

A **culinária arezense** é diversificada, em decorrência das heranças advindas da cultura indígena e dos colonizadores portugueses, o povo de nossa terra foi reinventando muitos pratos, dando-lhes um toque de criatividade, baseado nos temperados e necessidades do contexto local. A nossa gastronomia é composta de pratos que utilizam ingredientes próprios da vegetação, da agricultura, da pecuária e da pesca local. As comidas em Arez são feitas, por exemplo, com peixe, liliu, sururu e camarões retirados na própria lagoa de Guaraíras ou com colorais artesanais e farinhas de mandioca e gomas, produzidas nas residências ou casas de farinhas do município.

Como a gastronomia descreve muito bem como um povo vive, apresentaremos alguns momentos da elaboração dessas comidas para que despertem em vocês o desejo de saboreá-las aqui nas terras arezenses.

GRUDE



O grude é um prato à base de goma de mandioca e coco.

Muito comum entre os arezenses, fazendo parte dos jantares das famílias do município e é acompanhado, geralmente, por um peixinho assado ou camarão e uma xícara de café.

Fotos: Cristina Menezes.

CANJICÃO



O **canjição** de milho é um prato composto principalmente pelo floco de milho, leite, ovo e manteiga. Sua textura grossa e rugosa o diferencia da canjica, considerada mais requintada. É produzido durante todo o ano pelas pessoas de Arez, no entanto, torna-se mais popular no mês de junho, quando ocorre os festejos juninos e ele é identificado como um prato típico do São João.

Foto: Dona Lourdes.

LILIU AO COCO



O **liliu ao coco** é uma iguaria composta de marisco e do leite de coco. Sua feitura faz parte da identidade cotidiana das cozinhas das comunidades próximas da lagoa de Guaraíras, que são Arez, Cercado Grande Patané.

Esse prato casa maravilhosamente com limão, pimenta, uma cachacinha de engenho ou com uma cerveja bem geladinha

Fotos: Aparecida.

BORRALHO



O **borralho** caracteriza-se por ser um peixe melado de sal e assado em brasas. A sua preparação, na maioria das vezes, acontece à beira da lagoa de Guaraíras pelos pescadores, mas também é prática corriqueira em diversas casas da região.

A origem desse costume vem das terras portuguesas, onde no norte de Portugal até hoje existe o costume de se fazer o borralho nas noites da véspera de São João.

PAVIO DE COCO

O **pavio de coco** (ou **farinha de coco**) é uma farinha artesanal, produzida a partir do coco raspado e pilado com farinha de mandioca e sal. Antigamente, era comida levada pelos pescadores para se alimentarem, durante a pesca e acompanhava o borralho.

BALINHA DE COCO

A **balinha de coco** é uma gulodice preparada com leite de coco. Esse doce perpassa a mentalidade e o imaginário da população arezense. Uma vez que as mulheres que os preparavam, saíam nas ruas gritando e oferecendo com frases rimadas o produto. Essas atitudes faziam com que as crianças saíssem às portas, desejosas de experimentar os sabores das balinhas.

BEIJU DE MANDIOCA MOLE

O **beiju de mandioca mole** é uma comida que tem como ingredientes principais a mandioca mole, a goma e o coco. Sua origem veio das práticas de alimentação indígena. Para sua produção há todo um caminho que vai desde por a mandioca de molho para tirar a manipueira até o envolvimento da massa em palhas de bananeiras para serem assadas no caco em fogo à lenha.

GELÊ

O **gelê** é um tipo de doce elaborado tendo como ingredientes centrais o coco, o açúcar e o limão. Ele se diferencia da cocada, pois tem uma textura mole. Sua venda é feita em grandes tabuleiros. Era uma prática comum nas ruas de Arez, homens andando com ródias e tabuleiros de gelê na Cabeça, fazendo a propaganda dessa guloseima.