

1. TEMA

Cozinha brasileira

2. DELIMITAÇÃO DO TEMA

A gastronomia do muçunim e sua valorização em Ilhéus.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Resgate da memória afetiva e valorizar o marisco muçunim em Ilhéus.

3.2 Objetivos Específicos

- ✓ Mostrar a validação do prato através da escolha dos produtos principais a serem utilizados;
- ✓ Apresentar o requinte do prato moqueca de muçunim com farofa de mandioca;
- ✓ Visar a possibilidade da comercialização, através da ficha técnica, que o custo da porção é acessível à população regional;
- ✓ Apresentar a produção do prato, através do modo de preparo através da ficha técnica.

4 JUSTIFICATIVA

No presente relatório, o tema escolhido, cozinha brasileira, objetivou apresentar a gastronomia regional e suas influências no preparo da moqueca de muçunim com o acompanhamento da farofa da farinha de mandioca, a fim de corroborar na desmistificação da ideia de que a culinária regional é sem prestígio e sem valor e mostrar sua importância no âmbito profissional e se comparada a gastronomia de outras regiões do país.

É neste sentido, que discutiremos sobre a moqueca de muçunim com o acompanhamento da farofa da farinha de mandioca.

O muçunim é pouco conhecido e consumido na região do litoral baiano, devido à falta de divulgação. O resultado é um produto com características sensoriais muito peculiares. A captura extrativista e o processo de beneficiamento

do muçunim surgiu como uma alternativa para gerar renda as famílias, devido ao baixo nível econômico.

Embora seja a forma mais ampla de aproveitamento industrial da mandioca, a farinha não é um produto muito valorizado, sobretudo pela falta de uniformidade. Segundo LIMA (1982), a heterogeneidade da farinha de mandioca é devido, principalmente, à fabricação por pequenos produtores para seu próprio uso, cada um seguindo um processo próprio. Numa mesma propriedade é raro ocorrer uniformidade em fabricações sucessivas.

A fim de trazer novos olhares sobre a gastronomia regional, com enfoque na moqueca de muçunim com acompanhamento da farofa da farinha de mandioca, cuja intencionalidade é, mostrar sua relevância e validação na gastronomia regional. O relatório em estudo, se justifica, pois contribuirá para nortear ações no âmbito profissional da gastronomia, no eixo da produção alimentar e social a partir de elementos tão fortes na literatura, cultura regional e nordestina, nessa perspectiva, promovendo melhoria na qualidade de vida da sua gente e de estudos acadêmicos.

5 MÉTODOS E TÉCNICAS

Este relatório utilizou-se do método qualitativo e de campo, que foram subdivididos em etapas para melhor desenvolvimento.

1ª etapa: Levantamento de textos teóricos para embasamento da pesquisa com leituras e apontamentos. Informações extraídas de livros, artigos e revistas e discussões sobre esse relatório com o orientador;

2ª etapa: Levantamento sobre o prato e insumos que comporão e a ser produzido em aula prática, neste caso, serão ingredientes regionais.

No que tange a técnica de preparação, está descrita na ficha do modo de preparo. Quanto ao custo para produção e comercialização do prato escolhido, está informado na ficha técnica.

5.1 Técnicas Utilizadas

O que se busca com esta técnica é revisitar a forma de cozimento dos frutos do mar utilizados pelos indígenas que preparavam o mesmo utilizando fogo e cozendo ele de forma a não perder os sabores ou chamuscá-los. Posteriormente as técnicas de cozimento evoluíram, para o cozimento em panelas de barro, e

atualmente em panelas de aço inox ou de vidro temperado, mas os ingredientes referem-se as diversas influências culturais e gastronômicas dos povos que habitam nossa região. Identificar essas contribuições é uma parte importante deste relatório.

5.1.1 Quanto a coleta do muçunim:

Quanto a dinâmica de pesca do muçunim (molusco semelhante ao sururu quando retirado da concha), ao chegar à croa, ou seja, no conjunto de corais que formam piscinas naturais na maré, as mulheres se preparam (vestem meias e colocam chapéus) e organizam os instrumentos (colheres, facão, baldes e cestos) para iniciarem a captura do molusco. De acordo com as pescadoras, este é o pescado mais fácil de coletar, visto que basta apenas localizá-lo na areia com a colher ou faca, pegar com as mãos e colocá-los no recipiente. Não há um horário estabelecido para pescar o muçunim, depende da maré. O molusco muçunim não é encontrado no ecossistema manguezal e sim nas croas (Martins, 2012).

