

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS	CÓDIGO DA FICHA					
	SE	LAR	MUS	11	F60	61
	UF	SÍLIO-	Loc	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Mussuca
LOCALIDADE	Laranjeiras
MUNICÍPIO / UF	Laranjeiras-SE

2. BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Pirão de Guaiamum
OUTRAS DENOMINAÇÕES	---
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA

3. EXECUTANTE

NOME	Cilene dos Santos	☐ MASCULINO ☒ FEMININO	Nº Cf. Anexo 4
OCUPAÇÃO	Cozinheira e proprietária do Bar do Cabecinha, em Mussuca.	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	11/03/69
RELAÇÃO COM O BEM	☐ MESTRE ☐ PRODUTOR ☐ PÚBLICO ☐ APRENDIZ ☒ VENDEDOR ☒ EXECUTANTE ☐ OUTRO _____		

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**SE** **LAR** **MUS** **11** **F60** **61****4. FOTOS**

Área de preparo do pirão de guaiamum.

Foto: Betânia Brendle (2010)



Prato pronto para servir.

Foto: Betânia Brendle (2010)



Prato servido no Bar do Cabecinha em Mussuca.

Foto: Betânia Brendle (2010)

5. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO

Tendo com principal matéria-prima o guaiamum, Cilene, antes do preparo do pirão, realiza a compra do animal através de Jorge, que pesca o guaiamum em Mussuca. Depois da compra, ela deixa o guaiamu no tanque por quinze dias para a engorda, que é feita com cuscuz e ração de frango. Depois, quando o animal está cevado, ela o escalda para em seguida dar início ao preparo do prato que tem a seguinte receita: meia xícara de cebolinha, meia xícara de coentro, meia xícara de cebola branca, uma pitada de cominho e meia colher de sopa de sal. O pirão vem acompanhado da farinha, da salada e do arroz.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**SE** **LAR** **MUS** **11** **F60** **61****6. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE****6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS**

O preparo do Pirão de Guaiamum é feito na cozinha de sua casa, e sua comercialização no Bar do Cabecinha anexo à sua casa.

6.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

Não apresenta nenhuma qualidade específica.

6.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

Não apresenta nenhuma qualidade específica.

7. Tempo

7.1. PERIODICIDADE É feito na sexta, no sábado e no domingo.

7.2. Ocorrência efetiva desde 1999

1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☒	☒	☒

8. BIOGRAFIA

Aprendeu com seu pai, lá mesmo na Mussuca, há 8 anos atrás. Antes o pirão era feito somente para o pessoal de sua casa.

9. ATIVIDADE**9.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES**

A atividade teve início com o seu avô, que pescava na Mussuca, tanto o guaiamum, como o caranguejo e sempre fazia o pirão. O motivo principal está ligado ao meio de vida, apesar do Bar constituir um complemento da renda familiar. Uma transformação identificada é a colocação de cebolinha e azeite de dendê no pirão há 3 anos atrás.

9.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES

Não identificado.

9.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
------	-----------

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER				SE	LAR	MUS	11	F60	61
---	--	--	--	-----------	------------	------------	-----------	------------	-----------

---	---
-----	-----

10. PRODUTOS PATRIMONIAIS

10.1. REPERTÓRIO OU PRINCIPAIS PRODUTOS

Na sexta-feira, a produção do Pirão de Guaiamum de Cilene da Mussuca atinge 5 litros, sendo consumidos até 5 dúzias do animal.

10.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
Engorda do animal	Observa-se o guaiamum no tanque por 15 dias, onde é alimentado com cuscuz e ração de engorda de frango
Preparo do pirão	Todos os ingredientes são misturados para o preparo do pirão

10.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES

STATUS	FUNÇÃO
D. Cilene / Reginaldo	Engorda do guaiamum
D. Cilene / Reginaldo	Preparo do pirão

10.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO	Próprio.
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo
FUNÇÃO	Compra dos materiais necessários para o preparo do pirão.

10.5. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Caldeirão de 4 litros
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	É onde mistura os ingredientes para o preparo do pirão.
DISPONIBILIDADE	Fácil obtenção

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**SE** **LAR** **MUS** **11** **F60** **61****10.6. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO**

DESCRIÇÃO	Colher de pau
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Facilita na mistura dos ingredientes
DISPONIBILIDADE	Fácil obtenção

10.7. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Cebola branca
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Tempero para o pirão
DISPONIBILIDADE	Fácil obtenção

10.8. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Azeite de Dendê
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Tempero para o pirão
DISPONIBILIDADE	Fácil obtenção

10.9. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Guaiaumum
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	É o prato principal
DISPONIBILIDADE	Fácil obtenção

10.10. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Coentro
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Tempero para o pirão

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER				SE	LAR	MUS	11	F60	61
---	--	--	--	-----------	------------	------------	-----------	------------	-----------

DISPONIBILIDADE	Fácil obtenção
------------------------	----------------

10.11. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO	
DESCRIÇÃO	Cebolinha
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Tempero para o pirão
DISPONIBILIDADE	Fácil obtenção

10.12. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO	
DESCRIÇÃO	Cominho
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Tempero para o pirão
DISPONIBILIDADE	Fácil obtenção

10.13. COMIDAS E BEBIDAS	
O pirão vem acompanhado do arroz, farinha e salada / Não há bebida específica.	
DESCRIÇÃO	Pirão de Guaiamum
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Rrginaldo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	É um dos pratos principais do bar.

