



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

**ROMULO SOARES DE ARAÚJO**

**CARACTERÍSTICAS CULINÁRIAS PERNAMBUCANAS NOS  
RESTAURANTES REGIONAIS DA REGIÃO METROPOLITANA DE RECIFE-  
PE.**

**RECIFE-PE  
AGOSTO/ 2018**



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

ROMULO SOARES DE ARAÚJO

**CARACTERÍSTICAS CULINÁRIAS PERNAMBUCANAS NOS  
RESTAURANTES REGIONAIS DA REGIÃO METROPOLITANA DE RECIFE-  
PE.**

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: Prof. Leonardo Pereira de Siqueira

RECIFE-PE  
AGOSTO / 2018

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

A663c Araújo, Romulo Soares de  
Características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais  
da região metropolitana de Recife-PE / Romulo Soares de Araújo. - 2018.  
2018.  
32 f.

Orientador: Leonardo Pereira de Siqueira.  
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) –  
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de  
Tecnologia Rural, Recife, 2018.  
Inclui referências.

1. Culinária - Pernambuco 2. Restaurantes – Recife (PE)  
3. Sobremesas – Pernambuco I. Siqueira, Leonardo Pereira de, orient.  
II. Título

CDD 641.013

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. Leonardo Pereira de Siqueira** (Orientador)

---

**Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup>. Luciana Leite de Andrade Lima** (Examinador)

---

**Prof<sup>a</sup>. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira** (Examinador)

RECIFE-PE  
AGOSTO / 2018

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus por ter me dado saúde e discernimento para superar as dificuldades e chegar até o final desta jornada.

A minha esposa Alba e minhas filhas Danielle, Amanda e Isabel por terem me incentivado e apoiado de maneira incondicional para que eu concluísse este curso. Vocês são o tempero da minha vida.

Ao meu pai José Soares e a memória da minha mãe Cleonice, que dizia que a educação era um bem que ninguém conseguiria me tirar.

Aos meus professores por toda dedicação e esforço, de forma especial ao meu orientador Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira e a Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Luciana Leite de Andrade Lima pelo incentivo e amizade que estou levando para a vida.

Aos companheiros de turma, com destaque para Renan Windsor pela parceria e paciência. Amigos que conquistei e levarei no coração para o resto da vida.

## Resumo

Este trabalho teve por objetivo verificar se os restaurantes ditos de cozinha típica regional seguem as características do segmento culinário da cozinha pernambucana, realizando um apanhado dos aspectos históricos e culturais da cozinha típica de Pernambuco. Este relatório apresenta as influências dos portugueses, escravos, índios, do clima e da geografia do estado, que com a mistura desses fatores tornaram a cozinha de Pernambuco rica em sabores, cores e aromas, e com ênfase em cozinha doce influenciada pela cultura da cana de açúcar, tão importante no início da formação do nosso estado. O interesse em se discutir sobre essa temática se dá por compreender que as características da cozinha pernambucana retratam a formação do Estado de Pernambuco, com todas as influências, disparidades regionais de clima e relevo entre litoral, zona da mata, agreste e sertão. Procurando responder o objetivo maior do trabalho recorreu-se a metodologia bibliográfica apoiados em Gilberto Freyre e outros. Concluímos com a execução de uma pesquisa analisando os cardápios de 6 (seis) restaurantes, escolhidos entre 10 (dez) considerados pela revista Veja Comer e Beber-2017/2018 como os melhores restaurantes de comida típica regional de Recife e região metropolitana, o que todos trazem em seus cardápios de preparações que se identificam com a culinária pernambucana, cada um com suas especialidades, que o fazem diferentes entre si: camarões servidos no jerimum, o cozido hoje mais conhecido nos restaurantes de Recife como chambaril, a carne de sol com queijo coalho, a carne de bode assada ou guisada, buchada de bode e outra preparações. Mas as preparações que são comuns entre oito dos dez cardápios analisados, que se identificam com a culinária pernambucana são as sobremesas, podendo-se citar bolo de rolo, cartola, queijo coalho com mel de engenho, sorvete de tapioca. A cozinha pernambucana tem sua característica mais forte na cozinha doce.

