



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL

BACHARELADO EM GASTRONOMIA

**MERCADOS PÚBLICOS DO RECIFE/PE – HISTÓRIA E
GASTRONOMIA**

RECIFE/PE

2019

ELISANE PAES BARRETO BEZERRA

**MERCADOS PÚBLICOS DO RECIFE/PE – HISTÓRIA E
GASTRONOMIA**

Relatório de Estágio Supervisionado
Obrigatório apresentado à Coordenação do
Curso de Bacharelado em Gastronomia da
Universidade Federal rural de Pernambuco,
como parte dos requisitos para a obtenção do
título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a Dr^a Edenilze Teles Romeiro

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

B574mBezerra, Elisane Paes Barreto.
Mercados Públicos do Recife/PE – história e gastronomia /
Elisane Paes Barreto Bezerra. – Recife, 2019.
37f.: il.

Orientador(a): Edenilze Teles Romeiro.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade
Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural,
Recife, BR-PE, 2019.
Inclui referências.

1. Culinária típica 2. Comida regional 3. Cultura (Recife/PE)
I. Romeiro, Edenilze Teles, orient. II. Título

CDD 641.013

MERCADOS PÚBLICOS DO RECIFE/PE – HISTÓRIA E GASTRONOMIA

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

Resultado:

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Dr^a Edenilze Teles Romeiro–DTR/UFRPE (Orientadora)

Prof^a Ms. Ana Carolina dos Santos Costa–DTR/UFRPE (1^a Titular)

Prof^a Ms. Nathalia Cavalcanti dos Santos-NEIMFA (2^o Titular)

Prof^a Ms. Mônica Helena Panetta-DTR/UFRPE (Suplente)

RECIFE/PE

2019

Dedico

À minha família, por todo apoio e amor.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus e aos meus Orixás por me manterem forte durante todo o caminho e serem meus guias em todas as minhas decisões, sejam elas certas ou não, me ensinando o valor de cada passo dado.

Agradeço aos meus pais, por todo o investimento nessa jornada e todo o amor, carinho e paciência ao longo de todos esses anos. Aos meus irmãos e primas, que nunca duvidaram da minha decisão de regressar a Universidade e foram minhas cobaias nas preparações de novas receitas.

Agradeço as minhas amigas nutris, por segurarem minha mão quando eu não sabia por onde seguir, por todos os conselhos e confiarem no caminho que segui e por, todos os dias, serem mulheres inspiradoras. As minhas “Isas”, por serem as melhores parceiras e companhias durante esses anos do curso, por sermos o encontro perfeito de grupo para trabalhos e por todos os puxões de orelhas nesses últimos períodos. A minha dupla, pelo nosso encontro inesperado de ideias, por toda a paciência e camaradagem, por ser quem é e por sempre me lembrar, quando eu esqueço, quem eu sou.

Agradeço a minha orientadora, por ter me dado à oportunidade de ser monitora dela, por todo o ensinamento teórico e prático, e toda a paciência de passar seu conhecimento e por continuar me guiando no ESO.

Muito obrigada!!

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
2	REVISÃO DE LITERATURA	10
2.1	História dos Mercados	10
2.2	Gastronomia nos Mercados	12
2.3	Contexto histórico dos Mercados do Recife	12
2.3.1	 Mercado da Encruzilhada	12
2.3.2	 Mercado da Madalena	13
2.3.3	 Mercado da Boa Vista	14
2.3.4	 Mercado de Casa Amarela	15
2.3.5	 Mercado de São José	16
3	OBJETIVOS	18
3.1	 Objetivo Geral	18
3.2	 Objetivos Específicos	18
4	MATERIAIS E MÉTODOS	19
5	RESULTADOS	20
5.1	 Mercado da Encruzilhada	20
5.2	 Mercado da Madalena	24
5.3	 Mercado da Boa Vista	26
5.4	 Mercado da Casa Amarela	28
5.5	 Mercado de São José	30
6	DISCUSSÃO	32
7	CONCLUSÃO	34
	REFERÊNCIAS	35

RESUMO

Os Mercados Públicos carregam muito da identidade cultural, histórica e social das cidades, no Recife não é diferente. Seus Mercados contam muito de suas transformações urbanas, revelando a alma do recifense em sua forma mais pura. Desta forma, buscou-se verificar a gastronomia nos principais mercados públicos do Recife, seu cotidiano e suas histórias através dos comerciantes locais, no intuito de verificar a presença de elementos e preparações típicas de Pernambuco, como contribuição sobre a tão diversificada cozinha Pernambucana, praticada nestes espaços. Foram visitados os Mercados da Encruzilhada, Madalena, Casa Amarela, Boa Vista e São José no mês de novembro de 2018. Através de um estudo exploratório-descritivo que reuniram dados através de revisão bibliográfica sobre os mercados públicos e das visitas nas praças de alimentação dos mercados visitados, pode-se observar que a gastronomia local tem forte presença nos mercados, se mantendo através de várias gerações, como ambiente de cultura e de lazer para os seus usuários e turistas que os visitam.

Palavras-Chave: Culinária típica; Comida regional; Cultura; Pernambuco.

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia, comumente, definida como a arte de cozinhar, de servir bem, não pode ser só definida por suas técnicas. Ela se desenvolveu por motivos biológicos, o fato de o homem precisar se nutrir, se alimentar para sua sobrevivência; social, a troca, o prazer de dividir o alimento, a comensalidade. Ela ultrapassa esses motivos, ela é plural. Na gastronomia o prazer de criar como a arte de cozinhar, inovar e criar novos pratos, associando os alimentos, e tirar deles o máximo benefício (SAMPAIO, 2009).

Considerando o valor da gastronomia, não é difícil associá-la ao sentimento de identidade cultural, a partir da representação dos saberes de um povo na culinária da região. Cada local consta sua cozinha de acordo com os recursos disponíveis e uma seleção de alimentos próprios de sua cultura (BRAUNE, 2007).

Visto que a gastronomia de cada local tem sua característica, sua história, ela se torna um grande fator turístico. Buscar comidas locais em viagens é um modo de conhecer a região, mesmo com a globalização e a grande oferta de *fast-foods*, que facilitam a tornar os sabores conhecidos, bem como tornam os sabores genéricos. Alguns lugares são mais procurados nessa busca de ‘engolir cultura’, como os mercados públicos (SAMPAIO, 2009).

Na Europa, muitos mercados começaram ainda no império romano, como é o caso dos Mercados de Barcelona e Paris. Na capital da Catalunha, tudo começou com uma troca de mercadorias nas muralhas que cercavam a cidade, e vilas foram se formando ao redor do comércio, mostrando como os mercados são centralizados nas cidades. Em Paris, o primeiro mercado cresceu próximo às margens do rio Sena, onde a cidade crescia (PINTAUDI, 2006). Junto a isso está também a identidade gastronômica das cidades, refletida nos pratos típicos que se consomem nos mercados, bem como os costumes, sabores e crenças que caracterizam o espaço em que estão inseridos (SACRAMENTO; SILVA, 2009).

