



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

Nikolle Miguel da Silva

**O CUSCUZ NA CULINÁRIA RECIFENSE:
PERFIL DE CONSUMO E SUA INSERÇÃO NA
GASTRONOMIA DE RECIFE**

RECIFE-PE

2024

NIKOLLE MIGUEL DA SILVA

**O CUSCUZ NA CULINÁRIA RECIFENSE:
PERFIL DE CONSUMO E SUA INSERÇÃO NA
GASTRONOMIA DE RECIFE**

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

Orientador: Dr. Bruno Celso Vilela Correia

Supervisor: Dr. Bruno Celso Vilela Correia

RECIFE-PE
2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Bibliotecário(a): Ana Catarina Macêdo – CRB-4 1781

S586c. Silva, Nikolle Miguel da.
O cuscuz na culinária recifense: perfil de
consumo e sua inserção na gastronomia de Recife /
Nikolle Miguel da Silva. – Recife, 2024.
31 f.; il.

Orientador(a): Bruno Celso Vilela Correia.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) –
Universidade Federal Rural de Pernambuco,
Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2024.

Inclui referências e apêndice(s).

1. Culinária (Milho). 2. Gastronomia - Recife (PE).
3. Identidade social. 4. Cuscuz I. Correia, Bruno
Celso Vilela, orient. II. Título

CDD 641.013

NIKOLLE MIGUEL DA SILVA

**O CUSCUZ NA CULINÁRIA RECIFENSE:
PERFIL DE CONSUMO E SUA INSERÇÃO NA
GASTRONOMIA DE RECIFE**

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

Data:Resultado:

Banca Examinadora

Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia (Orientador)

Prof^a. Dr^a. Luciana Leite de Andrade Lima (Examinador)

Prof^a. Dr^a. Ericka Maria de Melo Rocha Calabria (Examinador)

RECIFE-PE

Setembro, 2024

AGRADECIMENTOS

A realização deste ESO foi um processo desafiador e gratificante, e não seria possível sem o apoio e a colaboração de amigos como Emmanuella Samara e Rhuan Souza, aos quais gostaria de expressar minha profunda gratidão. Em primeiro lugar, agradeço a Deus por me dar força, sabedoria e perseverança para enfrentar os desafios e concluir esta etapa importante da minha vida acadêmica. Gostaria de expressar minha gratidão aos meus pais, por todo amor, incentivo e apoio incondicional ao longo desta jornada. A vocês, que sempre acreditaram no meu potencial e me proporcionaram as condições necessárias para a realização deste trabalho, meu mais sincero obrigado. Aos meus amigos e colegas, que estiveram ao meu lado, compartilhando momentos de dúvida, alegria e aprendizado, deixo meu reconhecimento e apreço. A troca de experiências e o companheirismo foram fundamentais para o sucesso desta caminhada.

Um agradecimento especial ao meu orientador, Bruno Celso Vilela, por sua paciência, orientação, e por acreditar no meu trabalho. Suas valiosas contribuições, críticas construtivas e incentivo constante foram cruciais para o desenvolvimento deste trabalho. Não posso deixar de mencionar os professores e toda a equipe da Universidade Federal Rural de Pernambuco, que contribuíram para a minha formação acadêmica e pessoal. Aos docentes que me desafiaram a pensar criticamente e buscar sempre o melhor, minha eterna gratidão. Finalmente, agradeço a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para a concretização deste trabalho. Cada um de vocês teve um papel importante na minha trajetória, e sou grata por todo o apoio e encorajamento que recebi ao longo desse processo.

Muito obrigada!

RESUMO

Este estudo analisa o cuscuz como símbolo cultural e gastronômico na Região Metropolitana do Recife, com foco em sua crescente popularidade e diversidade de pratos nos bares e restaurantes locais, além de uma pesquisa analisando os métodos de preparo, frequência de consumo e importância para a população da região metropolitana do Recife . Foram investigados três estabelecimentos: Bar do Cuscuz, Fome de Cuscuz: Cuscuzeira Cafeteria e Creperia, e Garagem Tapiocaria. A pesquisa revela que o cuscuz se consolida como um prato versátil, capaz de se adaptar a diferentes gostos e preferências, a análise dos cardápios, métodos de preparo e receptividade dos clientes mostra que o cuscuz tem um consumo frequente e elevado, sendo um alimento democrático, acessível e altamente valorizado. O estudo também destaca a fusão de ingredientes tradicionais, como o queijo coalho e a carne de sol, com inovações nos acompanhamentos e apresentação, evidenciando a constante evolução do prato. Além disso, a presença crescente de novos restaurantes especializados no cuscuz reforça sua importância na identidade cultural e gastronômica da região. O cuscuz transcende sua função de alimento, simbolizando a conexão entre gerações e a preservação de tradições. A pesquisa conclui que o cuscuz, além de ser um ícone da culinária nordestina, é um elemento essencial na dieta diária dos habitantes, unindo simplicidade, tradição e inovação.

Palavras-chave: Preparações de milho, Gastronomia Nordestina, Identidade Cultural.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
2. REFERENCIAL TEÓRICO	9
História do Cuscuz	9
O cuscuz no Brasil e no Nordeste	10
3. OBJETIVO GERAL	12
4. METODOLOGIA	13
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	14
Pesquisa 1: Predileções do cuscuz na região do Recife	14
Pesquisa 2: O cuscuz nos estabelecimentos gastronômicos	21
6. CONCLUSÃO	27
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	28
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29
9. ANEXOS	31

1. INTRODUÇÃO

O cuscuz, prato emblemático da culinária nordestina, tem se destacado nos bares e restaurantes da região metropolitana do Recife. Este estudo investiga a crescente popularidade e a diversidade de preparos do cuscuz oferecido em estabelecimentos locais, selecionando para análise três restaurantes: Bar do Cuscuz, Fome de Cuscuz: Cuscuzeira Cafeteria e Creperia, e Garagem Tapiocaria, além de fazer uma investigação do consumo de cuscuz na região metropolitana do Recife, como ele é consumido, com que frequência e a sua importância no dia a dia dos cidadãos. A análise dos cardápios, a receptividade dos clientes e os métodos de preparo revelam como o cuscuz tem se consolidado como um prato de destaque na gastronomia recifense. O objetivo principal desta pesquisa é explorar o desenvolvimento histórico do cuscuz na cozinha local, identificar os métodos de preparo e os tipos mais populares consumidos, além de investigar seu destaque em bares e restaurantes locais.