Palavras-chave: Pernambuco; Cozinha doce; Restaurantes.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>8</b>
<b>REVISÃO DE LITERATURA .....</b>	<b>9</b>
O CICLO DO AÇÚCAR.....	11
MOVIMENTO REGIONALISTA .....	15
NEO-REGIONALSMO NA GASTRONOMIA PERNAMBUCANA .....	16
PATRIMONIOS IMATERIAIS DE PERNAMBUCO .....	18
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>19</b>
OBJETIVO GERAL.....	19
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	19
<b>MATERIAIS E MÉTODOS.....</b>	<b>22</b>
<b>RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>24</b>
RESTAURANTE I.....	24
RESTAURANTE II.....	25
RESTAURANTE III.....	26
RESTAURANTE IV.....	26
RESTAURANTE V.....	27
RESTAURANTE VI.....	28
<b>CONCLUSÃO .....</b>	<b>30</b>
<b>REFERENCIA.....</b>	<b>31</b>

## INTRODUÇÃO

O presente trabalho baseou-se no acompanhamento teórico da Cozinha Típica de Pernambuco, buscando rever todos os aspectos: culturais, históricos, climáticos e geográficos que influenciaram na formação da cozinha pernambucana.

Destacando-se a produção de cana de açúcar no período colonial, o povoamento de Pernambuco incrementado também pelos holandeses que se deslocaram para o interior do Estado, fugindo das batalhas contra os portugueses, a importância do clima na diferenciação dos pratos de cada região do Estado; No litoral e zona da Mata tem-se uma maior diversidade de produtos, pois a chuva é mais abundante, já no agreste e sertão temos uma cozinha mais escassa, mas bastante criativa (JOHNSON, 1992).

Toda essa mistura de fatores fez da cozinha pernambucana uma das culinárias mais criativas do Brasil, única em cores, aromas e sabores, considerada uma das cozinhas mais doces do País (CAVALCANTI, 2017).

O açúcar está extremamente ligado a constituição da cozinha e sociedade pernambucana, pois ele representa muito mais do que um usual elemento culinário, o açúcar passou a ser compreendido como o símbolo de uma sociedade que desenvolveu e avançou devido a sua contribuição. As sobremesas pernambucanas mostram a riqueza do açúcar nessas terras, que até os dias atuais auxiliam para o desenvolvimento do estado (CAVALCANTI, 2017).

Pernambuco é hoje o estado com o maior número de restaurantes estrelados no Guia Quatro Rodas no Norte, Nordeste, Centro-oeste e Sul do País e o quarto do Brasil. Recife é o terceiro polo gastronômico do País. Tudo isso devido a uma diversidade de pratos típicos como, por exemplo; Tapioca, bobó de camarão, camarão na moranga, caldeirada, arrumadinho, cartola, caranguejada, bolo Souza Leão, arroz de polvo, cozido de chambaril, caldinhos, bolo de rolo, agulha frita, moquecas, polvo ao vinagrete, bolo de macaxeira, peixada, feijoada pernambucana, galinha de cabidela, sururu de



coco, casquinhas, cocadas, doce japonês, caldo de cana, mel de engenho (SOCIAL, 2014).

Hoje Pernambuco é considerado o terceiro pólo gastronômico do país, e trouxe com isso mudanças sociais e estéticas para o cotidiano pernambucano, por isso a necessidade de distinguir os restaurantes que trabalham com cozinha típica pernambucana (ESTRELAS, 2017).

Quando consumidores procuram restaurantes de cozinha regional, não procuram apenas o produto comida, mas também a história da alimentação daquela região, principalmente a experiência cultural que o restaurante pode lhe proporcionar.

Depois de analisar todos esses aspectos que influenciaram na formação da cozinha pernambucana, procuramos através de uma pesquisa, analisando os cardápios de seis restaurantes considerados pela revista Veja Comer e Beber – 2017/2018 como os melhores restaurantes de comida típica regional de Recife e região metropolitana, se realmente esses restaurantes trazem em seus cardápios preparações que realmente transmitem a identidade da culinária pernambucana e quais as preparações típicas de Pernambuco mais comuns entre eles.

## **REVISÃO DE LITERATURA**

A cozinha pernambucana foi influenciada diretamente pelos colonizadores portugueses, pelos escravos africanos trazidos para trabalhar nos engenhos de cana de açúcar e pelos índios que habitavam Pernambuco na época do descobrimento.

O português no Brasil teve de mudar quase radicalmente o seu sistema de alimentação, cuja base se deslocou, com sensível déficit, do trigo para a mandioca; o seu sistema de lavoura, que as condições, físicas e químicas de solo, tanto quanto as de temperatura ou de clima, não permitiram fosse o mesmo doce trabalho as terras portuguesas (FREYRE, 1933).