Na história do Recife não é diferente, seus Mercados contam muito de suas transformações urbanas, levando quem os visita a uma experiência cultural, revelando a alma do recifense em sua forma mais pura (LINS, 2007). Ainda é muito forte a influência dos Mercados no cotidiano recifense, o Mercado de São José, Encruzilhada, Boa Veja, Casa Amarela e da Madalena, cada um em sua especificidade, são cheios de

importância sociocultural, principalmente no que se refere à gastronomia (SACRAMENTO; SILVA, 2009).

Desta forma, buscou-se analisar os estabelecimentos nas praças de alimentação dos principais mercados do Recife, seu cotidiano e suas histórias, por meio dos seus comerciantes, para demonstrar a tão diversificada e rica cozinha Pernambucana.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 História dos Mercados

Muitos dos mercados tiveram sua gênese nas feiras que terminaram perpetuando-se, materializando-se em construções porque a reprodução da vida na cidade e/ou região necessitava de um contínuo suprimento de víveres. A partir do século XIX, momento em que as comunicações a maiores distâncias se tornam mais corriqueiras, através de ferrovias, os locais de vendas sofrem alterações significativas através, principalmente, da concentração e centralização do capital privado. Até então, nas cidades, os mercados eram os locais importantes para o abastecimento de toda a sorte de produtos, já que concentravam espacialmente a atividade, além do que significavam momentos de trocas não materiais que abasteciam outras esferas da vida em sociedade (LIBORIO, 2006; MARICATO, 2001).

O mercado público foi uma forma de centralizar o comércio num determinado lugar, o que facilitava o controle sobre as trocas de mercadorias que ali se efetuavam, como também sobre as fontes abastecedoras de produtos. As primeiras atividades de troca de produtos não tinham lugar fixo, tornando o andar na rua difícil pelo acúmulo de bancas de trabalho, principalmente pelos artesãos, que faziam seu trabalho na rua por ter mais iluminação e espaço que suas casas (PINTAUDI, 2006).

Com o desenvolvimento das cidades, no fim do século XV, foi se desenhando uma separação das atividades. Os pesquisadores apontam os açougueiros como sendo os primeiros a serem isolados dos demais, porque sua atividade poluía muito o ambiente com detritos e mau cheiro, sendo construídos em locais afastados da cidade, próximos ao mar ou rios (GEISS 2007; PINTAUDI, 2006).

Os centros de armazenamento, como o nome já diz, eram locais onde se guardavam as mercadorias a serem trocadas, também surgiram nessa época (GEISS, 2007). Com a implantação dos centros de armazenamento, as feiras se tornaram diárias, e os espaços escolhidos para elas mais amplos, coisa que as cidades européias durante a Idade Média não dispunham. O interior das muralhas era reduzido, e para ter esse espaço, significaria demolição de moradias. Assim, antes de se tornar perene o mercado era realizado em praças, no mesmo local que, em outro momento, se desenrolava a festa ou a execução de sentenças (GEISS 2007; PINTAUDI, 2006).

De outra forma, também havia o comércio ao redor das muralhas, porque os vendedores não dispunham de dinheiro para ter a permissão de vender dentro delas, tornando o comércio um ato periférico, mesmo que dentro das muralhas (PINTAUDI, 2006).

No Brasil, apesar da diferença histórica, no tempo e no espaço, os mercados foram estabelecidos com a mesma finalidade, a de abastecer a população. Ao final do século XVIII, a atividade comercial ali realizada ficava a longa distância dos centros abastecedores, com vias precárias e perigosas, o que tornava o abastecimento da cidade escasso em relação à alimentação (GEISS, 2007).

Em São Paulo, o primeiro mercado foi estabelecido exatamente nesta época, quando foram criadas casinhas para venda de produtos não perecíveis como milho, arroz, farinha, carne seca, outros suprimentos. As quitandas, da mesma forma foram criadas para a venda de verduras, frutas e legumes, que dependiam de um consumo imediato. Em meados do século XIX, o comércio da cidade ainda não havia atingido seu ápice, e apenas com a chegada de imigrantes europeus que se inicia uma mudança no centro e os alimentos cedem lugar para produtos e serviços mais requintados (PINTAUDI, 2006).

No Recife a presença desses lugares torna-se uma constante desde o século XVI, quando a primitiva comunidade de portuários, pescadores e mareantes estabeleceram o seu centro de compras no largo da igreja do Corpo Santo e que veio a ser conhecido como Mercado Velho (LINS, 2007).

Com a presença holandesa a partir de 1630, o Recife ganha vários mercados: o de peixe, o de carne, o Mercado do Recife, o de verduras e o Mercado Grande de Maurícia. Alguns desses mercados com o tempo se fundiram como é caso do Mercado Grande de Maurícia e o do Peixe, que com a expulsão dos holandeses esses mercados foram transferidos para a Praça da Polé, antes eles ficavam espalhados pela área central da cidade. Nos fins do século XVIII, o mercado é transferido novamente para o bairro de São José, quando fica conhecido por Mercado da Ribeira, o antecessor do Mercado de São José, o mais antigo do Brasil (LINS, 2007).

2.2 Gastronomia nos Mercados

Nos mercados públicos são encontrados os comerciantes, responsáveis pelas vendas de carnes, peixes, verduras e diversos outros gêneros de primeira necessidade, aliados aos pequenos restaurantes e bares, com sua culinária regional. Em cada região, os mercados mudam seus produtos, mantendo os insumos comuns as regiões. A cultura alimentar muda conforme o que é disponível (LINS, 2007; PECCINI, 2013).

Franceses surpreendem outros povos por comerem escargots e rãs, enquanto a sopa de tartaruga se tornou especialidade inglesa e o bucho de carneiro uma peculiaridade dos escoceses (para não falar da buchada de bode do nordeste brasileiro). Segundo Jean-Lois Fladrin, essas escolhas são praticas eminentes culturais, uma vez que em todas as regiões da Europa, existem *escargots*, rãs, tartarugas e carneiros, assim como o bode também existe e todo território nacional. A bacalhoda portuguesa, o churrasco de chão gaúcho, o *stroganoff* russo, a feijoada brasileira, a pasta italiana, o *Coqauvin* francês são todos eles pratos com imensa carga cultural. Por isso, uma feijoada jamais será um *cassoulet* de feijão preto ou um *cassoulet*, uma feijoada de feijões brancos. E nem o acarajé é *falafel* e vice-versa (BRAUNE, Cap.1, 2007).

A gastronomia é um campo que engloba todos os lados da alimentação e sua diversidade, e com ela é possível observar as duas faces da culinária, a popular e a erudita. A cozinha popular está enraizada na cultura, utiliza produtos locais e da estação, trazendo a ancestralidade e os conhecimentos da tradição (PECCINI, 2013).