A variedade de pratos à base de cuscuz é ampla nos cardápios dos restaurantes analisados, demonstrando a versatilidade do cuscuz e sua capacidade de adaptação a diferentes gostos e preferências. Os resultados da pesquisa revelam uma média de consumo semanal alta de pratos à base de cuscuz, evidenciando sua popularidade. Os métodos de preparação do cuscuz variam entre os estabelecimentos, mas todos destacam a importância dos acompanhamentos e da apresentação. A presença crescente de novos restaurantes que se especializam em cuscuz destaca a importância desse prato na gastronomia local.

Os restaurantes enfatizam diversos aspectos da experiência gastronômica e do papel do cuscuz, como ambiente familiar, cultura nordestina como diferencial, e a importância do cuscuz no cardápio, ressaltando sua aceitação e versatilidade. O cuscuz é um prato fundamental na gastronomia da Região Metropolitana do Recife, sendo um dos símbolos da culinária nordestina. É um alimento democrático que atende a todos os gostos e bolsos, podendo ser servido puro com manteiga, ou acompanhado de ingredientes diversos. Representa força e sustância, sendo considerado uma das riquezas imateriais da região. Portanto, o cuscuz é um prato que une tradição, simplicidade e sabor, sendo um dos pilares da culinária da Região Metropolitana do Recife e do Nordeste brasileiro.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

História do Cuscuz

A origem do cuscuz é debatida, mas é amplamente aceita como africana, especificamente da região do Magrebe, que inclui Marrocos, Tunísia e Argélia, o cuscuz marroquino é considerado o prato nacional dessa região e há relatos sobre sua preparação desde os séculos XI e XIII (FORMIGHIERI, 2019). Evidências arqueológicas do século X no Norte da África indicam a utilização de utensílios de cozinha específicos para o preparo do cuscuz, no Brasil, o cuscuz foi inicialmente preparado com milho e depois passou a ser produzido em larga escala, mantendo a preferência por sua versão de milho. Originário da África Setentrional, o cuscuz foi disseminado pelos berberes e se popularizou em Portugal devido ao contato histórico com os lusos e as invasões árabes na Península Ibérica (SANTOS, 2023).

No Norte da África, o cuscuz é tradicionalmente acompanhado de guisados de carneiro, molhos de legumes, peixes, frutos do mar, carnes de aves e até pata de camelo. Há também preparações específicas, como o cuscuz grosso cozido com patas de carneiro ou bezerro. Além disso, o cuscuz pode ser adoçado com mel e passas secas ou preparado como "seffa", com manteiga, passas, canela, flor de laranjeira e amêndoas escaldadas. O consumo e o preparo do cuscuz na Argélia estão profundamente ligados a aspectos socioculturais e religiosos, variando de acordo com a região e as tradições locais (FORMIGHIERI, 2019).

O cuscuz é um prato versátil que se adapta às condições específicas de cada família e comunidade, simbolizando hospitalidade, generosidade e solidariedade. Em 2020, foi declarado Patrimônio Imaterial da Humanidade pela UNESCO. Mesmo com a expulsão dos árabes da Europa, o cuscuz permaneceu popular e foi levado para os territórios colonizados por franceses, espanhóis e portugueses. Através dos portugueses, a receita chegou ao Brasil, onde a sêmola de trigo foi substituída por ingredientes nativos como milho, mandioca e coco (SANTOS, 2023).

O cuscuz no Brasil e no Nordeste

Conforme mencionado anteriormente, o cuscuz chegou ao Brasil através dos portugueses e dos povos escravizados, onde a receita foi adaptada com novos ingredientes como o milho e o leite de coco. A semolina foi substituída por farinha de milho, um alimento abundante no Brasil, e na receita paulista, também foi incluída farinha de mandioca. O cuscuz nordestino, semelhante ao original africano, incorporou ingredientes como charque, carne seca, jabá, ovo e manteiga, além de uma versão doce com leite de coco (SANTOS, 2023). O cuscuz nordestino se popularizou amplamente, com o Nordeste sendo a maior região do Brasil, adotando uma maneira singular de preparar e consumir o prato (BARROS, 2014). Esta preparação é similar às práticas dos povos africanos, que frequentemente utilizam guisados, mas também incorpora ingredientes tipicamente nordestinos, como charque, carne de sol ou queijo coalho.

Assim, o cuscuz tem sido consumido desde então. Com o passar do tempo, as formas de preparo e consumo foram se diversificando. Atualmente, o cuscuz pode ser encontrado em restaurantes, especialmente naqueles que buscam preservar a cultura e a identidade regional, desempenhando um papel importante na gastronomia moderna (KAROLLINE, 2021). A receita tradicional do cuscuz é simples, envolvendo a mistura de milho com água e temperos, seguida de cozimento em uma panela, no entanto, há diversas variações possíveis, incluindo a adição de recheios como frango, bacon, queijo e legumes. Isso permite que os restaurantes criem pratos únicos e atraentes. No entanto a receita tradicional do cuscuz passou por diversas influências pelo Brasil, como por exemplo o cuscuz paulista, onde seu preparo difere do tradicional cuscuz nordestino, sendo cozido em panela e acrescido de farinha de mandioca, essas variações remetem ao cuscuz consumido no Norte da África, que podia ser preparado com sêmola de trigo, arroz ou cevada. A presença dos mouros na Península Ibérica e a colonização portuguesa ajudaram a popularizar o cuscuz em Portugal, de onde foi levado ao Brasil (TAVARES, 2024).