Uma cozinha extremamente miscigenada, porém bastante equilibrada, segundo Cavalcanti (2013), Gilberto Freyre descrevia a culinária pernambucana como balanceada. Para ele a principal característica da cozinha pernambucana é o equilíbrio.

Não há nela o predomínio da tradição africana como na Bahia; nem o da tradição indígena como no Pará e no Amazonas; também não se afirmaria em Pernambuco nenhum exclusivismo de tradição europeia que artificializasse a cozinha dos senhores de engenho (CAVALCANTI, 2013).

Destacando-se a produção de cana de açúcar no período colonial, o povoamento de Pernambuco incrementado também pelos holandeses que se deslocaram para o interior do Estado, fugindo das batalhas contra os portugueses, a importância do clima na diferenciação dos pratos de cada região do Estado. No litoral e zona da Mata tem-se uma maior diversidade de produtos pois a chuva é mais abundante, já no agreste e sertão temos uma cozinha mais escassa, mas bastante criativa (JOHNSON, 1992).

Toda essa mistura de fatores fez da cozinha pernambucana uma das culinárias mais criativas do Brasil, única em cores, aromas e sabores, considerada uma das cozinhas mais doces do País.

Pernambuco é hoje o estado com o maior número de restaurantes estrelados no Guia Quatro Rodas no Norte, Nordeste, Centro-oeste e Sul do País e o quarto do Brasil. Recife é o terceiro polo gastronômico do País. Tudo isso devido a uma diversidade de pratos típicos como, por exemplo; Tapioca, bobó de camarão, camarão na moranga, caldeirada, arrumadinho, cartola, caranguejada, bolo Souza Leão, arroz de polvo, cozido de chambaril, caldinhos, bolo de rolo, agulha frita, moquecas, polvo ao vinagrete, bolo de macaxeira, peixada, feijoada pernambucana, galinha de cabidela, sururu de

coco, casquinhas, cocadas, doce japonês, caldo de cana, mel de engenho (COTOLENGOS,2018).

## **O CICLO DO AÇÚCAR**

Para iniciarmos tal questão, como afirmava brilhantemente o cantor e compositor Alceu Valença: "Pernambuco não existiria sem o açúcar. É o doce e o amargo, é o doce para quem plantava, para os senhores de engenho, para a classe dominante, era o fel para os escravos" (GLOBO, 2009).

A primeira plantação de cana no Brasil foi feita em 1504, pelo fidalgo judeu de Portugal Fernão de Noronha, que recebeu a ilha, que referencia ao seu nome, para a exploração do pau brasil. Há referências de que o primeiro engenho de açúcar foi construído em 1516, na Feitoria de Itamaracá, criada pelo Rei D. Manuel no litoral pernambucano e confiada ao técnico de administração colonial Pero Capico. A prova documental dessa tese está nos registros de pagamento de tributo alfandegário sobre uma carga de açúcar, vinda de Pernambuco, datados de 1526, encontrados em Lisboa (MARTINS, 2006).

Com a crescente demanda consumidora pelo produto açúcar, Portugal se viu estimulado a investir na produção açucareira no litoral nordestino, primeiro pela experiência adquirida nas ilhas Madeira, Açores e Cabo Verde e segundo pelas condições do clima e do solo de nossa região, propícias ao plantio de cana de açúcar (CANCIAN, 2005).

Grandes propriedades denominadas de latifúndio monocultor que posteriormente ficaram conhecidas como engenhos, foram utilizados para plantações de cana de açúcar e possuíam instalações apropriadas e equipamentos necessários para o refino do açúcar, como: moendas, fornalha, e casa de purgar. A moenda era usada para moer a cana para extração do caldo; Fornalha onde o caldo de cana era fervido e purificado em tachos de cobre e a casa de purgar onde o açúcar era branqueado, separando o açúcar escuro do açúcar de melhor qualidade mais claro (VILAR, 2013).

Entre 1624 e 1625 quando os holandeses conquistaram Salvador, vieram com o objetivo de ocupar Salvador e Pernambuco, por serem essas localidades possuidoras do monopólio do açúcar. A Companhia das Índias Ocidentais- instituição holandesa que veio com o intuito de monopolizar o comércio do ocidente. Em 1636 Maurício de Nassau foi nomeado governador civil e militar do Nordeste (CANCIAN, 2005).