A culinária encontrada nos mercados públicos é popular, com ingredientes típicos da região. As comidas são feitas com ingredientes encontrados dentro do próprio mercado, pratos cheios de cultura. Eles podem passar por um toque de refinação, mas não perdem o contexto histórico-cultural (PECCINI, 2013).

2.3 Contexto histórico dos Mercados do Recife

2.3.1 Mercado da Encruzilhada

Situado na cidade do Recife, o Mercado da Encruzilhada está situado no Bairro da Encruzilhada onde sempre houve intensa vida urbana. Antes de se iniciarem as obras

do Mercado da Encruzilhada, havia a estação de bondes e o Largo da grande feira, onde se davam vários comícios políticos (LINS, 2007). Em março de 1924, o então governador Sérgio Loreto inicia as obras do Mercado, inaugurando-o em outubro do mesmo ano (GASPAR, 2006). Este, poucos anos depois já se encontrava em precariedade. Logo se buscou um terreno novo junto ao antigo, em 1949 foi demolido o chamado Mercado Velho, e se deu a construção do atual Mercado da Encruzilhada: inaugurado em 9 de dezembro de 1950 em comemoração à Semana do Engenheiro, na presença de importantes autoridades políticas e do cenário da engenharia, sua obra arquitetônica foi um verdadeiro orgulho da engenharia pernambucana (LINS, 2007).

Segundo a Prefeitura do Recife, o Mercado possuía 156 boxes, todos arejados e bem iluminados, com placas indicando o gênero comercializando, a fim de facilitar a vida da clientela. Objetivando evitar a perda de alimentos mais perecíveis, foram construídas grandes câmaras frigoríficas. E por questões de higiene, as paredes receberam um revestimento de azulejos, facilitando a limpeza. No andar superior foi construído um espaço para a administração (LINS, 2007).

Em 1998, passou por uma reforma. Foram recuperados o prédio, as calçadas e os jardins; recebeu novos banheiros; e foi trocado o sistema de drenagem (GASPAR, 2006). Em 2018, um movimento que já acontecia em outros mercados públicos, como o de São Paulo e o da Ribeira em Lisboa, foi instaurado no Mercado da Encruzilhada um corredor *Gourmet* com três principais atrações, dois restaurantes e uma padaria artesanal (ALBERTIM, 2018), que mudam a cara do mercado com a decoração mais moderna.

2.3.2 Mercado da Madalena

O bairro da Madalena, localizado na cidade do Recife possui relevante importância histórica, tendo sido uma rentável zona açucareira do Recife antigo. Suas terras foram doadas por Duarte Coelho a Jerônimo de Albuquerque, seu cunhado. Após a sua morte, foram divididas entre os filhos. Posteriormente, Pedro Afonso Duro, casado com dona Madalena Gonçalves Furtado, adquiriu uma dessas partes, implantando um engenho de açúcar, movido por tração animal. Na propriedade foi construído o Sobrado Grande de João Alfredo (casa grande do engenho), ficando conhecida como Passagem de Dona Madalena (GASPAR, 2009a).

Na região, funcionava a grande feira do Bacurau que era um aglomerado de casebres construídos com todo tipo de material. Ela funcionava a noite toda e por isso, ganhou o nome do pássaro madrugador. Nos barracos, com pouca ou nenhuma higiene, ficavam expostos os produtos. Na década de 20, a população do bairro já tinha crescido bastante e a higiene do local virou motivo de preocupação para o poder municipal, decidindo assim pela construção do mercado (LINS, 2007).

O Mercado da Madalena começou a ser construído em 6 de fevereiro de 1925. Inaugurado em 19 de outubro do mesmo ano, pelo governador Sérgio Loreto. A arquitetura lembra um edifício do período colonial, com quatro fachadas. Originalmente, só havia compartimentos na parte periférica do Mercado. Frutas e verduras eram vendidas no centro, em grandes pedras em áreas cobertas. No governo de Agamenon Magalhães houve a ampliação dos espaços, substituindo-se as pedras por boxes. Na sua ala sul, passou a funcionar uma cooperativa que adquiria produtos vindos do interior (GASPAR, 2009a).

Em 1960, seu piso foi reformado. Por volta de 1982, ocorreu importante restauração, quando foi descoberto um escudo, pelo historiador Vanildo Bezerra Cavalcanti, boêmio e admirador do Mercado, que, após realizar um paciente trabalho de pesquisa, constatou que se tratava do brasão da cidade do Recife, que foi restaurado e encontra-se hoje na fachada do prédio (GASPAR, 2009a).

Nos boxes são comercializados frutas, verduras, legumes, cereais, carnes e peixes. Possui, também, alguns serviços: barbearia, costura e sapataria. Ao lado do Mercado funciona a tradicional Feira de Passarinhos, autorizada e regulamentada pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) desde 1997. Do outro lado do mercado, na parte externa, funciona a praça de alimentação, recuperada pela prefeitura em 2006 (LINS, 2007).

2.3.3 Mercado da Boa Vista

O Mercado da Boa Vista foi construído no início de século XIX, porém não se sabe ao certo a data da sua inauguração (GASPAR, 2009b). O mercado foi construído após os comerciantes, que antes só podiam vender seus produtos no Mercado da Praça Polé, atual Praça do Diário, reclamar das idas e vindas entre as margens do rio Capibaribe. Os moradores e comerciantes uniram-se para negociar com as autoridades o

novo mercado. Em março de 1822, foi decidida a construção de uma praça e de um açougue para o bairro, as verbas vieram no ano seguinte (LINS, 2007).

O bairro até então era frequentado por pessoas de classe alta, o local escolhido foi um terreno vago na Rua de São Gonçalo que passou a se chamar Rua da Ribeira da Boa Vista, atual Rua de Santa Cruz (LINS, 2007). O terreno antes teria servido de estrebaria e de cemitério da capela de Santa Cruz (GASPAR, 2009b).

O espaço em algum momento do século XIX também teve a função de mercado de escravos, os negros eram trazidos ao centro do pátio do mercado e ali permaneciam o dia todo. Geralmente, algum capataz de senhor de engenho da região vinha e examinava a “peça”, como se costumava chamar na época. Os que não fossem vendidos naquele dia, eram encerrados em cubículos na parte traseira da construção e no dia seguinte, eram novamente expostos e colocados à venda (CHAVES, 2017). Encontram-se alguns registros que os negros eram castigados e açoitados como no Box do Bar do Vizinho.

Consta que o mercado sofreu quatro incêndios, sendo o primeiro no início do século XX, o prédio ficou abandonado até ser restaurado e reaberto em 1946. O segundo incêndio registrado é de Dezembro de 2005, o qual atingiu a parte norte dos compartimentos (LINS, 2007) e o último em 2008 (GOMES, 2017), não sendo encontrado o registro do terceiro incêndio.

Os arcos do mercado lembram os arcos do antigo mercado da Ribeira do Peixe, demolidos para dar lugar ao atual Mercado de São José. No centro, o arco mais alto marca a entrada do pátio interno, um pátio em forma quadrada cercada de compartimentos comerciais e coberto com árvores (GASPAR, 2009b).