O cuscuz é um alimento popular em muitas partes do mundo, com várias versões regionais, no Marrocos ele é feito com sêmola de trigo, hidratado em água ou caldo, é servido com molhos, carnes, legumes ou frutas, já na Itália, é preparado com farinha de sêmola e servido com molhos de tomate ou carne. No Brasil, de maneira especial no Nordeste, o cuscuz de milho é cozido no vapor em uma cuscuzeira e frequentemente servido com carne seca, ovos, vegetais ou leite de coco. Além de delicioso, o cuscuz é

nutritivo, sendo uma boa fonte de carboidratos, fibras, proteínas, vitaminas, ferro, cálcio e magnésio. Versátil, pode ser servido como prato principal ou acompanhamento, agradando pessoas de todas as idades. Assim, o cuscuz se mantém como um prato significativo e adaptável, refletindo a cultura e as tradições de cada região onde é preparado (LIMA,2024).

3. OBJETIVO GERAL

3.1 Investigar como o cuscuz se insere no contexto gastronômico local, mostrando sua versatilidade na cozinha e importância na alimentação da região do Recife.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mostrar o desenvolvimento histórico do cuscuz na cozinha local;
- Identificar como são feitos e quais são os mais populares tipos de cuscuz consumidos na região.
- Investigar o destaque do cuscuz como prato em bares e restaurantes da região metropolitana do Recife.

4. METODOLOGIA

Para analisar o desenvolvimento do cuscuz na cozinha local, a metodologia escolhida foi a pesquisa bibliográfica que aborda a história deste alimento e como ela chegou até o Nordeste brasileiro e no Recife, onde o cuscuz é popularmente consumido e se configura como um dos pratos mais tradicionais da região.

Para analisar como são feitos e quais os mais populares tipos de cuscuz consumidos na região metropolitana do Recife, a metodologia utilizada será um questionário previamente elaborado pela plataforma Google “forms”, com perguntas direcionadas a média de consumo semanal, como estes alimentos é feito, como é consumido, com o que é consumido, sua importância para a alimentação do dia-a-dia, entre outras questões. Ao utilizar um questionário no Google “Forms”, os dados serão coletados de maneira organizada e eficiente e as perguntas direcionadas permitem compreender aspectos como preparação, consumo e importância na alimentação diária. A análise dos resultados pode revelar tendências, variações regionais e oportunidades de inovação na promoção desse alimento.

Para investigar o destaque do cuscuz como prato em locais de alimentação da região metropolitana do Recife. Foram selecionados primeiramente bares e restaurantes que desenvolvem a comercialização de cuscuz em seus ambientes gastronômicos. Esta escolha de bares e restaurantes foi feita de acordo com a popularidade destes ambientes de alimentação junto ao produto do cuscuz em seus estabelecimentos. Em seguida foram organizadas visitas técnicas nestes locais para identificar como o cuscuz é citado nos cardápios e de que modo é desenvolvido. Através de uma pesquisa com perguntas estruturadas previamente pretende-se questionar o responsável pela cozinha do local sobre a popularidade e a aceitação do cuscuz como prato principal.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Pesquisa 1: Predileções do Cuscuz na Região Metropolitana do Recife

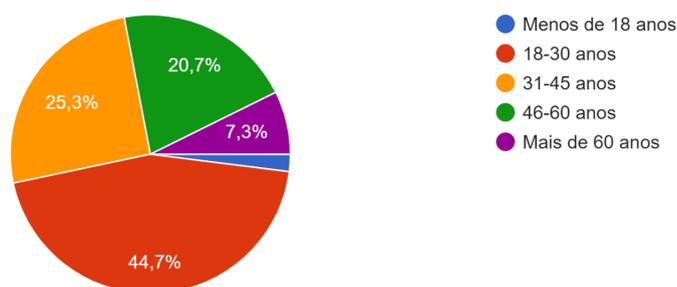
Nesta seção, são apresentados os resultados da pesquisa sobre o cuscuz nordestino na região metropolitana do Recife. Os objetivos principais foram explorar o desenvolvimento histórico do cuscuz na cozinha local, identificar os métodos de preparo e os tipos mais populares consumidos. Os dados revelam a diversidade e a evolução do cuscuz como elemento culinário, destacando sua importância cultural e gastronômica na região. A pesquisa utilizou um formulário elaborado na plataforma Google “forms”, contendo dez perguntas relacionadas ao cuscuz, sua forma de consumo, métodos de preparo, entre outros aspectos. O formulário obteve 150 respostas, permitindo a observação de alguns pontos relevantes.

O maior grupo de idade foi entre 18 e 30 anos (44,7%) conforme representado na figura 1. A pesquisa aponta que o consumo de cuscuz entre os jovens é um fenômeno comum no Nordeste do Brasil, onde o prato é uma parte integral da cultura e da identidade regional. Segundo uma pesquisa da 99 Food em parceria com o Instituto Ipsos e Datafolha, os jovens do Nordeste são os que mais consomem cuscuz nos aplicativos de delivery de comida, com 22% da preferência dos clientes, quase quatro vezes maior do que a média nacional de 6%. Isso indica que a demanda por comida típica caseira, incluindo o cuscuz, é alta entre os jovens da região. Além disso, a comida regional é valorizada por 83% dos brasileiros, e muitos consideram que consumir pratos locais é uma forma de valorizar a cultura de sua região e se conectar com seus familiares (JORNAL DO COMÉRCIO, 2021). Isso sugere que a identidade regional e a cultura gastronômica são importantes para os jovens do Nordeste e que o cuscuz é um símbolo desse patrimônio cultural.

Figura 1: Análise da faixa etária

Qual é a sua faixa etária?

150 respostas



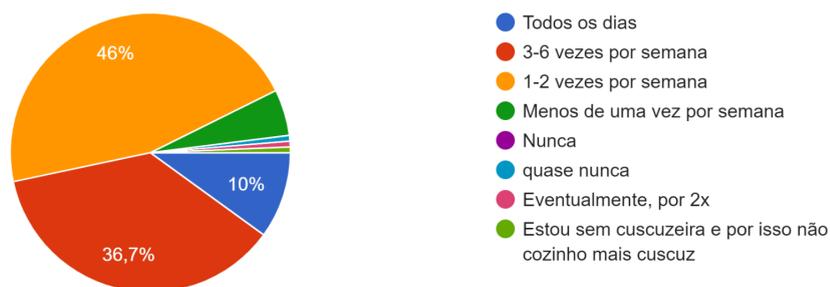
Fonte: Elaborado pelo autor

A frequência de consumo de cuscuz revelou de uma a duas vezes por semana predominou (46%), embora 3-6 vezes por semana também tenha tido números significativos (36,7%) conforme representado na figura 2. A frequência de consumo de cuscuz em outras cidades comparada com Recife pode variar de acordo com a região e a cultura local. Embora o cuscuz seja um prato típico do Nordeste, especialmente em Pernambuco, sua popularidade e frequência de consumo podem variar. Em cidades como Recife, João Pessoa e Maceió, o cuscuz é consumido frequentemente (G1, 2023). No entanto, em outras regiões do Brasil, como o Sul e o Sudeste, o consumo de cuscuz é menos frequente, embora ainda presente em restaurantes e casas de comida típica.