5.1.2 Beneficiamento do muçunim

O processo de beneficiamento do muçunim, ocorre obedecendo três etapas distintas: cozimento, desmiolamento e armazenamento. Na primeira, o muçunim é colocado em recipientes do tipo caldeirão, para ser cozido em fogo. A etapa de cozimento que é igualmente realizado com ostras, sururu e camarão. O segundo momento do beneficiamento corresponde ao desmilamento, processo em que a carne do muçunim (e outras espécies de pescado como ostra, sururu e aratu) é retirada do casco. A última fase consiste no armazenamento do pescado em gelo. Assim, o produto é conservado durante toda a semana, até a sexta-feira ou o sábado, dias em que comumente há a comercialização do pescado em feiras, domicílios ou entregar para os atravessadores (Martins, 2012).

5.1.3 Fabricação da farinha de mandioca

Na fabricação da farinha de mandioca, o processo se inicia com a lavagem e descascamento das raízes de mandioca, seguindo, posteriormente, para a trituração, prensagem, desintegração e torração, sendo todas as etapas realizadas sem interrupções. No entanto, o que se observa nas Casas de Farinha é que o

processo sofre interrupções, ocorrendo de a massa de mandioca triturada ficar exposta de um dia para o outro à temperatura ambiente, que na região norte gira em torno dos 25 °C aos 35 °C, ocasionando, naturalmente, a sua fermentação, aumentando, portanto, a acidez do produto. Parte da massa triturada das raízes de mandioca é utilizada para a retirada de seu amido, retornando esta massa para o processamento, o que pode acarretar redução de amido no produto final, que é a farinha de mandioca torrada (Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 2006).

6 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

6.1 Breve histórico sobre a cozinha brasileira, gastronomia, cultura e a atividade pesqueira.

Segundo, Neto Filho (2015), a alimentação revela alguns dos códigos mais intrínsecos de uma cultura. Ao analisar a alimentação dos povos, descobrem-se os valores, as práticas sociais, as hierarquias dos grupos humanos, bem como os limites que estes estabelecem com o mundo.

Neste contexto, as diversas influências culturais, étnicas e regionais se misturam no processo de globalização que atinge não apenas as finanças globais, mas também processos de influência na criação gastronômica. A alimentação moderna, segundo Antunes dos Santos, apresenta novas variações, colocam e recolocam problemáticas como identidades, recomposições de identidades, culturas locais e regionais, que acabam, nesta fase de confrontação como o exposto acima, evidenciando técnicas, utensílios e “alimento memória”: comer um prato local ou regional carregado de tradição tornou-se um sinal de qualidade.

Diante desta realidade, Antunes dos Santos, ratifica que a cozinha fusão fez e ainda faz moda, como expressão destes tempos de globalização ou mundialização, evidenciando a alimentação como cristalizadora de novas representações e definidora de determinados alimentos e técnicas de fusão como emblemáticos.

O que se depreende da leitura acima é que o processo de mesclagem de aspectos regionais com ingredientes de outros países ou regiões colocam nossa gastronomia como uma das mais diversificadas do mundo, sejam pelas questões étnicas e culturais.

Na cidade de Ilhéus estas influências atingem um grau máximo, pois no início da nossa colonização em 1534, foram implantados engenhos de açúcar, onde a principal mão-de-obra era escravizada, inicialmente com os índios tupiniquins que quase foram dizimados na Batalha dos Nadadores, e, depois com os negros vindos da África. O principal Engenho da cidade era o de Santana, administrado por jesuítas, junto com os índios, posteriormente repassado para famílias locais.

Segundo Gonçalves apud Mary Ann Mahony (2017, p.33):

“...a presença da mão-de-obra escrava na constituição da lavoura cacaueteira em Ilhéus durante o século XIX, (...) em sua última análise, argumenta que os escravos foram importantes na construção da economia cacaueteira do Sul da Bahia. A autora articulou fontes manuscritas, como inventários post mortem, registros paroquiais de casamento e batismo, registro eclesiástico de terras, jornais e memórias de viajantes para desconstruir o mito dos ‘desbravadores’ da região cacaueteira”. Gonçalves in Escravos e Senhores na Terra do Cacau: alforrias, compadrio e família escrava (São Jorge dos Ilhéus, 1806-1888).