10.14. OBJETOS E INSTRUMENTOS RITUAIS	
Não se aplica	
DESCRIÇÃO	---
QUEM PROVÊ	---
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	---

10.15. TRAJES E ADEREÇOS	
DESCRIÇÃO	Avental
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER				SE	LAR	MUS	11	F60	61
---	--	--	--	-----------	------------	------------	-----------	------------	-----------

FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Higiene no processo do preparo
---------------------------------	--------------------------------

10.16. TRAJES E ADEREÇOS	
DESCRIÇÃO	Touca
QUEM PROVÊ	D. Cilene / Reginaldo
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Higiene no processo do preparo

10.17. DANÇAS	
Não se aplica	
DESCRIÇÃO	---
QUEM EXECUTA	---
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	---

10.18. MÚSICAS E ORAÇÕES	
Não Se Aplica	
DESCRIÇÃO	---
QUEM PROVÊ	---
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	---

10.19. INSTRUMENTOS MUSICAIS	
Não Se Aplica	
DESCRIÇÃO	---
QUEM PROVÊ	---
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	---

10.20. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO	
EXECUTANTE	ATIVIDADE
---	---

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

SE LAR MUS 11 F60 61

11. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

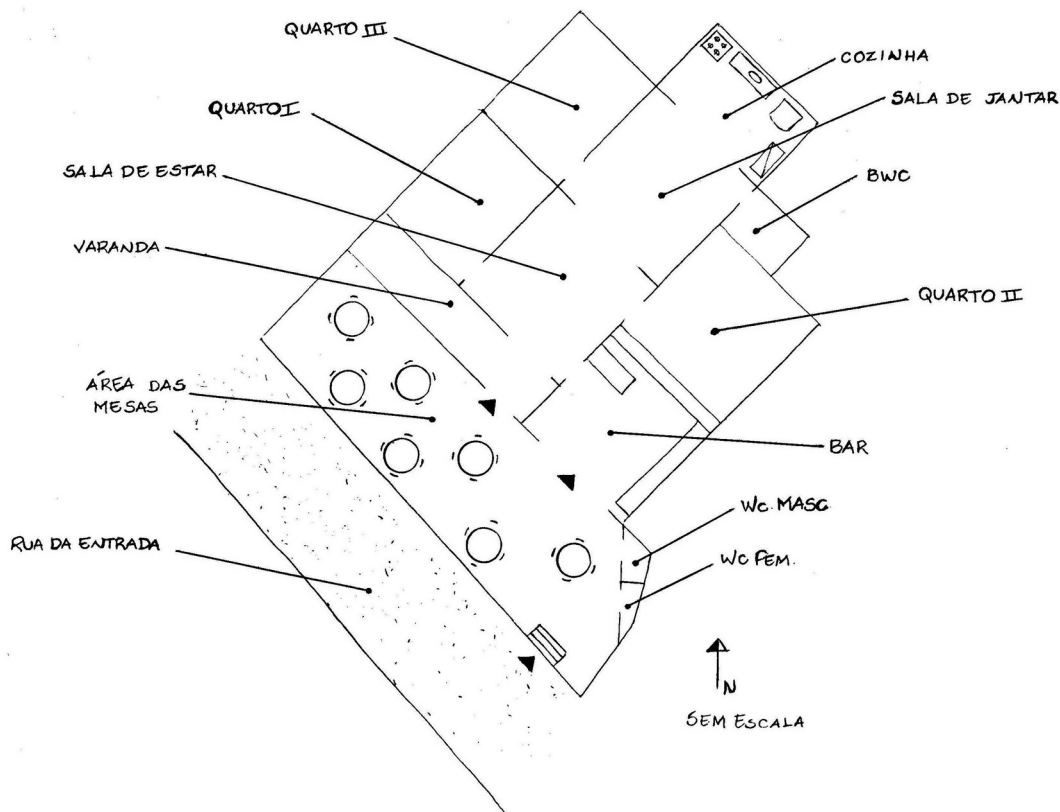
PARA USO PRÓPRIO ☐		VENDE ☒	TROCA ☐	OUTRO ☐	ESPECIFICAR
PARTICIPAÇÃO NA RENDA FAMILIAR		SIM ☐	NÃO ☐	PRINCIPAL FONTE DE RENDA ☐	COMPLEMENTO ☒
MODO DE COMERCIALIZAÇÃO		DIRETO ☒	INTERMEDIÁRIO ☐	COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO ☐	

12. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

Não participa.

13. BENS ASSOCIADOS Não há.

DENOMINAÇÃO	CÓDIGO
---	---

14. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

Croqui da casa de Dona Cilene

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	SE	LAR	MUS	11	F60	61
---	-----------	------------	------------	-----------	------------	-----------

15. DOCUMENTOS INVENTARIADOS

15.1. DOCUMENTOS ESCRITOS, DESENHOS E IMPRESSOS EM GERAL

15.2. REGISTROS SONOROS E AUDIOVISUAIS

15.3. REGISTROS FOTOGRÁFICOS
CD Documentos Inventariados Ofícios e Modos de Fazer – Pirão de Guaiamum – Registros Fotográficos

16. OBSERVAÇÕES

16.1. APROFUNDAMENTO DE ESTUDOS PARA COMPLEMENTAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO OU PARA FINS DE REGISTRO OU TOMBAMENTO
Não. O Pirão de Guaiamum integra a gastronomia típica do Estado de Sergipe não sendo exclusivo do Povoado de Mussuca, nem seu preparo apresenta alguma particularidade que o distinga dos demais.

16.2. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS MENCIONADOS NESTA FICHA

16.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

17. IDENTIFICAÇÃO DA FICHA

QUESTIONÁRIOS ANALISADOS	Q60 Pirão de Guaiamum		
PESQUISADOR(ES)	Antonio Diego Padilha Barbosa		
SUPERVISOR	Betânia Brendle		
REDATOR	Antonio Diego Padilha Barbosa		DATA Janeiro de 2011
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Betânia Brendle		