Figura 2: Análise da frequência de consumo

Com que frequência você consome cuscuz em uma semana típica?

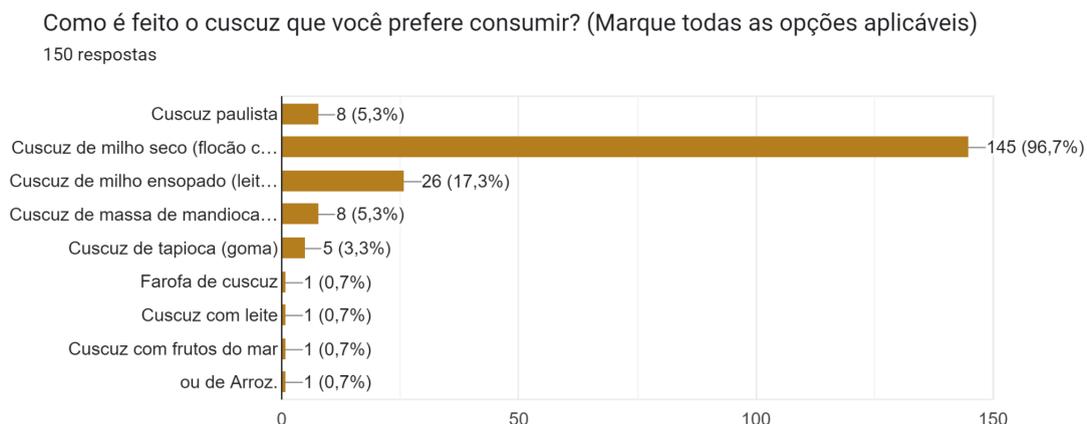
150 respostas



Fonte: Elaborado pelo autor

Quando perguntados sobre como preferem consumir o cuscuz, a maioria selecionou o cuscuz tradicional tipo flocão (96,7%) conforme representado na figura 3. Outras variações, como o cuscuz paulista e o de massa de mandioca ou goma, também foram mencionadas. O cuscuz tipo flocão é mais consumido no Nordeste do Brasil, especialmente em Pernambuco, devido à sua origem e influências culturais locais. A influência africana e a adaptação com ingredientes locais reforçam a identidade cultural do cuscuz na região. O cuscuz é um símbolo afetivo da cultura nordestina e é consumido em praticamente todo o território nacional com variações na maneira de fazer e nos ingredientes em cada localidade (LIMA, 2021).

Figura 3: Análise do modo de preparo do cuscuz



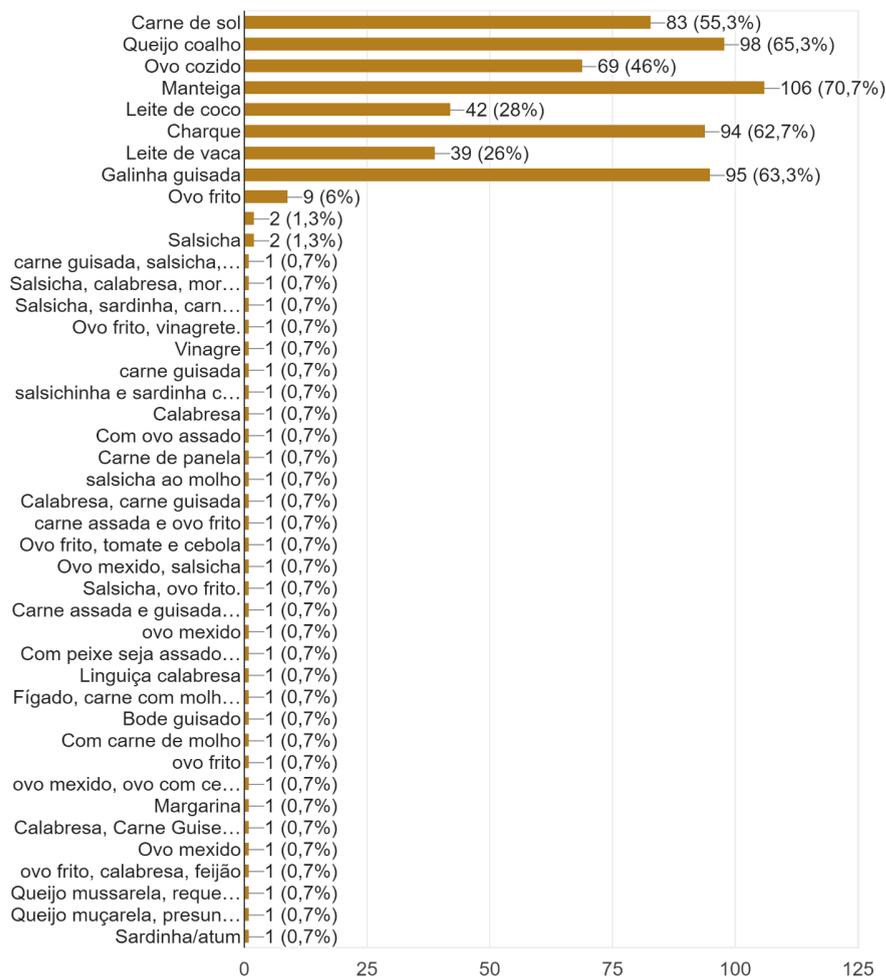
Fonte: Elaborado pelo autor

Os ingredientes mais populares para acompanhar o cuscuz incluem manteiga, que se destacou entre as opções. Mostrando a diversidade com que este alimento pode ser combinado e consumido, foram adicionadas como respostas inúmeras opções, conforme representado na figura 4 como ovo, carnes, guisados, embutidos entre outros tipos de combinações todas elas levadas tanto pela influência africana que remonta sua origem como pela influência nordestina onde o alimento foi adaptado e passou a ser consumido com ingredientes locais (LIMA,2021). Em relação ao momento do dia em que o cuscuz é consumido, houve uma boa variação entre café da manhã e jantar, com grande parte escolhendo o jantar (94,7%) conforme representado na figura 5. Acredita-se que, com a rotina corrida, o cuscuz se torne favorito no jantar por ser rápido e prático de fazer, além de permitir inúmeras combinações possíveis, até mesmo, como já citado, apenas com manteiga.