2.3.4 Mercado de Casa Amarela

O bairro de Casa Amarela fazia parte do bairro do Arraial, na freguesia do Poço da Panela. No grande largo que deu origem ao povoado, tinha uma estação de trem da linha férrea do norte. A partir de 1871, a povoação passou a ser servida pelas popularmente conhecidas ‘maxambombas’, trens partiam regularmente da Estação Central da Rua do Sol, a cada hora, para percorrer 6480 metros e finalmente chegar a última estação que ficava em frente a uma casa sempre pintada de amarelo, e por isso recebeu o nome de Estação Casa Amarela, que se estendeu ao povoado e atual bairro (LINS, 2007).

As ‘maxambombas’ foram aposentadas e substituídas pelos bondes elétricos, nas primeiras décadas do século XX, foi pelos trilhos do bonde que as estruturas de ferro do mercado de Casa Amarela chegaram, transportadas pela empresa Borrione (LINS, 2007). Em 1930, o mercado foi inaugurado ao som de banda e presença do interventor do estado, Carlos de Lima Cavalcanti (GASPAR, 2009c).

O mercado de Casa Amarela foi o segundo mercado da cidade do Recife a ser construído em estrutura de ferro, porém, diferente da estrutura do mercado de São José são encontrados poucos elementos em ferro fundido (LINS, 2007).

O mercado tem área interna total de 600m², com boxes na área interna e externa, com área útil de 817m², a necessidade extrapolou a área do mercado antigo e em Abril de 1982, foi inaugurado o anexo I e posteriormente o anexo II, com 14 boxes de cereais e alimentos não perecíveis. O Anexo III fica mais a frente e comercializa confecções, artesanato, calçadas e flores (PREFEITURA DO RECIFE, 2016).

A antiga Casa Amarela do largo, atualmente, abriga uma farmácia, embora esteja totalmente descaracterizada, mas continua pintada de amarelo (PREFEITURA DO RECIFE, 2016; GASPAR, 2009c; LINS, 2007).

2.3.5 Mercado de São José

O bairro de São José, considerado um bairro eminentemente popular, com suas ruas estreitas e sobrados sóbrios de porta e janela, sofreu durante décadas intervenções públicas que visavam modernizá-lo e higienizá-lo, tornando-o conforme aos padrões pretendidos por uma elite que queria ver o Recife como espelho da modernidade europeia. Mas foi este o bairro em que os poderes públicos tiveram mais dificuldade em intervir para retirar os “populares” das ruas, os vendedores de peixe, frutas, verduras e legumes, artesanato doméstico, comidas prontas, quitutes e guloseimas (GUILLEN, 2009).

No século XIX, no pátio formado em frente à igreja de Nossa Senhora da Penha, funcionava a Ribeira do Peixe, mercado popular formado por bancas montadas ao ar livre e que vendiam de tudo o necessário para o abastecimento alimentar da cidade (GUILLEN, 2009).

Nos primeiros anos da década de 1870 foram construídas novas casas, mais elegantes, e até a antiga Igreja de Nossa Senhora da Penha foi demolida e erguida outra mais imponente para substituí-la. Sendo assim, o antigo e ultrapassado Mercado da Ribeira não se adequava mais às necessidades daquela freguesia, destoando da urbanização mais refinada que existia ao seu redor. Henrique Pereira de Lucena, presidente da província, em 1872, determinou a demolição da antiga Ribeira e a construção do novo mercado (LINS, 2007).

A construção do mercado foi bem planejada, o novo prédio teria dois desafios: atender às necessidades da freguesia e refletir o desenvolvimento e a modernidade do Recife. A inspiração veio de Paris, o mercado de *Grenelle*, simbolizava e resumia todos os ideais de modernidade, salubridade e civilidade discutidos e aspirados pela elite (GASPAR, 2009d).

O mercado foi inaugurado e entregue no dia 07 de setembro de 1875, com projeto de Victor Lenthier, engenheiro da casa. O detalhamento ficou a cargo do engenheiro Louis Léger Vauthier, contratado também para acompanhar a execução das estruturas de metal na França. É um dos monumentos pernambucanos, reconhecido e tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A construção levou mais de dois anos, extrapolando o prazo estipulado para o empreiteiro José Augusto de Araújo. O custo também foi onerado pelas modificações introduzidas por Vauthier, para adequar o empreendimento ao clima tropical (PREFEITURA DO RECIFE, 2016).

Em 1906, houve a primeira reforma de conservação do mercado. Em 1989, durante a reforma do pavilhão sul, ocorreu um incêndio que destruiu o pavilhão norte, atingindo 208 compartimentos e danificando seriamente a estrutura de ferro. O pavilhão sul foi entregue em 1990, mas a reconstrução do pavilhão norte só foi iniciada em 1993, sendo entregue em 12 de março de 1994. No fim da década de noventa, os detalhes *art nouveau* são restaurados na sua originalidade, destacando-se as gárgulas em ferro fundido, no beiral do telhado (LINS, 2007).

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Verificar a gastronomia dos principais mercados públicos do Recife, seu cotidiano e suas histórias através do relato de seus comerciantes, no intuito de demonstrar a diversidade da culinária pernambucana nestes espaços.

3.2 Objetivos Específicos

- Visitar as praças de alimentação para qualificar os principais boxes que comercializam alimentos;
- Verificar os alimentos comercializados e refeições produzidas, quanto à tipicidade local;
- Descrever o cotidiano dos mercados em termos históricos e do relato público, de acordo com seus comerciantes.

4 MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo de natureza descritiva, realizado através de pesquisa de campo nos principais mercados públicos da cidade de Recife/PE.

Constam 24 mercados públicos no Recife (PREFEITURA DO RECIFE, 2016). Foram visitados os Mercados da Encruzilhada, Madalena, Casa Amarela, Boa Vista e São José, por serem os mais antigos, bem como por fazerem parte da rota cultura da cidade do Recife. Através de um estudo exploratório-descritivo que reuniu dados obtidos através de revisão bibliográfica e busca *on-line* no *Google Acadêmico*, realizada por meio de palavras-chaves: “Mercado Publico”, “História do Mercado Publico”, “Mercado da Encruzilha”, “Mercado da Madalena”, “Mercado da Boa Vista”, “Mercado de Casa Amarela”, “Mercado de São José”; como também de visita *in loco* para observação da gastronomia local nas praças de alimentação, e coleta de relatos dos seus comerciantes.

Durante as visitas foram avaliada quais preparações eram produzidas, as mais consumidas, o público frequentador, e como a população interagia com os mercados, este através de entrevista não diretiva. Em cada mercado foi realizada duas visitas, durante o período de 19 a 30 de Novembro de 2018, uma durante a semana e outra durante o fim de semana, para ter um diagnostico mais preciso. Sendo feito o registro fotográfico de algumas preparações e estabelecimentos. Os dados obtidos foram registrados através de anotações e transcritos *a posteriori*, no referido relatório para discussão.