Inquestionável, pois, como em toda a Bahia, as influências das etnias portuguesas, indígenas e negras na gastronomia local. Com a civilização do cacau, diversas raças vieram para a nossa região, trazendo seus costumes e culturas, tais como: ingleses que vieram explorar e construir a estrada de ferro, austríacos, franceses, alemães, suíços, sírios libaneses, poloneses, italianos, japoneses, chineses, dentre outros. Transformando a cidade em um polo cosmopolita, que infelizmente não evoluiu. Por isso, a grande miríade de sabores encontradas em Ilhéus que também encontra componentes regionais, com sergipanos, gaúchos, catarinenses e cearenses, estes últimos, que vieram para a nossa cidade explorar a pesca de mariscos como: camarão, lagosta, ostras e lulas.

A miscigenação também foi importante aspecto para construir a gastronomia local, inicialmente com a mistura de brancos e negros, brancos e índios, e negros e índios produziram o conhecimento necessário para evoluir a questão que este relatório se propõe – a moqueca. Inicialmente, segundo estudos de historiadores do Brasil colônia, a moqueca nasceu como um processo de cozimento que os índios faziam ao cozinhar carne humana. Segundo Alves e Filho e Giovanni, durante muitos anos, ficou adormecida, nas gavetas de um arquivo europeu, uma carta do

padre Luís de Grã, datada de 1554, que é provavelmente o primeiro documento a ser referir ao moquém (carne assada ou seca em uma grelha de varas, uma técnica de preparação indígena) e a carne moqueada. O padre Fernão de Cardim escreveu, em 1584 “eles nos deram para cear de sua pobreza peixinhos de moquém, isto é, assados, batatas, cará, mangará e outras frutas da terra”. Moquém em língua tupi significa algo como “secador” para tostar a carne, ou originalmente feita numa grelha de varas ou ainda apenas sob folhas de árvores cobertas por cinzas quentes. Mas a técnica atual do preparo da moqueca retém muito pouco da técnica tradicional dos índios. A moqueca é um cozido de peixe e frutos do mar com diversos temperos.

A influência africana sobre a moqueca sem dúvida é que produziu um grande divisor de águas, onde foram inseridos ingredientes como pimentão, dendê, em alguns casos a pimenta de cheiro, todas cozidas em panelas de barro contendo ainda tomates maduros, cebolas brancas cortadas e coentro picado. O aspecto étnico representa uma mudança conceitual da moqueca de peixe ou de frutos do mar de outros lugares, como a moqueca capixaba, onde a influência portuguesa era mais forte, onde o azeite de dendê é substituído pelo azeite de oliva e urucum.

Embora os frutos do mar tenham muito em comum com os peixes e sejam em geral cozidos do mesmo modo, também têm suas qualidades particulares, segundo Mcgee (2016). A maioria dos “frutos do mar” são criaturas pertencentes a dois grupos, os moluscos e os crustáceos. Ao contrário dos peixes, eles são invertebrados: não tem espinha dorsal nem esqueleto interno; e a maioria deles quase não nada, complementa o autor.

Contudo, a pesca é uma das atividades produtivas mais antigas da humanidade. Em períodos anteriores ao aparecimento da agricultura, ela representou uma importante fonte de alimento para as sociedades primitivas. No Brasil, o desenvolvimento desse ofício antecede a chegada dos navegadores portugueses. Os indígenas já capturavam peixes, moluscos e crustáceos, que constituíam parte importante de sua dieta alimentar. Este trabalho continuou a se desenvolver no Brasil Colônia e deu origem a inúmeras culturas litorâneas ligadas à pesca, entre as quais se destacam a dos jangadeiros, em todo litoral nordestino, a das caiçaras, no litoral entre Rio de Janeiro e São Paulo, e a dos açorianos no litoral de Santa Catarina e Rio Grande do Sul (DIEGUES, 1999).

A exploração dos recursos pesqueiros é realizada nos mais diversos ecossistemas aquáticos. A pesca marítima ou oceânica se caracteriza pela separação da terra com o mar. Neste ambiente, a pesca é caracterizada pela mobilidade das espécies, sobretudo, o peixe, razão que obriga os pescadores estarem sempre migrando de um ambiente para outro (DIEGUES, 1995).

A pesca realizada em rios, estuários, mangues, praias, baías e lagos é denominada estuarina, continental ou de águas interiores. Os recursos pesqueiros provenientes deste tipo de pesca destacam-se em qualidade e em volume, devido à diversidade dos tipos de corpos d'água existentes (RAMOS, 1999).