Durante vários anos a ocupação holandesa das terras de Pernambuco se deu apenas no litoral, mas com as batalhas na tentativa por parte dos portugueses de expulsar os holandeses, fizeram com que os holandeses se deslocassem para o interior dando início ao povoamento daquelas áreas por volta de 1641.

Em 1654 com o resultado da insurreição Pernambucana os holandeses deixaram o Nordeste do Brasil se deslocando para as Antilhas, onde começaram a produzir açúcar e posteriormente conseguiram monopolizar o comércio de açúcar no mundo, quebrando o empreendimento português no Brasil. Aliado a esses acontecimentos, o fim da escravatura acaba definitivamente com o modelo de produção de quatro séculos, somente na metade do século XIX foi que o imperador D. Pedro II, admirador de novas tecnologias, mandou elaborar um programa de modernização da produção de açúcar. Surgiram os Engenhos Centrais, que deveriam somente moer a cana e processar o açúcar, deixando o cultivo para os fornecedores. Foram aprovados 87 Engenhos Centrais, mas só 12 foram implantados; O desconhecimento das tecnologias, a falta de interesse dos fornecedores que preferiam produzir aguardente ou açúcar pelos métodos tradicionais contribuiu para o fracasso dos Engenhos Centrais. Os fornecedores dos equipamentos acabaram montando suas próprias indústrias de processamento do açúcar, que passaram a ser chamadas de Usinas de Açúcar (CANCIAN, 2005).

A Primeira Guerra Mundial devastou a indústria europeia, provocando aumento o preço do açúcar no mercado mundial, o que incentivou a construção de novas usinas no Brasil.

Esse crescimento da produção no Nordeste, concentrada em Pernambuco e Alagoas, fez com que as usinas nordestinas fossem

responsáveis por toda a exportação brasileira de açúcar. A rápida expansão das usinas brasileiras acenava para o risco de superprodução: Para controlar a produção surgiu o IAA (Instituto do Açúcar e do Alcool), criado pelo governo Vargas, adotando um regime de cotas que estipulava a cada usina uma quantidade de cana a ser moída, e a produção de açúcar e de álcool (MACHADO, 2003).

Em 1933 Gilberto Freyre escreveu o livro *Casa Grande e Senzala*, considerado o maior clássico da sociologia brasileira, esta obra surpreendente esclarece a formação do povo brasileiro com todas as qualidades e vícios, consagrando a importância do índio e do negro no desenvolvimento cultural e racial do Brasil. No livro Gilberto Freyre discute a formação do Brasil sob o regime patriarcal, mostrando o papel da Casa Grande que representa os senhores de engenho e o papel da senzala que representa os escravos, na formação sociocultural do Brasil. No livro ele mostra também a importância das influências portuguesa, indígena e africana na formação da culinária Pernambucana, com atenção para a estética e as tradições regionais de bolos e doces.

No passado, uma fortuna Ouro Branco, como era denominado, gerou rivalidade, poder e admiração. O açúcar em muitos aspectos ajudou a criar as bases da civilização brasileira. Para os pernambucanos, era uma mercadoria valiosa. Sendo o Estado o maior produtor de açúcar do mundo, entre os séculos XVI e XVII.

Gilberto Freyre (1939) publicou o livro *Açúcar*, que apresenta receitas de bolos, doces, bolinhos, biscoitos, sorvetes e sequilhos dos engenhos do Nordeste do Brasil, indicando até os utensílios tradicionais utilizados no preparo.

Sendo Pernambuco o centro da cozinha doce, foi no nosso estado que esta culinária mais se desenvolveu, tornando-se diferenciado na cozinha nordestina pelo gosto doce (CAVALCANTI, 2018).

O açúcar foi misturado a produtos como a mandioca, o coco, o caju, a carambola, goiaba, mangaba, cajá, sapoti, araçá, gemas e claras; nascendo

assim produtos tipicamente pernambucanos como o bolo Souza leão, a cartola e várias outras delícia (CAVALCANTI, 2018).