5 RESULTADOS

5.1 Mercado da Encruzilhada

Atualmente possui 214 boxes dos mais variados produtos e 21 bares e restaurantes (PREFEITURA DO RECIFE, 2016). Funciona na Rua Dr. José Maria, Encruzilhada, de segunda a sábado das 6h às 18h e aos domingos das 6h às 12h. Segundo Correia et al. (2007), 95,72% dos boxes do Mercado da Encruzilhada comercializam alimentos (Quadro 1), mostrando a força da culinária no espaço e sua representatividade na gastronomia local.

Quadro1. Boxes que comercializam alimentos no Mercado da Encruzilhada, dados de 2007.

Estabelecimentos Alimentícios	Quantidade	% de atividade
Açougue	05	7,14
Bares	17	24,32
Bomboniere e casa de festa	03	4,28
Derivados do Leite	08	11,42
Frutas e legumes	06	8,57
Lanchonete	02	2,85
Mercearias	06	8,57
Peixarias	12	17,14
Restaurante	04	5,71
Temperos, especiarias e ervas	07	10

Fonte: Correia et al. (2007).

Nas visitas, não foi possível qualificar todos os boxes, porém foi constatado a diversidade de produtos alimentícios comercializados, além de artesanato, embalagens, flores, tecidos e artigos religiosos (principalmente de matriz africana). Os boxes não se encontram setorizados por gênero comercializado, ou seja, numa mesma rua podem-se encontrar diversos tipos de estabelecimentos. Avizinhandos-se bares, restaurantes, loja de conserto de roupas, bomboniere e loja de acessórios.

A loja mais antiga do mercado fica logo na entrada principal, a Loja da Costura, que trabalha com tecidos, redes, aviamentos e artigos de perfumaria. Com 66 anos de funcionamento, ela vem do mercado antigo. Dona Aldenira, proprietária da loja, garante que o sucesso é proveniente da fidelidade dos clientes que muitas vezes são gerações de uma mesma família.

Os clientes do mercado têm essa característica em geral, e são fiéis aos boxes que frequentam, como falou Dona Zulmira “são lojas que conheço desde sempre e aí, fica mais fácil saber onde comprar”, moradora do bairro de Campo Grande e freqüentadora do mercado todo fim de semana.

O hortifruti do seu José está no Mercado há 57 anos, comercializando os mais variados tipos de verduras e frutas: tomate, cebola, coentro, abobrinha, jerimum, uva, laranja, feijão verde e jiló. É um estabelecimento familiar, como ficou notado pela conversa com seu José e seu filho Luciano. Outro boxe antigo é o Verfrutas.

Dos produtos típicos comercializados, a castanha-de-caju brejeira é um dos mais comercializados. Produzida no estado de Pernambuco, é o carro-chefe da mercearia Ki-Barato, esta estando no Mercado há 27 anos, conforme nos contou Dona Edjane, fica logo na entrada do mercado, e recebe destaque pela grande variedade de produtos: frutas secas, ervas, especiarias, artigos de confeitaria, embalagens e artigos de decoração. Segundo dona Edjane, o público é o mais variado possível: “gente do povo e gente da elite”, como ela mesma diz; além disso, a movimentação e a animação são grandes também em épocas festivas. A castanha também é um dos destaques na Bomboniere do Sr. Natalício, pai de Dona Edjane. Seu Natalício trabalha no Mercado há 40 anos, comercializado bombons, castanhas e até mesmo CDs da cultura regional.

Outro produto local de destaque é o queijo coalho, o produto mais vendido no boxe Ki-Queijo. Comandado por Dona Cibele, funciona no mercado há 28 anos. Além de queijos, trabalha também com outros produtos regionais: charque, carne de sol, linguiça de bode, rapadura, passa de caju, e até espumantes produzidos no sertão pernambucano.

O mercado tem duas praças de alimentação, uma delas tem lanchonetes mais populares em termos de preço, pequenos botecos e restaurantes, servindo pratos regionais e pratos feitos para refeição. Está praça é mais destinada, em sua estrutura, aos comerciantes que trabalham próximo ao mercado e fazem suas refeições lá. A outra fica próxima a entrada com os bares mais freqüentados por boêmios, turistas, executivos e até políticos, contudo mantendo os ideais de um lugar popular. Nesta praça ficam os restaurantes mais antigos, que foram passando de mão em mão até chegar aos seus donos atuais. Durante a visita, foi informado que nenhum dos bares tem o mesmo dono desde que o mercado abriu, foram repassados, vendidos e mudando de nome durante esse percurso.

As comidas do mercado também chamam a atenção. Muitos restaurantes servem café da manhã regional bem farto, com macaxeira, inhame, cuscuz com carnes guisadas, queijo coalho e manteiga acompanhada de café. Nos restaurantes observam-se alguns pratos em comum, como caldinhos, sarapatel, guisados e, o prato mais consumido em todo mercado, o Jabá (Imagem 1). Este prato é composto por feijão preto cozido com charque acompanhado por vinagrete e farofa, geralmente feito um dia antes de comercializá-lo, sendo um prato bastante calórico, para enfrentar o dia de trabalho. A sua origem não é bem clara, contudo fica fácil observar as influências africanas e portuguesas no prato.



Imagem 1. Jabá – Preparação típica do Mercado da Encruzilhada
Fonte: Própria

Um dos destaques no Mercado é a culinária portuguesa do Bragantino (Imagem 2), com seus famosos e saborosíssimos bolinhos de bacalhau, que acompanham bem a cerveja gelada da boemia recifense (Imagem 3). O bacalhau estrela da tradicional salada de bacalhau, do arroz de bacalhau e do caldinho de bacalhau. O cardápio conta também com pratos como o chambaril (de forte influência portuguesa), os guisados, o jabá e aos sábados, um dos dias de maior movimento, a feijoada. De sobremesa, há o clássico pastel de nata português, geralmente acompanhado de café, que diferente de todos os produtos do restaurante, esse é feito por um pequeno produtor que entregue diariamente no restaurante. O proprietário, o senhor Manuel Alves, um português que em seu sotaque lusitano, atende a todos com muito entusiasmo. Sua filha, Flávia Alves, falou que O Bragantino funciona desde 1991 no Mercado da Encruzilhada. Quando chegou ao Brasil, seu Manuel trabalhava em uma padaria. Posteriormente resolveu empreender no mercado, comprando um boxe de um antigo proprietário. Na decoração destacam-se

azulejos portugueses, e a forte tradição católica, pela devoção a Nossa senhora de Fátima. Além dos muitos prêmios estampados nas suas paredes (Imagem 4), que reforçam seu sucesso e importância na capital pernambucana.