Figura 4: Análise dos acompanhamentos

Quais ingredientes você mais gosta de acompanhar com cuscuz? (Marque todas as opções aplicáveis)

150 respostas

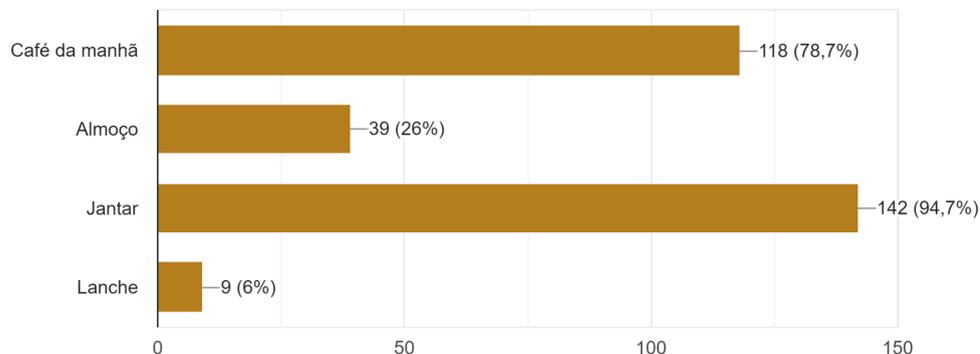


Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 5: Análise dos horários em que o cuscuz é consumido

Qual momento do dia você se alimenta de cuscuz ? (Marque todas as opções aplicáveis)

150 respostas



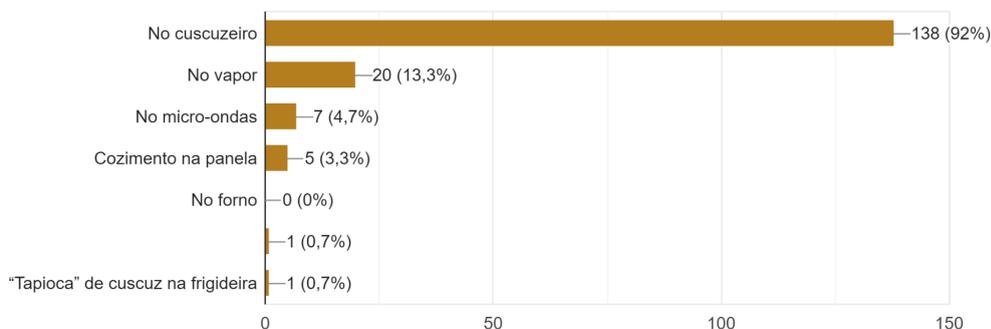
Fonte: Elaborado pelo autor

A forma tradicional de preparação do cuscuz recebeu destaque, mas outras formas alternativas, como no micro-ondas e na panela, também foram escolhidas, conforme representado na figura 6, mostrando diversos modos de fazer o cuscuz onde não se tem acesso à cuscuzeira, cada técnica traz consigo uma habilidade diferente a ser explorada, além de caracterizar o sabor e a textura do alimento, na cuscuzeira por exemplo se tem um cuscuz solto, já no micro-ondas pela forma de preparo ele já fica mais denso ligado mostrando como o modo de fazer o cuscuz pode alterar sua característica mesmo o produto sendo o mesmo floco de milho (KAROLLINE, 2021).

Figura 6: Análise da forma como o cuscuz é feito

Qual a forma que o cuscuz que você consome é preparado geralmente?

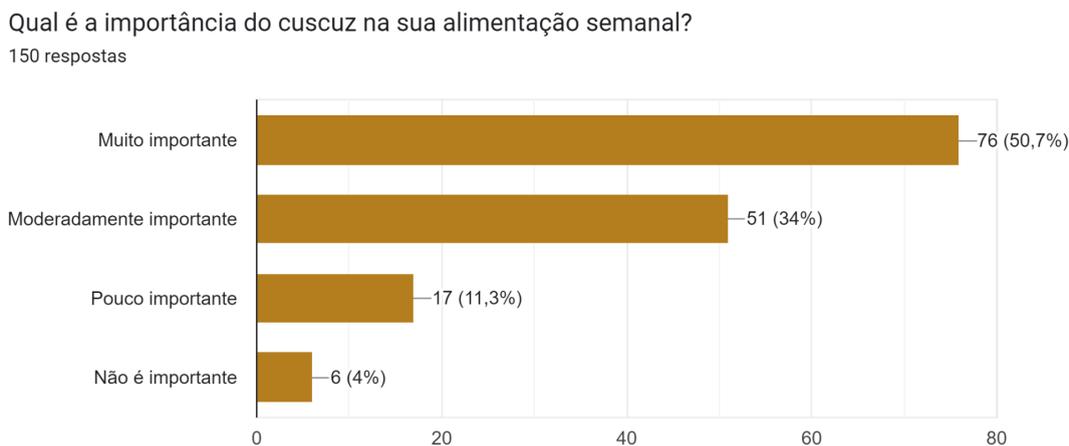
150 respostas



Fonte: Elaborado pelo autor

Quando questionados sobre a importância do cuscuz na alimentação semanal, a maioria respondeu que é muito importante, relacionando sempre com sustância e praticidade, conforme representado na figura 7. Além de ser uma excelente fonte de carboidratos, o cuscuz oferece também uma quantidade significativa de fibras, um pouco de proteína, uma pequena quantidade de gordura e uma variedade de micronutrientes, como selênio, vitaminas A, B9 e B12, cálcio, magnésio, fósforo, sódio e potássio (VIDALE, 2024). Ou seja, além de ser extremamente saboroso, o cuscuz traz inúmeros benefícios à saúde.

