Pois, dona Bebé doava balas para um programa infantil de rádio de “Vovô Pedrinho”<sup>2</sup>, que era realizado aos domingos na rádio Educadora de Frei Paulo, e as crianças eram presenteadas com essas balas. Desse modo, as balas fizeram parte da infância de várias pessoas de Frei Paulo.

Ainda sobre a culinária frei paulistana, o famoso sorvete de Frei Paulo faz sucesso a quase meio século e tem sua raiz no sorveteiro Natanael (in memoriam).

O senhor Natan como popularmente é conhecido, aprendeu a fazer o sorvete em Recife com o mestre sorveteiro José de Matos, seu cunhado e frei paulistano que prosperou no ramo de sorvetes na capital pernambucana.

Em Janeiro de 1971 Natanael inaugurava a sorveteria Real em Frei Paulo, que ainda existe, e faz sucesso até os dias atuais.

O senhor Natan destacou que, passar ensinamentos é o de menos, mas que para aprender a fazer o sorvete, “(...) as pessoas tem que pegar o pulo do gato”. E das preciosas dicas do sorveteiro Natan surgiram outros sorveteiros em Frei Paulo, com destaque para Jadson, sucessor de Natan na sorveteria Real, e Gerson, sorveteiro e proprietário da sorveteria K”Delicia.

---

<sup>2</sup> Vovô Pedrinho como ficou conhecido popularmente refere-se ao senhor Pedro Carvalho Lima, um ex-locutor da Rádio Educadora de Frei Paulo entre a década de 90 e os anos 2000. Esse locutor comandava um programa infantil inicialmente aos sábados a tarde e posteriormente aos domingos de manhã. O referido programa era realizado com a presença de crianças da cidade.

Dessa forma, pode-se dizer que, da “herança” do Senhor Natanael duas sorveterias de Frei Paulo, a Real e a K”Delícia, conseguiram manter uma alta qualidade no sorvete, e a consequente fama que essa delícia adquiriu no estado de Sergipe.

Jadson destaca que aprendeu a fazer o sorvete à 15 anos com seu ex-patrão Natanael, vendo ele fazer a guloseima na época em que era funcionário da sorveteria Real. E em 2016 assumiu a sorveteria em lugar de Natan.

O atual sorveteiro da sorveteria Real destaca que, o sorvete sempre foi bem vendido desde a época de Natanael. E que o sorvete é vendido também para Itabaiana, apesar de que sob o comando de Natan só o picolé era fornecido para a cidade vizinha.

Jadson relata que, alguns sabores foram modificados, tais como: morango, onde ele acrescenta um doce de morango, e ameixa, onde ele também acrescenta doce, nesse caso, o de ameixa.

A família de Jadson sobrevive da renda da sorveteria. E o sorveteiro destaca que não passou o saber fazer para mais ninguém. Vale ressaltar, que o sorvete é feito no fundo da sorveteria desde a época do senhor Natanael.

No caso de Gerson da sorveteria K”Delícia, este trabalhou na sorveteria Real de 1975 a 1983. E em 1997, resolveu comprar a sorveteria K’Delícia do senhor Paulo da Imbira. Para que o empreendimento desse certo, Gerson aproveitou sua experiência dos anos trabalhados na sorveteria Real, e dicas do senhor Natan passadas através de Paulo da Imbira. Aliado a esses dois fatores, houve a persistência do sorveteiro que por meio de várias tentativas, conseguiu acertar o sorvete. Além disso, o aprimorou ao longo dos anos, e aumentou a variedade de sabores.

Gerson destaca que, tem que estar atento ao gosto do cliente, se tem açúcar demais, ou se falta sabor, por exemplo, e enfatiza que gosta de trabalhar com produtos naturais, e não artificiais.

A família do sorveteiro também sobrevive da renda da sorveteria, que fornece sorvete para outras cidades, são elas: Campo do Brito-SE, Macambira-SE, Pinhão-SE, Carira-SE, e Itabaiana-SE. E assim como o sorvete da sorveteria Real, o da sorveteria K”Delícia também é feito no fundo do estabelecimento.

Desse modo, as duas sorveterias: Real e K”Delícia, através dos sorveteiros Jadson e Gerson respectivamente, mantém a tradição de fazer o famoso sorvete de Frei Paulo.