Imagem 2. O Bragantino – estabelecimento no Mercado da Encruzilhada.
Fonte: Própria



Imagem 3. Bolinho de bacalhau com cerveja do O Bragantino.
Fonte: Própria



Imagem 4. Azulejos portugueses com a imagem de Nossa senhora de Fátima no O Bragantino.
Fonte: Própria

Logo na entrada do mercado, percebe-se também o Café do Bonde, funciona há 50 anos. Comercializa cafés, chás, sucos, salada de frutas, empadinhas e bolos regionais e outras sobremesas, a exemplo do *cheesecake* de queijo coalho com goiabada. O destaque é o seu café arábico do Agreste de Pernambuco, produzido em Taquaritinga do Norte, dando especial importância ao produto local. Além da bebida pronta, é comercializado também o grão, moído na hora. Também comercializa cervejas artesanais.

5.2 Mercado da Madalena

Atualmente possui 180 boxes, funciona na Rua Real da Torre, na Praça Solange Pinto Melo, Madalena, de segunda à sexta das 6h às 18h e aos domingos das 6h às 12h (PREFEITURA DO RECIFE, 2016).

Como ocorreu com o Mercado da Encruzilhada (Imagem 5), na visita foi possível observar a diversidade de produtos e serviços oferecidos pelo mercado. Diferente do mercado da encruzilhada, no da Madalena existe uma grande variedade de boxes que vendem animais, produtos e acessórios para estes, justificado pela história do mercado como um lugar de compra e venda ou troca de animais. Pelos corredores misturando-se locais de venda de alimentos, artesanato, chaves (chaveiro), produtos para animais (Imagem 6). Além da feira de passarinhos, regulamentada pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), que tem seu lugar específico, ao lado do mercado.



Imagem 5. Corredor do Mercado da Madalena
Fonte: Oxerecife



Imagem 6. Corredor com Boxes de diversos produtos no Mercado da Madalena.
Fonte: Ideiasdefimdesemana

Um dos personagens mais antigos do Mercado da Madalena é o comerciante João Salu com seu Box de verduras (Imagem 7). Ele considera a década de 40, a época de ouro do mercado, conta que as vendas eram certas de domingo a domingo, coisa que não acontece hoje em dia, ele relata que ainda existem os fregueses antigos, mas agora é pegar quem passar.



Imagem 7. Box de verduras do Sr. Salu no Mercado da Madalena.
Fonte: Ideiasdefimdesemana

O mercado tem bares no interior que vendem petiscos e comidas regionais, a Confraria dos Chifrudos (Imagem 8) é um deles, também conhecido como bar dos cornos. O dono começou vendendo caldo de cana e bolo de bacía, até virar proprietário

do bar. No dia 11 de Agosto ocorre uma eleição do corno do ano, tudo levado com muita brincadeira por seus frequentadores.



Imagem 8. Confraria dos chifrudos no Mercado da Madalena.
Fonte: Própria

Os bares e restaurantes que funcionam na área externa mantêm a tradição madrugadora do mercado, eles ficam abertos durante a noite atraindo boêmios. Na década de 50, em nome da moral e dos bons costumes, as autoridades tinham proibido o funcionamento noturno (LINS, 2007), mas a tradição não foi esquecida e acontece até hoje, muitas pessoas voltam das festas para retomar as forças com uma refeição reforçada, com pratos tradicionais como o mungunzá, sarapatel, galinha de cabidela e o famoso cuscuz com guisado de bode (GASPAR, 2009a).

5.3 Mercado da Boa Vista

Conta com 63 boxes e 9 bares, funciona na Rua de Santa Cruz, Boa Vista, de segunda a sábado de 6 às 18h e aos domingos de 6 às 15h (PREFEITURA DO RECIFE, 2016). Esse é o horário oficial do mercado, mas aos finais de semana ele permanece aberto além do horário, depende da quantidade de clientes.

Na maioria dos boxes do mercado se vende alimentos, mas ainda se encontram artesanato, pequenas utilidades para o lar, ração animal e serviços (Imagem 9). O seu pátio interno (Imagem 10) é cercado por bares, no qual a vida do mercado acontece.



Imagem 9. Boxes do Mercado da Boa Vista.
Fonte: Própria



Imagem 10. Pátio interno do Mercado da Boa Vista.
Fonte: Própria

Durante a semana a maioria dos seus frequentadores são moradores e trabalhadores da região que buscam pratos regionais com qualidade e com bom preço. Mas quando o assunto é o final de semana, ocorre uma grande mudança de público, jovens e idosos procuram o mercado como forma de diversão, consumindo petiscos acompanhados de aperitivos regionais e cerveja gelada. No pátio sempre ocorrem eventos aos finais de semanas como forma de atrair o público, com presença de bandas.

Um dos grandes personagens do mercado é o dono dos boxes 7 e 8, Sr. Leleu. Muitos frequentadores falam do seu mau humor ao servir os clientes, o que deveria espantar a clientela, mas devido a isso acabou se tornando atração do bar.

As comidas regionais são o ponto forte do mercado, o arrumadinho (Imagem 11) é o prato mais consumido, todo bar e restaurante do mercado têm no seu cardápio, ele

consiste numa mistura de feijão verde ou macassa, farofa, “vinagrete”, queijo coalho frito e a carne escolhida, a mais comum é a carne de sol, mas também tem de linguiça matuta ou para os vegetarianos, o Buchadas Bar, faz uma versão sem carne, que é o arrumadinho com ricota.



Imagem 11. Arrumadinho, prato típico comum do Mercado da Boa Vista.
Fonte: Própria

5.4 Mercado da Casa Amarela

Fica na Estrada do Arraial, Casa Amarela, funciona de segunda a sábado das 6 às 18h e aos domingos das 6 às 12h. O mercado possui 60 boxes internos, 50 externos e 11 barracas, com um total de 121 compartimentos. No anexo I 34 boxes, a maioria de bares e restaurante, no anexo II 14 boxes que vendem cereais e alimentos não perecíveis (PREFEITURA DO RECIFE, 2016).

A região onde está localizado o Mercado de Casa Amarela é composta de um comércio bastante desenvolvido e diversificado, dentro do próprio mercado essa diversidade se faz presente, em seu interior temos as mais diversificadas lojas de calçados, bolsas, roupas, utensílios domésticos, temperos e especiarias, suplementos alimentares, carnes, queijos, doces, oleaginosas (castanhas) e outros alimentos típicos da cultura sertaneja. No contexto da alimentação além dos insumos vendidos no interior do mercado tem-se uma extensa feira com os mais variados alimentos, como frutas, hortaliças e leguminosas.

Os bares e restaurantes populares, localizados na parte externa do mercado são as principais atrações. Alguns deles não fecham, alegrando os boêmios. Servem comida regional no café da manhã, almoço e jantar, e são frequentados por motoristas de táxis e comerciantes e freqüentadores dos anexos e da feira de Casa Amarela.

O Bar do Galego (Imagem 12) é um dos mais antigos bares da área externa, funciona 24hs por dia e além de refeições diversas para café da manhã, almoço e jantar possuem também uma variedade de petiscos, na maioria frito como carnes e peixes.