Figura 7: Análise da importância na alimentação semanal



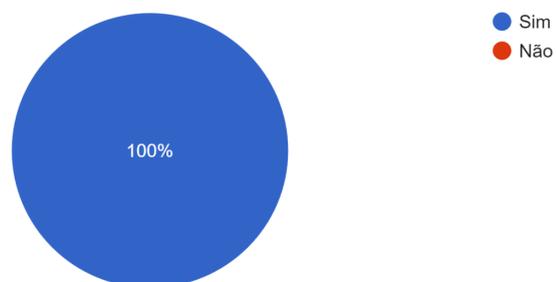
Fonte: Elaborado pelo autor

Finalizando o questionário, todos os respondentes consideraram o cuscuz um elemento importante da cultura gastronômica da região metropolitana do Recife, conforme representado na figura 8. Desde sua chegada ao Nordeste, o cuscuz se mostrou com um grande potencial e a capacidade de preencher a alimentação de vários lares nordestinos. Seu baixo preço, versatilidade e poder de saciar a fome de muita gente fazem com que este alimento se torne de extrema importância para a cultura gastronômica do Recife.

Figura 8: Análise da importância do cuscuz para a cultura gastronômica da região metropolitana do Recife.

Você considera o cuscuz um elemento importante da cultura gastronômica da região metropolitana do Recife?

150 respostas



Fonte: Elaborado pelo autor

Pesquisa 2: O Cuscuz nos Estabelecimentos Gastronômicos

O cuscuz, prato tradicional da culinária nordestina, tem ganhado cada vez mais destaque nos bares e restaurantes da região metropolitana do Recife. Este estudo investiga a popularidade e a diversidade de preparos do cuscuz oferecido em estabelecimentos gastronômicos locais. Foram selecionados os seguintes restaurantes: Bar do Cuscuz localizado na Av. Fernando Simões Barbosa, 170 - Boa Viagem, Recife - PE (figura 9), Fome de Cuscuz: Cuscuzeira Cafeteria e Creperia localizado em R. Mal. Cândido Rondon, 81 - Janga, Paulista - PE (figura 10), e Garagem Tapiocaria localizado na Av. Rodolfo Aureliano, 125 - Vila Torres Galvão, Paulista - PE (figura 11). A análise dos cardápios, a receptividade dos clientes e a opinião dos chefs executivos, chefs de cozinha e organizadores de eventos revela como o cuscuz tem se consolidado como um prato de destaque na gastronomia recifense.

Figura 9: Restaurante Bar do Cuscuz



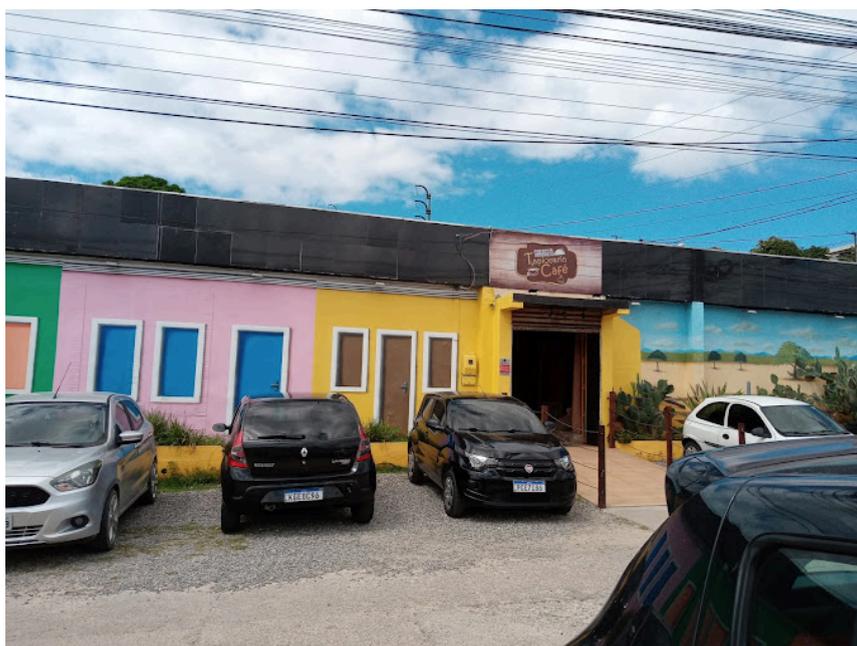
Fonte: Tripadvisor

Figura 10: Restaurante Fome de Cuscuz



Fonte: Instagram

Figura 11: Restaurante Garagem Tapiocaria



Fonte: Tripadvisor

Em relação ao tempo de atuação dos restaurantes, dois responderam que atuam de um a três anos, enquanto um restaurante informou que está no mercado de três a cinco anos. A variedade de pratos à base de cuscuz é ampla nos cardápios dos restaurantes analisados. Entre as opções oferecidas, todos os pratos, exceto cupim, parmegiana e pescada, incluem cuscuz como base no Bar do Cuscuz, já no Fome de Cuscuz são oferecidos 23 pratos à base de cuscuz, enquanto a Garagem Tapiocaria oferece 11 pratos tendo o cuscuz como base.

A média de consumo semanal de pratos à base de cuscuz é alta. Os restaurantes Bar do Cuscuz e Fome de Cuscuz relataram vendas de mais de 200 pratos por semana, enquanto o restaurante Garagem Tapiocaria relatou uma média de 100-200 pratos por semana. Os métodos de preparação do cuscuz variam, mas todos destacam a importância dos acompanhamentos e da apresentação. Os chefs indicaram que utilizam uma receita tradicional com diferenciação nos acompanhamentos, montando o cuscuz com recheio de queijo coalho e uma proteína escolhida pelo cliente, acompanhado de vinagrete e queijo coalho em barra (figura 12). A preparação tradicional é mantida, mas com variações nos complementos e na apresentação, oferecendo sabores diversos como frango, queijo, bacon, carne de sol, entre outros (figura 13).