No artesanato Frei Paulo também ocupa lugar de destaque, e abriga a Associação dos Artesãos da cidade. Fundada em 1997, a associação ganhou um espaço físico e bem estruturado na primeira década do ano 2000. Segundo dona Dilma, filha de uma das sócias fundadoras da associação, o Pró-Sertão desenvolveu um trabalho com as senhoras que faziam bordados em Frei Paulo. Com isso, houve a necessidade de criar um espaço físico para que essas mulheres se reunissem para fazer e vender seus artesanatos. A associação está localizada às margens da BR 235, na avenida Napoleão Emílio da Costa número 1093 e possui em sua estrutura uma loja, onde o artesanato é exposto para comercialização.

Vale ressaltar, que o artesanato produzido pela associação participa de várias feiras de artesanato em todo o Brasil, nas quais os produtos são expostos e vendidos. As atividades desenvolvidas na associação dos artesãos de Frei Paulo são: O Rendendê, O Ponto Cruz, o Crochê, e o Richelieu. Este último é o que nos interessa de modo particular.

Essa técnica de bordado chegou ao Brasil com a colonização portuguesa, e espalhou-se por todo o território presente em roupas, toalhas, lençóis etc.

Em Sergipe, o Richelieu legítimo só existe em Frei Paulo, com a artesã dona Dulce. Pois ela possui a técnica de fazer a laçada dentro do cordão, batendo o pé na máquina, como descreve dona Dilma. E é essa laçada dentro do cordão, que torna o saber fazer de dona Dulce peculiar, e único em todo o estado.

Dona Dulce aprendeu a bordar o Richelieu com sua prima dona Bezinha ( in memoriam ). E desde os 17 anos faz o bordado, hoje aos 82 anos é uma das associadas da Associação dos Artesãos de Frei Paulo, e continua a fazer seu bordado.

Segundo dona Dulce, trata-se de uma técnica difícil, que exige muita coordenação motora, pois utiliza-se as mãos e o pé na máquina de costura para a feitura do bordado. E que segundo a artesã, demanda tempo para aprender, é um processo que exige prática até que a técnica fique aperfeiçoada. Ela chegou a dar um curso de Richelieu na Associação dos Artesãos de Frei Paulo, no governo Marcelo Déda. No entanto, quem aprendeu não quis dar continuidade ao bordado.

Dona Dulce destaca que, desde o início do aprendizado tanto vendia o seu bordado, quanto dava de presente a familiares. Além de já ter sido exposto e vendido em várias feiras de artesanato espalhadas pelo Brasil, através da associação.

O Richelieu de dona Dulce fez sucesso desde quando ela começou a bordar, pois segundo a artesã: “A Richelieu não é todo mundo que, que aprende meu fio. [...] Precisa ser uma pessoa especial, que saiba pelejar com a máquina.”

Por fim, a artesã exalta seu orgulho de saber fazer esse tipo de bordado, e afirma que para ela é um divertimento.

Como exposto, tanto a culinária, quanto o artesanato de Frei Paulo possuem bens que constitui um rico campo patrimonial, no que se refere a imaterialidade.

### **Gastronomia, Artesanato e Patrimônio Cultural - memórias e sujeitos frei paulistanos**

Tão importante quanto os bens patrimoniais da cidade de Frei Paulo, são as pessoas que fazem e sabem fazer tais bens. Nesse sentido, a ênfase recai sobre os detentores do saber fazer as guloseimas e o bordado. Aqui, serão destacadas as pessoas que possuem a técnica de fazer o bem patrimonial, os sujeitos frei paulistanos e como estes fazem os seus quitutes e o seu bordado.

Maria Erotildes de Matos da Silva (dona Tíndinha), boleira responsável pelo famoso bolo de macaxeira de Dadá, nasceu em 17 de maio de 1950, natural do povoado Malhada Grande pertencente ao município de Frei Paulo. Filha de Corina Rezende e Jonas de Matos, é casada com o senhor Dadá que deu nome ao famoso bolo. O casal tem cinco filhos, onze netos e um bisneto. Dona Tíndinha com quase 70 anos ainda continua a fazer os bolos caseiros. Ao longo da vida, a boleira sempre trabalhou com seu esposo, desde o seu antigo bar, onde começaram ainda jovens, com pouco mais de 20 anos, até o atual restaurante do casal, que serve café da manhã e almoço.

Edivaldo Alves da Silva (Dadá), nasceu em 5 de maio de 1949, natural da localidade Onça, também pertencente ao município de Frei Paulo. Filho de Tomás de Jesus e Marta Dominiense, e como já exposto, casado com a boleira dona Tíndinha. Dadá é um dos mais antigos comerciantes de Frei Paulo, e trabalha desde os 12 anos de idade. Começou em um bar pertencente ao Senhor Elizeu, e posteriormente botou o seu próprio negócio com a ajuda de um cunhado.