Imagem 12. Bar do Galego no Mercado de Casa Amarela.
Fonte: Própria

Na venda de produtos o Grandão do Queijo (Imagem 13) é referência no mercado, tradicional em vendas de charque e queijo de coalho diretamente do sertão, além de vários outros produtos. O sucesso é tamanho que hoje a família ampliou o negócio também na área de refeições e petiscos, mas nessa área a mais antiga empresária é a cozinheira Dona Mery (Imagem 14), que mantém seu negócio de mesmo nome no anexo I há 32 anos.



Imagem 13. Box Grandão do queijo no Mercado de Casa Amarela.
Fonte: Própria



Imagem 14. Box da Dona Mery no Mercado de Casa Amarela.
Fonte: Própria

5.5 Mercado de São José

Localiza-se na Praça Dom Vital, no bairro de São José, funciona de segunda a sexta de 6 às 18h e aos sábados de 6 às 12h, não abre aos domingos. Ele é o principal e maior mercado da cidade com 545 boxes (PREFEITURA DO RECIFE, 2016).

Seus boxes são setorizados, na parte central (Imagem 15) são vendidos peixes, frutos do mar, carnes, é um setor bastante procurado, principalmente em época de festas. Até meados do século passado a ausência de um frigorífico para armazenamento dos produtos perecíveis era uma grande dificuldade enfrentada pelos comerciantes. Por isso, quando o sino do mercado badalava às 11h, era o sinal para os comerciantes

baixassem pela metade do valor os peixes e as carnes. Em 1941, foi construída uma câmara frigorífica para a conservação dos alimentos (LINS, 2007).

Pelos corredores do mercado (Imagem 16) podem-se encontrar artesanatos, roupas, objetos de madeira, barro, muitos itens para turistas.



Imagem15. Parte central do Mercado de São José.
Fonte: Própria

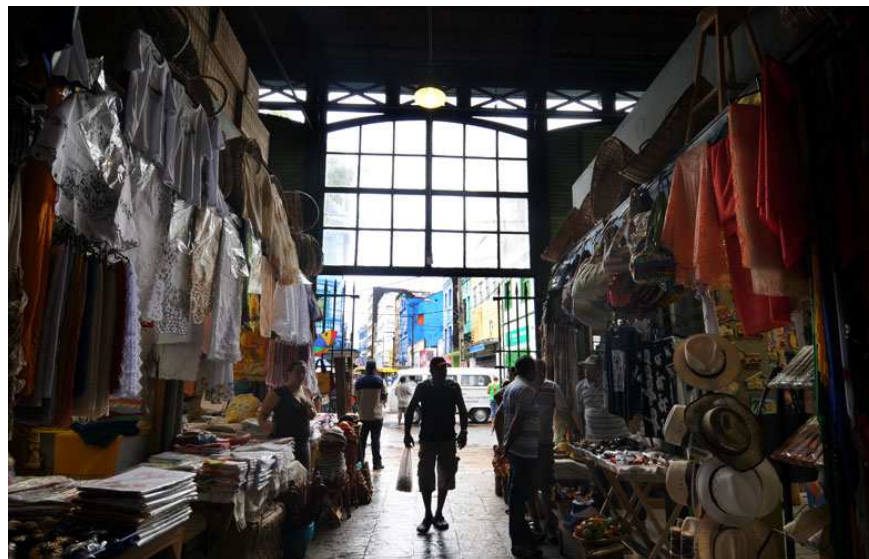


Imagem16. Corredor do Mercado de São José
Fonte: Própria

Na área externa fica a praça de alimentação, a maioria dos frequentadores são trabalhadores da região, é uma área frequentemente com acúmulo de lixo, tornando-se pouco atrativa a quem frequenta o mercado, estes acabam buscando restaurantes pela região ao invés de consumir alimentos no mercado.

6 DISCUSSÃO

Em todos os mercados visitados observou-se forte presença da culinária local, seja nos restaurantes ou bares, por comercializarem produtos ou preparações típicas de Pernambuco. É fácil associar os produtos regionais aos mercados públicos, pois a população sabe que nos mercados vai encontrá-los com facilidade e com preço mais acessível, sendo também locais onde se observa o turismo gastronômico pela diversidade de produtos locais. Lima (2016) no Mercado da Rendinha, em Natal, Rio grande do Norte, também observou que as preparações e os produtos regionais são os grandes atrativos do mercado, atraindo turistas e os próprios moradores locais.

Ao analisar o Mercado Ver-o-Peso (Belém- PA), Fleury e Ferreira (2011) observaram que os mercados públicos oferecem uma grande variedade de produtos, sendo alguns só encontrados lá, contando com atendimento personalizado baseado em uma relação pessoal construída entre o vendedor e o cliente ao longo dos anos, fazendo dos mercados um ponto de intersecção da população. Fato este que também foi observado durante as visitas, ao observar pessoas que já sabiam onde achar o que comer em cada bar/restaurante, como também através dos relatos, tanto dos vendedores quanto de alguns clientes sobre esta relação de fidelidade.

Muitos dos boxes dos mercados são passados por gerações, como Vieira (2014) aborda ao falar dos mercados públicos de São Paulo, relatando ser um lugar que carrega consigo tradições familiares, que vão desde a forma de comercializar as mercadorias até a maneira de abordar o consumidor. Cavedon (2004), também encontrou no Mercado municipal de Porto Alegre essa vinculação de funcionários e vendedores, ela observou que é comum encontrar varias gerações de uma mesma família trabalhando juntos no mesmo local.

Os clientes dos diversos mercados relatados são em sua maioria, moradores dos bairros onde estes estão localizados, porém, o Mercado da Boa Vista é exceção, pois atrai pessoas de diversos bairros do Recife, além de muitos turistas, pela sua localização, sua historia e diversidade de produtos encontrados, como Cavedon (2004) observa: *“os mercados são espaços democráticos, para onde confluem todas as camadas da população, onde se fala de política, de cultura, se bebe, se come, se namora e se compra; enfim um espaço que se configura ora muito próximo da casa e ora com atributos da rua”*.

Ao abordar o tema dos mercados públicos a sua higiene sempre é um tema de interesse, como se pode verificar na historia dos mercados, no qual a maioria surge de feiras livres, geralmente desorganizadas e com vários problemas de destino dos resíduos. Durante as visitas, foi observado que a maioria dos mercados não era setorizado, no caso do Mercado de São José, não tinha infra-estrutura na praça de alimentação com relação a banheiros adequados e destino do lixo. Nos trabalhos de Cavendon (2004), Fleury e Ferreira (2011), Lima (2016), Alves (2017), as questões sanitárias são o foco das pesquisas, que são de suma importância para a saúde pública, porém o fator histórico dos mercados muitas vezes é negligenciado, sendo este de suma importância para o entendimento da dinâmica dos mercados públicos e sua constituição atual.

7 CONCLUSÃO

Através do que pode ser observado e do que foi relatado pelos proprietários de estabelecimentos, pode-se concluir que a gastronomia local tem forte presença nos mercados, seja na preparação de pratos típicos ou pela venda de produtos alimentícios de produção local, mantendo famílias no mesmo empreendimento através de gerações.