Figura 12: Cuscuz com Carne de Sol e Queijo Coalho guarnecido de vinagrete



Fonte: Instagram Fome de Cuscuz

Figura 13: Cuscuz com Camarão e Nata



Fonte: Instagram Bar do Cuscuz

Todos os restaurantes relataram uma aceitação muito positiva do cuscuz por parte dos clientes. As motivações para focar no cuscuz variam entre os restaurantes. O Bar do Cuscuz, por exemplo, surgiu em Campina Grande em junho de 1973, no quintal da casa do proprietário, e o cuscuz com diversos acompanhamentos logo se tornou o carro-chefe do menu. Outros restaurantes mencionaram o desejo de oferecer algo regional que representasse bem a culinária nordestina, aproveitando a versatilidade e popularidade do cuscuz. A ideia de oferecer algo único e autêntico que destacasse a culinária nordestina também foi citada como uma motivação.

Os restaurantes enfatizam diversos aspectos da experiência gastronômica e do papel do cuscuz. Destacam o ambiente familiar com grande estrutura e segurança, a cultura nordestina como diferencial, com parque infantil e música ao vivo, e a importância do cuscuz no cardápio, destacando sua aceitação e versatilidade. Eles ressaltam que o cuscuz é altamente apreciado pelos clientes, transformando um prato simples em uma "comida de restaurante" mais refinada. Esses resultados mostram

como o cuscuz tem sido fundamental para a gastronomia da região metropolitana do Recife, atraindo clientes e se consolidando como um prato de destaque nos restaurantes locais.

6. CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo revelam que o cuscuz é mais do que um simples alimento, ele é um símbolo cultural e gastronômico profundamente enraizado na vida dos habitantes da região metropolitana do Recife. A análise dos cardápios dos restaurantes Bar do Cuscuz, Fome de Cuscuz: Cuscuzeira Cafeteria e Creperia, e Garagem Tapiocaria demonstra a versatilidade e a popularidade crescente deste prato. A alta frequência de consumo semanal e a aceitação entusiástica dos clientes refletem a importância do cuscuz na gastronomia local.

A capacidade de adaptação do cuscuz a diferentes sabores e preferências, combinada com a inovação nos acompanhamentos e na apresentação, tem atraído tanto jovens quanto adultos. A tradição de preparar cuscuz com ingredientes regionais, como queijo coalho e carne de sol, junto com métodos modernos de preparo, evidencia a fusão perfeita entre o antigo e o novo. A presença de novos restaurantes especializados em cuscuz e a constante evolução das receitas reforçam a importância desse prato na identidade cultural da região. Além de sua versatilidade culinária, o cuscuz também se destaca como um alimento nutritivo e acessível, representando um elemento essencial na dieta diária dos nordestinos. A valorização do cuscuz como Patrimônio Imaterial da Humanidade pela UNESCO sublinha sua relevância cultural e histórica, conectando gerações e preservando tradições.

Em suma, o cuscuz é um dos pilares da culinária da Região Metropolitana do Recife, simbolizando a riqueza cultural, a simplicidade e o sabor da culinária nordestina. Este estudo reforça a importância de continuar celebrando e preservando essa tradição, garantindo que o cuscuz continue a ser um ícone da gastronomia local e uma fonte de orgulho para seus habitantes.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo destaca o cuscuz como um símbolo cultural e gastronômico essencial na Região Metropolitana do Recife. Mais do que um simples alimento, o cuscuz reflete a identidade nordestina, sendo versátil e amplamente apreciado. A análise dos restaurantes locais revela sua popularidade crescente e a capacidade de adaptação a diferentes sabores e preferências, combinando tradição e inovação. Este estudo reafirma a necessidade de preservar e celebrar o cuscuz como um ícone da gastronomia nordestina e uma fonte de orgulho para a região, trazendo ideias e inovações suficientes para desenvolver pesquisas mais amplas, com uma maior quantidade de participantes, além de incluir novos restaurantes em outras cidades, permitindo um comparativo mais abrangente.

O processo de desenvolvimento do trabalho enfrentou alguns desafios. A maior dificuldade foi encontrar materiais recentes sobre o tema, já que a pesquisa acadêmica sobre o cuscuz como símbolo cultural e gastronômico ainda é limitada. Além disso, a greve na universidade atrasou o andamento de algumas etapas do projeto, o que exigiu adaptações no cronograma. Houve também dificuldades relacionadas à coleta de dados, pois obter respostas completas dos questionários aplicados aos restaurantes participantes revelou-se um desafio, o que demandou insistência e paciência ao longo da pesquisa.

Apesar dessas adversidades, o estudo seguiu adiante, motivado pelo interesse no tema. O cuscuz, que já faz parte do cotidiano, foi percebido sob uma nova ótica, sendo visto agora como um elemento essencial para a formação da identidade alimentar nordestina. A experiência de desenvolver essa pesquisa reforçou a importância de preservar e valorizar o cuscuz como um símbolo cultural, digno de estudos futuros que explorem ainda mais seu papel na gastronomia regional.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Chermoula, Aline. “Cuscuz: A História Do Alimento Que Tem Origem No Norte Da África E Se Tornou Patrimônio Imaterial Da Humanidade.” *Mundo Negro*, 19 Mar. 2021, mundonegro.inf.br.

“Cuscuz Engorda? Tire Suas Dúvidas Sobre a Iguaria Nordestina.” *Portal Unimed Fortaleza*, 2018, www.unimedfortaleza.com.br. Acesso em 15 junho 2024.

“Cuscuz Para Todos Os Gostos.” *MICHELIN Guide*, guide.michelin.com. Acesso em 15 junho 2024.

“Cuscuz: Conheça as Diferentes Variações Desse Prato Típico.” *Blog.praticabr.com*, 20 Dec. 2023, blog.praticabr.com. Acesso em 26 junho 2024.

“Cuscuz: O Que é, Benefícios E Como Fazer (Com Receitas).” *Tua Saúde*, www.tuasaude.com. Acesso em 26 junho 2024.

“Dia Do Cuscuz: Entenda Por Que Prato é Tão Amado E Tão Popular No Nordeste.” *G1*, 19 Mar. 2023, g1.globo.com. Acesso em 26 junho 2024.