6.2 Validação do prato através da escolha dos principais insumos a serem utilizados:

6.2.1 Muçunim

Segundo Boehs (2004), O molusco bivalve *Anomalocardia brasiliana* é conhecido vulgarmente como berbigão, marisco, muçunim ou marisco pedra. A espécie habita, preferencialmente, regiões costeiras protegidas da ação de ondas e correntes, tanto na faixa entre marés como no infralitoral raso, onde se enterra superficialmente no substrato.

O Vôngole ou Berbigão é um molusco bivalve marinho da família dos venerídeos, comestível e de ampla ocorrência no litoral brasileiro, onde vive enterrado no lodo. Tais moluscos possuem coloração branca amarelada, superfície externa lisa com manchas de padrões variados. Também são conhecidos pelos nomes de bebe-fumo, bergão, burdigão, chumbinho, conchinha, fuminho, fumo-de-rolo, maçunim, marisco, marisco-pedra, marisquinho, papa-fumo, pimentinha, samanguaiá, samanguiá, samongoiá, sapinhoá, sarnambi/sernambi, sarnambitinga, sarro-de-pito, simanguaiá, simongoiá, simongóia, tumem.

6.2.2 Farinha de mandioca

De acordo com CEREDA & VILPOUX (2003), além da heterogeneidade entre os fabricantes de farinha de uma mesma região, existem muitos tipos de farinha nos diversos Estados brasileiros e, muitas vezes, as classificações de qualidade são particulares a cada fabricante. Essa variabilidade dos mercados de farinha dificulta a comercialização em nível nacional por uma mesma empresa. Na Região Norte e

Nordeste, a farinha de mandioca comercializada é produzida em pequenos estabelecimentos denominados de “Casas de Farinha”, onde as condições higiênico-sanitárias são precárias, podendo se observar animais transitando na área de processamento e insetos, além de outras irregularidades, comprometendo a qualidade do produto e a segurança alimentar.

6.3 Requite do prato moqueca de muçunim com farofa de mandioca:

6.3.1 Empratamento



Fonte: Autor

6.4 Possibilidade da comercialização, através da ficha técnica, que o custo da porção é acessível à população regional:

FICHA TÉCNICA					
ITEM: MOQUECA DE MUÇUNIM COM FAROFA DE FARINHA DE MANDIOCA					
Classificação: Prato salgado					
Tamanho da Receita - porções:			1		
Tamanho da Porção - gramas:			300g		
Ingredientes	Peso Vendido	Qtd. Bruta	Unid.	Custo Bruto Unitário	Custo Ingrediente
Muçunim filé	1,000	0,300	KG	R\$ 18,00	R\$ 5,40
Azeite de dendê	1,000	0,040	LT	R\$ 10,00	R\$ 0,40
Azeite de oliva	0,500	0,020	LT	R\$ 11,00	R\$ 0,44
Cebola branca	1,000	0,065	KG	R\$ 3,00	R\$ 0,20
Cebola roxa	1,000	0,025	KG	R\$ 7,00	R\$ 0,18
Alho	1,000	0,006	KG	R\$ 19,00	R\$ 0,11
Pimentão vermelho	1,000	0,060	KG	R\$ 13,50	R\$ 0,81
Pimenta de cheiro	1,000	0,002	KG	R\$ 10,00	R\$ 0,02
Tomate	1,000	0,050	KG	R\$ 2,99	R\$ 0,15
Cheiro verde (coentro largo)	0,100	0,002	KG	R\$ 2,00	R\$ 0,04
Leite de cocô	0,200	0,200	LT	R\$ 2,00	R\$ 2,00
Cocô ralado (lâminas)	0,150	0,150	KG	R\$ 2,00	R\$ 2,00
Biribiri	2	2	UND	R\$ 0,20	R\$ 0,20
Farinha de mandioca	1,000	0,200	KG	R\$ 4,00	R\$ 0,80
Sal	1,000	0,008	KG	R\$ 2,50	R\$ 0,02
Custo da porção:					R\$ 12,76

Fonte: Autor

6.5 A produção do prato, através do modo de preparo e quantificando os ingredientes.

PRATO PRINCIPAL:

Moqueca de muçunim

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Muçunim	300	Gramas
Tomate	50	Gramas
Alho	03	Gramas
Pimenta de cheiro	02	Gramas
Pimentão vermelho	60	Gramas
Cebola branca	50	Gramas
Cebola roxa	25	Gramas

Coentro largo	02	Gramas
Azeite de dendê	40	MI
Azeite de oliva	20	MI
Coco seco (leite de coco)	200	MI
Sal	06	Gramas
Biribiri	02	Unidades

MODO DE PREPARO:

1. Retirar os muçunim das cascas e deixar por cinco minutos submersos na água com biribiri para lavar e soltar a areia;
2. Bater no processador o tomate, pimentão vermelho, cebola branca, cebola roxa, alho, pimenta de cheiro e o coentro largo;
3. Refogar o muçunim no azeite de oliva, em seguida adicionar o azeite de dendê e o leite de coco;
4. Deixar no fogo aproximadamente por dez minutos.