Pelos relatos, observa-se que há nítida associação entre produtos regionais e mercados públicos, pois a população sabe que nos mercados públicos vai encontrá-los com facilidade, variedade, frescor e preços mais acessíveis. Durante as visitas foi comum observar pessoas que já sabiam aonde achar o que comer em cada bar/restaurante. Os clientes que freqüentam os diversos mercados pesquisados são em sua maioria, moradores dos bairros onde estes estão localizados, porém, o Mercado da Boa Vista foi a exceção, pois além de atrair pessoas de diversos bairros do Recife é freqüentado por muitos turistas, seja pela sua localização e sua história, como também pela diversidade de produtos encontrados.

Assim, os mercados continuam sendo locais símbolos da cultura regional, cada qual com a sua marca. O mercado da Encruzilhada e o da Boa Vista com seus restaurantes e bares tradicionais, o da Madalena com sua feira de animais e muitos dos boxes de produtos para animais, o Mercado de Casa Amarela com sua diversidade de produtos alimentícios regionais, e o de São José com o artesanato e seu pátio de venda de pescado. Desta forma, os mercados públicos visitados ainda se mantêm como ambiente de lazer e ponto de encontro de pessoas, retratando a cultura local em sentido mais amplo.

REFERÊNCIAS

ALBERTIM, B. **Conheça o corredor gastrô do Mercado da Encruzilhada**. Jornal do Comercio, Recife, 2018. Disponível em: <https://jconline.ne10.uol.com.br/canal/cultura/boa-mesa/noticia/2018/04/12/conheca-o-corredor-gastro-do-mercado-da-encruzilhada-334957.php>. Acesso em: 26 nov. 2018.

ALVES, E. M. P. et al. Aspectos higiênicos–sanitários das instalações do mercado ver-o-peso e avaliação da temperatura dos peixes comercializados. **Ciência & Desenvolvimento-Revista Eletrônica da FAINOR**, v. 10, n. 2, 2017. Disponível em: <http://srv02.fainor.com.br/revista/index.php/memorias/article/view/621/328>. Acesso em 26 nov. 2018.

BRAUNE, R. **O que é gastronomia?**. Ed. Brasiliense. São Paulo/SP, 2007.

CAVEDON, N. R. "Pode chegar, freguês": a cultura organizacional do mercado público de Porto Alegre. **Organizações & Sociedade**, v. 11, n. 29, p. 173-189, 2004.

CHAVES, L. **O mercado público e popular da Boa Vista. O reverso do mundo**. 2017. Disponível em: <https://oreversodomundo.com/2017/05/10/o-mercado-publico-e-popular-da-boa-vista/>. Acesso em: 26 nov. 2018.

CORREIA, B.C.V. et al. **Aspectos Gastronômicos do Mercado Público da Encruzilhada**. VII Jornada de Ensino, Pesquisa E Extensão, 2007. Recife. Anais... Recife: UFRPE, 2007. CDROM.

FLEURY, J.; FERREIRA, A. Ver-o-Peso da Cidade: O mercado, a carne e a cidade no final do século XIX. **Revista Estudos Amazônicos**, VI (1), p. 100-116, 2011. Disponível em: http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1300756469_ARQUIVO_Artigo_JorgeFleury_AlineAlves_ANPUH.pdf. Acesso: em 26 nov. 2018.

GASPAR, L. **Mercado da Madalena**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. 2009a. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>. Acesso em: 26 nov. 2018.

_____. **Mercado da Boa Vista**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. 2009b. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>. Acesso em: 26 nov. 2018.

_____. **Mercado de Casa Amarela**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. 2009c. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>. Acesso em: 26 nov. 2018.

_____. **Mercado de São José**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. 2009d. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>. Acesso em: 26 nov. 2018.

_____. **Mercado da Encruzilhada**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. 2006. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>. Acesso em: 26 nov. 2018.

GEISS, L. **Turismo Cultural Sob o Olhar Pós-Moderno: Os Mercados Públicos em Questão**. VIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação da Região Sul – Passo Fundo – RS, 2007. Disponível em: <http://www.intercom.org.br/papers/regionais/sul2007/resumos/R0474-1.pdf>. Acesso em: 06 dez. 2018.

GUILLEN, I. C. M. **Mercado de São José: contando histórias em um lugar de memória**. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA ANPUH, 25, 2009, Fortaleza. Anais eletrônicos. Disponível em: <http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/anpuhnacional/S.25/ANPUH.S25.0643.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2018.

LIBÓRIO, A. L. P. **Mercado municipal de Aracaju: o reforço da tradição local e o resgate da paisagem urbana do centro histórico**. In: VARGAS, H. C; CASTILHO, A. 49 L. H. (Org). *Intervenções em Centros Urbanos: objetivos, estratégias e resultados*. Barueri, SP: Manole, cap. 8, p. 223–240. 2006.

LIMA, S, et al. **Ginga com tapioca: gastronomia do mercado da Redinha como atrativo turístico**. *Revista de Turismo Contemporâneo-RTC*, Natal, v.4, n.1, p.45-66, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/7845/6960>. Acesso em: 26 nov. 2018.

LINS, M. **Mercados do Recife**. Apresentação: Leonardo Dantas, Fotografias: Damião Santana. Recife: Marcelo Lins, 2007. 120p.

MARICATO, E. **Brasil, cidades: alternativas para a crise urbana**. Petrópolis: Vozes, 2001.

PECCINI, R. **A gastronomia e o turismo**. Revista Rosa dos Ventos, v.5, n.2, p. 206-217. 2013. Disponível em: http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1734/pdf_114. Acesso em: 26 nov. 2018.

PINTAUDI, S.M. **Os mercados públicos: metamorfoses de um espaço na história urbana**. CIDADES, v. 3, n. 5, 2006, p. 81-100. Disponível em: <http://revista.fct.unesp.br/index.php/revistacidades/article/view/505/5/537>. Acesso em: 26 nov. 2018.

PREFEITURA DO RECIFE. **Mercados**. 2016. Disponível em: <http://www2.recife.pe.gov.br/servico/mercados-0>. Acesso em: 26 nov. 2018.

SACRAMENTO, A.C.; SILVA, R.C. **A gastronomia nos mercados públicos do Recife: instrumento de valorização e identidade cultural**. Anais III ENCONTRO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DA FACULDADE SENAC PE 18 e 19 de novembro de 2009. Disponível em: http://www.faculdadesenacpe.edu.br/encontro-de-ensino-pesquisa/2011/III/anais/poster/001_2009_ap_poster.pdf. Acesso em: 26 nov. 2018.

SAMPAIO, F. **A gastronomia como produto turístico**. EXEDRA, nº temático – Turismo, 2009. Disponível em: <http://www.exedrajournal.com/docs/S-tur/06-sampaio-134.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2018.

VIEIRA, A. A. de O. **Os mercados públicos municipais de São Paulo-SP: as transformações nos espaços de comércio e consumo**. 2014. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/110578>. Acesso em 26 nov. 2018.