As plantações de cana, os engenhos, os escravos, o cheiro doce que incensava as casas-grandes e as senzalas, os bolos que figuraram como brasões de famílias importantes, o doce, e para alguns até amargo, dos nossos doces, são oriundos do elemento que deu renome ao Brasil no exterior. Gilberto Freyre escreveu “deixo de ser Brasil da madeira de tinta vermelha e passo a ser Brasil do açúcar, elemento este de riqueza igualada ao ouro, um ouro branco”. Em seu livro *Açúcar*, Freyre (1939) traz o açúcar como fator extremamente importante na formação gastronômica de Pernambuco, possibilitando o surgimento e aperfeiçoamento de muitos elementos. O açúcar e as frutas do mato tropical, o açúcar e a mandioca, o açúcar e os tachos. O doce era tão bom que só poderia ser um pecado. De qualquer maneira, pode-se dizer que o doce representa não uma classe, não um único fator condicionante. O doce representa a identidade. Recife e o Nordeste, uma cidade e uma região como dispõe Freyre, marcados pela doçura do ouro branco: “dou-lhe um doce se descobrires o que tenho aqui” – a doce recompensa; “você é meu doce de coco” – o doce amado; “com bananas e bolos se enganam os tolos” – o poder de ludibriar o próximo. Por trás de toda essa doçura estão à sociedade patriarcal, as donas de casa, as negras da cozinha. Freyre diz que a origem de todos esses doces está fundamentada em um dos rituais mais sérios da antiga vida das famílias das casas-grandes e dos sobrados. Houve, no Brasil, uma maçonaria do doce comandada pelas mulheres dos engenhos, responsáveis pela criação de bolos que representaram suas famílias – Cavalcanti, Constâncio, tia Sinhá, Souza Leão – e por guardar o segredo das receitas. Esta culinária equilibra a fineza europeia, os elementos indígenas e o tempero africano, traduzindo tudo isso em harmonia dentro da cozinha dos engenhos, expressa também na sociedade.

Freyre explica esse equilíbrio trazendo o fato da mulher estar presente na culinária lusitana. As mães que vieram para cá conservaram o estilo português de cozinha e atrelaram, a este, elementos nativos e situacionais: as negras estavam na cozinha, mas não dominaram os fornos como na Bahia. A cozinha pernambucana nasceu debaixo dos cajuzeiros, à sombra dos

coqueiros com os canaviais sempre de companhia. Os cajueiros forneceram a castanha, caramelizadas, dentro dos bolos, da cocada; o caju em seus doces, o licor e o vinho, simbólicos, da hospitalidade patriarcal do Nordeste. Os coqueiros deram base a criação do peixe de coco, feijão de coco, tapioca, cocadas diversas, o leite do coco.

A participação do açúcar, não só na criação da identidade gastronômica de Pernambuco como também na constituição da sociedade e desenvolvimento do estado e região, se faz marcada de lutas, revoluções, hábitos e criações nas cozinhas dos engenhos. O consumo da iguaria, difundida e entranhada hoje em dia, se deu graças às manifestações ocorridas lá, nos engenhos, pela força dos negros, soberba dos brancos e as mãos doces e caprichosas das boleiras do Nordeste (CAVALCANTI, 2017).

Por ocasião da segunda guerra, as usinas paulistas reivindicaram o aumento da produção de açúcar para que não houvesse desabastecimento dos Estados do Sul, pois grande parte do açúcar vinha do Nordeste, a solicitação foi aceita, e em dez anos os paulistas aumentaram em seis vezes a produção de açúcar, ultrapassando a produção do Nordeste, acabando com uma hegemonia de 400 anos (MACHADO, 2003).

Com a crise do petróleo em 1973 foi criado o Proalcool, programa de incentivo a produção e uso do álcool como combustível em substituição a gasolina, o que alavancou a produção de álcool, caracterizando-se como o maior programa de energia renovável em termos mundiais (MACHADO, 2003).

Assim, observamos que o açúcar realmente se constitui como um forte elemento na formação da sociedade pernambucana, sendo visto como não apenas um ingrediente a mais na culinária dessa região, mas como um símbolo marcante da história de uma sociedade que cresceu e avançou por causa de sua contribuição. As sobremesas pernambucanas refletem o brilho e a exuberância do açúcar nesse estado (MACHADO, 2003).

## **MOVIMENTO REGIONALISTA**

Foi grande a importância do movimento regionalista que começou em Recife e veio a influenciar a nível nacional, a partir de artigos de Gilberto Freyre publicados no Diário de Pernambuco de 1918 em diante. Nesses artigos constatar-se a preocupação no sentido de que o Brasil, principalmente o Recife não fosse descaracterizado por modismo das grandes cidades naquilo que ele tem de mais seu: a cultura, a culinária, trajes típicos e moradias compatíveis com o clima. Este movimento repercutiu nos estados vizinhos, surgindo novas ideias criativas dentro do regionalismo que animou o movimento. A influência do movimento contribuiu para o despertar de alguns brasileiros formadores de opinião a trabalhar no sentido de fazer que o Brasil se reencontrasse com sua verdadeira identidade cultural (Freyre,1977).