Vale ressaltar, que o comerciante continua à frente do seu restaurante. Segundo Dadá, seu apelido vem desde os tempos de criança, quando morava no interior do município de Frei Paulo e o acompanhou ao longo da vida.

Sobre a feitura do bolo, dona Tíndinha destaca, os rapazes ajudam no processo de feitura. Pois, compram a macaxeira em Itabaiana-SE, descascam, ralam, aprontam tudo. Esse processo de preparo da macaxeira é feito em uma espécie de casinha de farinha que fica nos fundos da casa, a casinha é equipada com rodete e prensa, para agilizar o processo. A boleira ainda acrescenta que, os rapazes aprontam a macaxeira, enchem os baldes e colocam no freezer, e então todo dia é tirado um pouco para fazer o bolo. Dona Tinha revela que no início a macaxeira era ralada no ralo, mas com o sucesso do bolo teve que passar a ser ralada no rodete, para dar conta da demanda.

Ainda sobre o modo de fazer o bolo de macaxeira dona Tíndinha destaca que, primeiro rala-se a macaxeira, caso ela esteja enxuta não precisa espremer. E na sua composição utiliza cerca de 1Kg e 200 gramas de macaxeira em um único bolo, além de: 2 colheres de farinha de trigo; uma tampa de garrafa de café cheia de açúcar; uma colher bem cheia de manteiga de fazenda, e uma pequena quantidade de margarina; um pouco de tapioca para dar mais consistência ao bolo; e um copo de leite de coco, não industrializado.

E sobre a maneira de assar, a boleira destaca que, começa-se no forno a gás e termina no fogão a lenha. Mas enfatiza que, bom seria começar e terminar no fogão a lenha, algo que não é possível em função da grande quantidade de bolos que são vendidos.

Outra importante personagem é Maria do Carmo Oliveira (dona Bebé), responsável pelas famosas balas de leite. Dona Bebé, nasceu em uma fazenda chamada Gentil, que segundo a doceira, era pertencente ao município de Frei Paulo, mas passou a pertencer ao município de Carira.

Seus pais eram: Tranquilino Barreto, falecido quando dona Bebé ainda tinha 3 anos de idade, e Joana Batista. A doceira mudou-se para a cidade de Frei Paulo aos 6 anos para estudar, e desde então não mudou-se da cidade.

Aos 16 anos dona Bebé casou-se com Eronildes Oliveira, e tiveram seis filhos dos quais dois já são falecidos. Além de terem oito netos e dois bisnetos. A doceira é viúva há cerca de 4 anos, mas viveu com seu esposo durante 60 anos.

O apelido “Bebé” veio da sua irmã, que assim que dona Bebé nasceu, sua irmã caminhava com ela no braço e a chamava de “bebezinha, bebezinha”. A mãe e o esposo chamavam pelo seu nome Maria do Carmo, mas as pessoas de modo geral a conhece por dona Bebé.

Ao longo da vida, dona Bebé foi dona de casa e doceira, e a renda do que era feito ajudava nas despesas da casa, especialmente a renda das balas de leite, guloseimas que dona Bebé parou de fazer a mais de 2 anos.

Aos 81 anos a doceira está aposentada, mas acompanha de perto a feitura das balas. Estas, que como já fora informado no tópico anterior, são feitas pela sua filha Silvia Andréa, e pela sua afilhada Sandra Bispo.

Silvia Andréa nasceu em 24 de novembro de 1975. Seus pais são: Maria do Carmo Oliveira (dona Bebé), e Eronildes Oliveira. Apesar de ter nascido em Aracaju, viveu a vida inteira em Frei Paulo. É casada, tem dois filhos, é dona de casa e doceira. Além das balas de leite, faz uma grande variedade de doces caseiros.

Já Sandra Bispo de Melo, nasceu em 02 de Janeiro de 1985, e só informou o nome da sua mãe, Maria Bispo de Melo. Sandra Bispo é natural do município de Pedro Alexandre-BA, e aos 14 anos veio para o município de Frei Paulo. Atualmente, mora no interior de Frei Paulo, no povoado Catuabo, Sítio Umbuzeiro, é casada, tem dois filhos e três netos.