ACOMPANHAMENTO

Farofa de mandioca

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Farinha	200	Gramas
Coco ralado (lâminas)	150	Gramas
Cebola branca (ralada)	15	Gramas
Alho	03	Gramas
Sal	02	Gramas
Azeite de oliva	30	MI
Manteiga	10	Gramas

MODO DE PREPARO:

1. Numa bandeja colocar as lâminas de coco para assar no forno com fogo baixo;
2. Numa frigideira adicionar a manteiga, a cebola branca, o alho e o azeite de oliva, rechear bem, em seguida colocar a farinha e misturar até formar a farofa;
3. Após desligar o fogo, adicionar as lâminas de coco assadas na farofa e misturar.

Fonte: Autor

7 CONCLUSÃO

Segundo Dr. Antunes dos Santos, as novas variações colocam e recolocam problemáticas como identidades, recomposições de identidades, culturas locais e regionais, que acabam, nesta fase de confrontação como o exposto acima, evidenciando técnicas, utensílios e “alimento memória”: comer um prato local ou regional carregado de tradição tornou-se um sinal de qualidade.

A gastronomia brasileira, segundo Neto Filho (2015) é fruto de uma mistura de ingredientes europeus, indígenas e africanos. A herança deixada à gastronomia brasileira pelas três culturas acima citadas. Muitas das técnicas de preparo e ingredientes são de origem indígena, tendo sofrido adaptações por parte dos escravos e dos portugueses. Esses faziam adaptações dos seus pratos típicos substituindo os ingredientes que faltassem por correspondentes locais. A feijoada, prato típico do país, é um exemplo disso. Os escravos trazidos ao Brasil desde fins do século XVI, somaram à culinária nacional elementos como o azeite-de-dendê e o CUSCUZ.

A agroindústria constitui-se como fator inquestionável no desenvolvimento econômico e social do Brasil, país líder na produção mundial de frutas tropicais e mandioca. A ecologia adequada e a disponibilidade ilimitada de área respondem por essa posição da qual dependem diretamente milhares de famílias. Há, entretanto, um fato não condizente com esse status, relacionado com as perdas pós colheita, que nas frutas tropicais variam entre 40 e 15% da produção nacional. Dados lamentáveis, se levada em conta a carência do povo brasileiro e a importância que cada vez mais assumem os produtos naturais nos regimes alimentares. Um dos propósitos deste relatório é evidenciar o valor alimentício da mandioca, mostrando as formas de utilização e aplicações dos subprodutos. Visa, assim, a ampliação do consumo desse produto, criando outras alternativas de mercado e

consequentemente, contribuindo para o desenvolvimento da mandiocultura brasileira (EMBRAPA, 1986).

A mandioca tem sido considerada uma das fontes mais econômicas de calorias alimentícias, constituindo importante alimento energético, principalmente, para populações de baixa renda dos países em desenvolvimento. Cada 100g de sua polpa fornece 149 calorias, em média, com 36% de glicídios. Nela, ainda pode ser encontrada algumas vitaminas do complexo B e C, ferro, cálcio e fósforo. A raiz de mandioca de mesa, também conhecida como aipim ou macaxeira, é indicada para consumo fresco e no preparo de pratos, por conter baixo teor de cianeto e pela sua boa qualidade culinária. Durante a preparação de produtos derivados (mandioca cozida, frita, bolo, purê, suflê, etc.) o cianeto presente na polpa é despreendido por volatilização atingindo níveis baixíssimos tornando-os inócuos ao homem (EMBRAPA, 1986).

Todavia, no Brasil produz mais de um milhão de toneladas de pescado por ano, segundo o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), o setor gera cerca de 3,5 milhões de empregos diretos e indiretos e ocupa, hoje, 800 mil profissionais entre pescadores e aquicultores (FAO, 2012). Trata-se de um setor intensivo em força de trabalho, ocupando a grande maioria dos trabalhadores do mar. A pesca realizada em pequena escala artesanal e de subsistência responde por mais de 50% do total mundial de capturas e emprega cerca de 98% dos 51 milhões de pessoas diretamente envolvidas com a coleta e processamento dos recursos marinhos (BERKES et al apud REBOUÇAS, et al 2006). No Brasil são produzidos por ano 1 milhão e 240 mil toneladas de pescado, deste total, a pesca artesanal responde por cerca de 45% (MPA, 2011).