“Dia Do Cuscuz: O Prato Que Saiu Do Norte Da África Para Virar Símbolo Da Força Do Povo Nordestino.” *G1*, g1.globo.com. Acesso em 29 junho 2024.

“Dia Do Nordeste: Conheça a História Do Cuscuz, Um Dos Alimentos Que Mais Simbolizam O Nordeste.” www.folhape.com.br, www.folhape.com.br. Acesso em 29 junho 2024.

JC. “Nordestinos São Os Que Mais Consomem Cuscuz Nos Aplicativos de Comida No País.” *JC*, 29 Julho 2021, jc.ne10.uol.com.br. Acesso em 03 julho 2024.

Karolline, Lívia. “Cuscuz: Da África Para O Coração Do Nordeste.” *JC*, 3 Mar. 2021, jc.ne10.uol.com.br. Acesso em 03 julho 2024.

Lima, Adelina. “Cuscuz - Origem, Curiosidades E Modos de Preparo.” *Segredos Do Mundo*, 1 Mar. 2021, segredosdomundo.r7.com. Acesso em 10 julho 2024.

Rapoport, Izabel Duva. “Cuscuz Marroquino: A Origem Do Prato Que Mistura Sabor E Tradição.” *Aventuras Na História*, 25 Junho 2023, aventurasnahistoria.uol.com.br. Acesso em 10 julho 2024.

Tavares, Vitor. “Dia Do Cuscuz: A Importância Do ‘Odiado’ Cuscuz Paulista Para a Gastronomia Brasileira.” *BBC News Brasil*, 19 Mar. 2024, www.bbc.com. Acesso em 10 julho 2024.

Vidale, Giullia. “Sucesso na Bahia: Cuscuz Nordestino é Opção Saudável Para Quem Quer Emagrecer.” *O Globo*, 24 Abril. 2024, oglobo.globo.com. Acesso em 10 julho 2024.

9. APÊNDICE

Questionário apresentado aos moradores da Região Metropolitana do Recife no período de 01 até 03 de junho de 2024, para analisar os principais tipos de cuscuz consumidos nesta região do estado, como são desenvolvidos, média de consumo semanal, importância na alimentação semanal e com que outro alimento o cuscuz é consumido.

Questões:

1. Qual é a sua faixa etária?
 - Menos de 18 anos
 - 18-30 anos
 - 31-45 anos
 - 46-60 anos
 - Mais de 60 anos
2. Qual é o seu gênero?
 - Masculino
 - Feminino
 - Outro: [Campo aberto para resposta]
3. Com que frequência você consome cuscuz em uma semana típica?
 - Todos os dias
 - 3-6 vezes por semana
 - 1-2 vezes por semana
 - Menos de uma vez por semana
 - Nunca
4. Como é feito o cuscuz que você prefere consumir? (Marque todas as opções aplicáveis)
 - Cuscuz paulista
 - Cuscuz de milho seco
 - Cuscuz de milho ensopado
 - Cuscuz de massa de mandioca
 - Cuscuz de tapioca
 - Outro: [Campo aberto para resposta]

5. Quais ingredientes você mais gosta de acompanhar com cuscuz? (Marque todas as opções aplicáveis)
- Carne de sol
 - Queijo coalho
 - Ovo cozido
 - Manteiga
 - Leite de coco
 - Charque
 - Leite de vaca
 - Galinha guisada
 - Outro: [Campo aberto para resposta]
6. Qual momento do dia você se alimenta de cuscuz? (Marque todas as opções aplicáveis)
- Café da manhã
 - Almoço
 - Jantar
 - Lanche
 - Outro: [Campo aberto para resposta]
7. Qual a forma que o cuscuz que você consome é preparado geralmente?
- No cuscuzeiro
 - No vapor
 - No micro-ondas
 - Cozimento na panela
 - No forno
 - Outro: [Campo aberto para resposta]
8. Qual é a importância do cuscuz na sua alimentação semanal?
- Muito importante
 - Moderadamente importante
 - Pouco importante
 - Não é importante
9. Você considera o cuscuz um elemento importante da cultura gastronômica da região metropolitana do Recife?
- Sim

- Não

10. Se desejar, sinta-se à vontade para adicionar qualquer comentário adicional sobre o cuscuz na região metropolitana do Recife.

- [Campo aberto para resposta]

Questionário apresentado aos chefs de restaurantes da Região Metropolitana do Recife que tenham o cuscuz nos seus cardápios (coloquei assim pois ainda não decidi quais serão estes restaurantes) no período de 01 até 03 de junho de 2024, para analisar a popularidade do cuscuz naquele ambiente, como são feitos para serem considerados pratos principais, entradas, guarnições, e sobremesas, média de consumo semanal, aceitação do cuscuz como destaque e como surgiu a ideia deste produto ser comercializado.

1. Nome do restaurante:

- [Campo aberto para resposta]

2. Qual é o seu cargo ou função no restaurante?

- Chef Executivo
- Chef de Cozinha
- Outro: [Campo aberto para resposta]

3. Há quanto tempo o seu restaurante tem o cuscuz como foco principal?

- Menos de 1 ano
- 1-3 anos
- 3-5 anos
- Mais de 5 anos

4. Quantos pratos principais à base de cuscuz estão atualmente no cardápio do seu restaurante?

- [Campo aberto para resposta]

5. Qual é a média de consumo semanal dos pratos principais à base de cuscuz em seu restaurante?

- Menos de 50 por semana

- 50-100 por semana
 - 100-200 por semana
 - Mais de 200 por semana
6. Como o cuscuz é preparado para ser considerado um prato principal em seu restaurante?
- [Campo aberto para resposta]
7. Como o cuscuz é aceito pelos clientes como destaque em seu restaurante?
- Muito bem aceito
 - Aceitável
 - Pouco aceito
 - Raramente aceito
8. Como surgiu a ideia de focar no cuscuz em seu restaurante?
- [Campo aberto para resposta]
9. Se desejar, sinta-se à vontade para adicionar quaisquer comentários adicionais sobre o papel do cuscuz em seu restaurante ou sobre a gastronomia da região metropolitana do Recife.
- [Campo aberto para resposta]