Como exposto, o saber fazer de dona Bebé está assegurado. Aliás, sobre o saber fazer das balas de leite, dono Bebé descreve:

A gente bota 1kg de açúcar para queimar no tacho, quando dismancha aquele açúcar fininho, aí a gente bota, eu boto 5 litros de leite, e bota mais outro quilo de açúcar sem ser queimado, e aí vai engrosano, engrosano, engrosano, e mudano a cor, e mudano a cor, quando ela tá se soltano do tacho todo, aí a gente tira, é hora de botar numa cadeira, esfria e a gente vai fazeno, enrolano.

Como exposto no depoimento de dona Bebé, todo o trabalho de feitura da bala é artesanal. Vale ressaltar, que além do tacho, é utilizado também o fogão a lenha que fica na parte lateral de sua casa.

Já sobre o famoso sorvete de Frei Paulo, três personagens se destacam, um por ser a raiz em solo frei paulistano, os outros dois por terem dado continuidade a arte de sorveteiro.

Natanael Vieira dos Santos, nasceu em 10 de outubro de 1933, e foi pioneiro na arte de fazer sorvete em Frei Paulo, trabalhando nesse ramo por mais de 40 anos. Porém, antes de ser sorveteiro, seu Natan como popularmente ficou conhecido, trabalhou em outros negócios, tais como: locutor do antigo cinema Santa Terezinha em Frei Paulo, onde ele anunciava os nomes dos filmes antes destes começarem; além de proprietário de um barzinho, que segundo seu Natan prosperou bastante, dentre outras atividades.

Seu Natan também era um profundo conhecedor da história de Frei Paulo, em seus diversos aspectos, urbanístico e econômico, por exemplo. O sorveteiro começou vendendo apenas picolé, informou que era só esse o seu interesse, mas depois passou a vender também o sorvete. E sobre o modo de se fazer o sorvete, seu Natan advertia para o tempero da calda em determinado momento do preparo. Pois, segundo ele, mesmo sabendo fazer o sorvete se não ficasse atento ao tempero da calda, não daria certo.

Seu Natan é natural de Frei Paulo, e foi casado com Eurídice Matos, com quem não teve filhos. Desse modo, o sorveteiro falecido em 31 de janeiro de 2020 não deixou nenhum filho que pudesse dar continuidade a profissão de sorveteiro. Porém, coube a dois personagens, Jadson sucessor de seu Natan na sorveteria Real, e Gerson proprietário da sorveteria K´Delícia darem continuidade à tradição sorveteira da cidade.

Jadson de Jesus dos Santos, natural de Frei Paulo, nasceu em 26 de maio de 1980, filho de Jorge Rezende dos Santos e Josefa Gizélia de Jesus Santos. O sorveteiro é casado e tem um filho. Jadson destaca que sempre trabalhou no ramo de sorvete, desde os 17 anos era funcionário de seu Natan, com quem aprendeu a fazer o sorvete, e atualmente é proprietário da sorveteria Real, antiga sorveteria de seu Natan.

Jadson ressalta sobre o modo de fazer o sorvete que, primeiro faz a calda, depois bota na máquina de sorvete, e em 15 a 20 minutos o sorvete fica pronto.

José Gerson Mendonça, que também já foi funcionário de seu Natan, é filho de Joval Mendonça e Maria Eliete Mendonça. Nascido em 22 de dezembro de 1965, é natural de Frei Paulo e casado com Edilene Torino de Andrade Mendonça (Chiquinha), a 34 anos, com quem tem um filho.

Após trabalhar na sorveteria de seu Natan, Gerson se mudou para São Paulo, onde viveu por 13 anos. Quando voltou para Frei Paulo tinha o intuito de abrir um mercadinho, pois segundo ele, sorveteria seria muito cansativo. No entanto, acabou comprando uma sorveteria e o negócio deu certo.

Apesar da rotina cansativa, Gerson diz sentir prazer no que faz, e se sente realizado. O sorveteiro ainda destaca a dificuldade de se fazer comida, que agrada a um grande número de pessoas. E que consiga manter o padrão de qualidade, ou até mesmo melhora-lo.

Vale destacar, o paladar apurado do sorveteiro para frutas, o que facilita na obtenção de sorvete de alta qualidade, com sabor natural. Gerson ainda adverte sobre a importância da técnica de fazer o sorvete, pois segundo ele, muitas vezes não está na época de uma determinada fruta, e nesse caso, a dosagem dos ingredientes mudam.

Sobre o modo de fazer o sorvete, Gerson destaca que, primeiro prepara-se a calda, onde já foi adicionado todos os ingredientes e batidos no liquidificador, depois bota na máquina para o sorvete ficar pronto. Depois de colocado na máquina espera de 17 a 23 minutos para obtenção do sorvete.