Quanto ao muçunim, começou com os açorianos, lá pelo século 18. Chegados à Ilha de Santa Catarina, eles descobriram, no fundo da baía, fartas colônias de moluscos que em muito se pareciam aos do outro lado do Atlântico. Pela semelhança, botaram-lhe nome português: berbigão. E dele fizeram ingrediente fundamental para os dias de lestada, quando o vento leste revirava o mar e impedia os pescadores de sair em busca de peixe. Cabia às mulheres, naquela ocasião, garantir o de comer: durante a vazante, metiam-se na baía com água nas canelas a catar os berbigões enterrados no lodo. Com eles, preparavam ensopados.

Por fim, no presente estudo está evidenciado que todo processo de beneficiamento do muçunim e da farinha de mandioca que é realizado por pequenos produtores, havendo necessidade de uma padronização em etapas importantes no processamento, na tentativa de oferecer um produto seguro ao mercado, a indústria por sua vez, pode investir em pesquisa, associando à sua marca ao produto, podendo inclusive agregar valor a seu “*mix*” de produção, padronizando o processo de produção, beneficiamento e armazenamento do muçunim e da farinha de mandioca, ofertando a qualidade, quantidade e um preço acessível ao mercado da gastronomia regional, nordestina, nacional e ao consumidor final.

8 REFERÊNCIAS

ANTUNES DOS SANTOS, C.R. A Alimentação Moderna: Fusão ou Confusão. Resumo. www.historiadaalimentacao.ufpr.

CEREDA, M. P.; VILPOUX, O. F. Farinhas e derivados. In: CEREDA, M. P; VILPOUX, O. F. Série Culturas de Tuberosas Amiláceas Latino Americanas, v. 3, p. 577-620, 2003. Fundação Cargill. São Paulo.

DIEGUES, Antônio Carlos Diegues Pescadores, camponeses e trabalhadores do mar. São Paulo: Ática, 1983.

EMBRAPA, Centro Nacional de Pesquisa de Mandioca e Fruticultura Tropical (Cruz das Almas, BA). Receitas caseiras de frutos cítricos. Cruz das Almas, BA: 1986.12p.

FAO NO BRASIL: Memória de Cooperação Técnica. Disponível em: www.fao.or.br.

LIMA, U. de A. Manual técnico de beneficiamento e industrialização da mandioca. São Paulo: Secretaria de Ciência e Tecnologia, 1982. 56 p. (Série Tecnologia Agroindustrial – Programa Adequação, 2).

Martins, Maria Cristina. Partilhando saberes na Ilha Itaoca: a roda de siri – entre o mundo do trabalho e as memórias de infância. Tese de Doutorado. Niterói, Rio de Janeiro, 2005.

MCGEE, H. Comida e Cozinha Ciência e Cultura da Culinária. Editora WMF Martins Fontes. 2.^a Edição. 2016. 978 Páginas.

Ministério da Pesca e Aquicultura - www.mpa.gov.br.

NETO FILHO, J.A. DO CLÁSSICO AO CONTEMPORÂNEO, RELEITURA DE PRATOS CLÁSSICOS DAS BASES DA GASTRONOMIA BRASILEIRA. COZINHA NATIVA, PORTUGUESA E AFRICANA – Extraído do site: <http://cozinhafitefat.com.br/wp-content/uploads/2017/03/Do-cl%C3%A1ssico-ao->

contempor%C3%A2neo-releitura-de-pratos-cl%C3%A1ssicos-das-bases-da-gastronomia-brasileira.-Cozinha-nativa-portuguesa-e-africana.-pdf.pdf

RAMOS, Vera Lúcia Oliveira Coutinho. Pesca, pescadores e políticas públicas no Baixo São Francisco, Sergipe. Dissertação, Programa Regional de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente PRODEMA, Universidade Federal de Sergipe. 1999.

REBOUÇAS, Gabriel Nines Maia, et all. Gestão integrada e participativa da pesca artesanal: potencialidade e obstáculos no Sul de Santa Catarina. Ambiente & Sociedade Vol. IX nº. 2 jul. / dez. 2006.