Como exposto, a tradição sorveteira de Frei Paulo continua através dos sorveteiros Jadson da sorveteria Real, e Gerson da sorveteria K'Delícia.

Frei Paulo não se destaca somente na culinária, mas também no artesanato, como já fora exposto no tópico anterior. E em se tratando de artesanato, o bordado de dona Dulce ocupa lugar de destaque. Maria Dulce de Rezende Lima, responsável por um tipo raro de bordado, o Richelieu legítimo, nasceu em 02 de agosto de 1937. Filha de Joaquim Pereira dos Santos e Maria Venâncio dos Santos, natural de Frei Paulo, aos 5 anos de idade mudou-se para São Paulo, onde viveu por 12 anos. Aliás, sobre sua ida para São Paulo, o livro *A construção de Conhecimento em Economia Solidária: Sistematização de Experiência no chão de Trabalho e da Vida no Nordeste*, destaca que, Dulce aprendeu a bordar ainda menina. Viajou de navio para São Paulo e em Rancharia aprendeu crochê com uma japonesa, antes de voltar em pau de arara para Frei Paulo.

Como exposto, dona Dulce não sabe apenas a técnica do Richelieu legítimo, mas também outros tipos de artesanato, como o crochê, por exemplo, aprendido antes mesmo do Richelieu. Ainda segundo o livro anteriormente citado, com a entrada de dona Dulce na

Associação dos Artesãos de Frei Paulo, diversificou-se os bordados com a inclusão do Richelieu e o Rendendê. Pois, a artesã foi professora da maioria das mulheres da associação.

Dona Dulce, desde a sua volta para a cidade de Frei Paulo não saiu mais. Em solo frei paulistano constituiu família com o senhor Josias Lima. Hoje viúva, tem três filhos, e quatro netos.

Ao longo da vida após o casamento, dona Dulce foi dona de casa e artesã, e ainda continua a fazer os seus bordados, que vão desde passadeiras, lençóis, colchas à toalhas de mesa.

Sobre o Richelieu, esse tipo de bordado pode ser feito tanto na máquina de costura comum, quanto na computadorizada. No entanto, para fazer o Richelieu legítimo tem que ser na máquina de costura comum, para bater o pé numa espécie de pedal da máquina e conseguir fazer a laçada.

E é justamente a máquina de costura comum, a qual dona Dulce utiliza para fazer os seus bordados. Além da máquina de costura, a artesã utiliza linha, tecido, e um suporte arredondado chamado bastidor. Dona Dulce descreve também os tipos de linha que ela usa, a linha singer, e a linha música.

E sobre a feitura do Richelieu legítimo, a artesã dona Dulce dar algumas dicas, tais como: apertar a lançadeira para que a linha fique bem esticada, na linguagem da artesã, para a linha ficar “durinha”. E colocar lançadeira com outra linha.

Apesar de ser um processo complexo e demorado, o resultado é compensador, e belíssimas peças com o bordado Richelieu são vendidas através da Associação dos Artesãos de Frei Paulo. Esta, que possui CNPJ e dispõe de recursos para embalo e armazenamento dos produtos, garantido a qualidade e confiabilidade do que é produzido.

Como exposto, os sujeitos frei paulistanos, detentores do saber fazer aqui apresentados, ocupam lugar de destaque na história de Frei Paulo. Pois, são eles os responsáveis pelo relato dessas técnicas e memórias.

### **Considerações finais**

Já encaminhando-se para o momento derradeiro do presente artigo é importante frisar que é impossível abarcar todas as nuances do patrimônio cultural imaterial. De todo modo,

algumas características essenciais acerca do tema e do patrimônio imaterial de frei Paulo, foram destacadas e analisadas.

Desse modo, alguns pontos merecem singular destaque. Como a importância da história oral para a pesquisa histórica, fundamental para este trabalho. Aqui, ganharam destaque pessoas simples, sujeitos frei paulistanos que contribuíram e contribuem com seus saberes na culinária e no artesanato. Um saber fazer desses sujeitos, mas que tem o poder de representar e identificar todo o povo frei paulitano. Outro ponto a ser destacado é a importância de entender o patrimônio imaterial, que requer registro e não tombamento, além do acompanhamento do bem patrimonial, quando se é registrado para perceber mudanças e continuidades.

A riqueza dos detalhes, seja no modo de fazer as guloseimas, ou descrevendo os ingredientes e utensílios utilizados, é um outro ponto a ser destacado. Além da descrição do bordado, sua especificidade e utensílios usados.

Como já fora destacado em outro momento do trabalho, essa pesquisa abre a possibilidade de discutir o registro de tais bens como patrimônio imaterial. Além de abrir caminho para novas abordagens sobre o historiador cultural em Frei Paulo.

Vale destacar, que algumas questões em torno do patrimônio cultural imaterial de Frei Paulo podem ser aprofundadas em um futuro trabalho. Questões como: Quando surgiu a ideia de patrimônio imaterial para esses bens destacados? ou ainda, quem primeiro identificou tais bens como patrimônio cultural imaterial?

Dessa forma, o presente exposto contenta-se em ter fornecido um conhecimento básico, em ter aberto o caminho para futuras discussões acerca do patrimônio cultural imaterial de Frei Paulo.

## FONTES E REFERÊNCIAS

### Entrevistas

- Maria do Carmo Oliveira (dona Bebê), entrevistada dia 22 de novembro de 2019.
- Silvia Andréa Oliveira, entrevistada dia 22 de novembro de 2019.
- Sandra Bispo de Melo, entrevistada dia 22 de novembro de 2019.
- Maria Erotildes de Matos da Silva (dona Tíndinha), entrevistada dia 04 de fevereiro de 2020.
- Edivaldo Alves da Silva (Dadá), entrevistado dia 04 de fevereiro de 2020.
- José Gerson Mendonça, entrevistado dia 11 de fevereiro de 2020.
- Jadson de Jesus dos Santos, entrevistado dia 11 de fevereiro de 2020.
- Maria Dulce de Rezende, entrevistada dia 11 de fevereiro de 2020.
- Josefa Ana Dilma dos Santos, entrevistada dia 18 de fevereiro de 2020.

### Bibliografia

- ARIZPE, Lourdes. **Patrimonio Cultural inmaterial de México: Ritos y Fiestas.** México: Cámara de Diputados, Prim. Vnamy MA Porria, 2007.
- BURE, Peter. **O que é história cultural?**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
- CINFORM, Revista. **História dos municípios.** Edição Junho de 2002.
- FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra C.A. **Patrimônio histórico e cultural.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos e outros. **Alimentação e cultura popular.** – Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002. 50 p. – (Encontros e estudos; 4).
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **O patrimônio como categoria de pensamento.** Rio de Janeiro: DP&A editora, 2002.
- HOBSBAWAM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições.** 6 ed. São Paulo: editora Paz e Terra, 2008.
- LIMA, Jorgevânio Menezes de. **Frei Paulo Passado & Presente.** Frei Paulo, 2011.
- MOTA, Gentil Tavares da. CÂM. DEP. Deputados brasileiros. GUARANÁ, M. Dicionário.

OLIVEIRA, João Alves de. **Nossa Memória: Frei Paulo: sua gente, sua história.** 2 edição melhorada, Frei Paulo, 2002.

PELEGRINI, Sandra C. A.; FUNARI, Pedro Paulo. **O que é patrimônio cultural imaterial.** 6 ed. São Paulo: Brasiliense, 2013.

SANTOS, Shirley (org.). **A construção de conhecimentos em economia solidária: sistematização de experiências no chão de trabalho e da vida no Nordeste.** Recife: F&A Gráfica e Editora Ltda, 2012.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral.** 3 ed. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

### **Digital**

Bordado Richelieu- Richelieu/ Bouquet de Cravos & Conchavos. Disponível em: <https://michelechristine.wordpress.com>. Último acesso em: 20 de fevereiro de 2020.

Doces de Pelotas (RS) são declarados patrimônio imaterial brasileiro. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br>bomgourmet>. Último acesso em: 05 de fevereiro de 2020.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico nacional. Disponível em: <https://www.infoescola.com>cultura>. Último acesso em: 17 de março de 2020.

KATTAN, Eduardo. Queijo de Minas vira patrimônio cultural brasileiro. Disponível em: <https://www.estadao.com.br>notícias>. Último acesso em: 09 de fevereiro de 2020.

Mato Grosso e Mato Grosso do Sul – Modo de fazer Viola de Cocho. Disponível em: <https://www.ipatrimonio.org>. Último acesso em: 05 de fevereiro de 2020.

Modo de fazer Viola-de-Cocho. Disponível em: <https://www.portal.iphan.gov.br>detalhes>. Último acesso em: 05 de fevereiro de 2020.