### **NEO-REGIONALISMO NA GASTRONOMIA PERNAMBUCANA**

Na década de noventa iniciou-se o movimento neo-regionalista na gastronomia pernambucana, que teve seu apogeu nos anos dois mil e se reflete até os dias atuais no cenário gastronômico local. O movimento que no início teve como maiores incentivadores três chefs, dois pernambucanos e um suíço: Cesar Santos, Leandro Ricardo e Georges Thévoz. Foi por meio dos trabalhos destes chefs, utilizando de técnicas internacionais que se deu a inclusão de frutas e raízes da região, em receitas consideradas clássicas, como as regionais. A partir disso os produtos regionais ganharam valorização, pois foram adaptados pratos de outras culturas, como a francesa ou a italiana, que tínhamos ingredientes no mercado local, além de renovar pratos típicos de nossa cultura e aguçar nos pernambucanos a vontade de experimentar novos sabores (BRANDÃO, 2008).

A partir da década de noventa o consumidor pernambucano começou a mudar o comportamento em relação ao hábito de sair de casa para fazer refeições em algum restaurante, o que antes era um programa certo e claro, de preferência por conta de alguma comemoração passou a ser um programa cada vez mais frequente (BRANDÃO, 2008).



O pernambucano que no passado tinha vergonha dos ingredientes locais, que comia em casa escondido, que dificilmente admitia que consumia, passou a frequentar restaurantes e neles pagar caro por pratos que utilizavam esses ingredientes. A riqueza de ingredientes presentes do litoral ao sertão do Estado aliado às novas técnicas de preparação e apresentação despertou a curiosidade dos consumidores a provarem novos sabores. Era uma tendência mundial a utilização de ingredientes regionais em culinárias contemporâneas. O pernambucano começou a valorizar o que era seu (BRANDÃO, 2008).

Aliado ao trabalho dos chefs surgiu na época um trabalho da mídia local para a formação de um público gastronômico com um novo gosto pernambucano e com mudanças de comportamento. Foi lançado a primeira coluna de gastronomia em um jornal de Recife (BRANDÃO, 2008).

A informação prestada sobre os restaurantes fazia pressão sobre a qualidade dos serviços oferecidos e aumentava a competição entre os adversários do ramo, era sempre um convite ao pernambucano que procurava lugares novos e experiências gastronômicas prazerosas. Tudo Isso trouxe contemporaneidade para Pernambuco, o que fez refletir nos aspectos de profissionalização na área, melhoria na apresentação dos pratos, capacitação para qualidade dos serviços prestados e o cuidado na ambientação dos restaurantes, enfim, fatores que definiram a valorização e evolução da gastronomia pernambucana de modo geral (BRANDÃO, 2008).

Hoje em dia temos em Pernambuco, várias instituições públicas e privadas destinadas a capacitar profissionais para atuar no ramo da gastronomia, procurando manter Pernambuco na posição de terceiro polo gastronômico do Brasil (BRANDÃO, 2008).

Atualmente atuam em Recife uma leva de novos chefs que pela inspiração dos percussores do neo-regionalismo continuam praticando e difundindo a gastronomia pernambucana de uma maneira cada vez mais profissional, sempre se modernizando, mas com respeito aos costumes, a cultura e aos produtos da terra (BRANDÃO, 2008).

## **PATRIMONIOS IMATERIAIS DE PERNAMBUCO**

Segundo a UNESCO, o patrimônio imaterial ou intangível, inclui tradições de comunidade, expressões de vida, que de geração para geração transmitem entre indivíduos e grupos os conhecimentos e culturas. Em Pernambuco o bolo de rolo, a cartola e o bolo Souza leão, são considerados patrimônios cultural e imaterial do estado, reconhecido pela lei 13.751 de abril de 2009.

Bolo de rolo – Este bolo tem origem num bolo português, um tipo de pão de ló enrolado em camadas grossas feito um rocambole com recheio de amêndoas. Quando chegaram ao Nordeste as senhoras portuguesas trocaram o recheio pela goiaba, fruta que era encontrada com abundância na zona da mata, sempre acompanhada de muito açúcar dos engenhos pernambucanos, havendo modificações no preparo da massa, passando a ser enrolada em camadas cada vez mais finas. Ao final, o bolo ficou parecido com um rolo, daí a origem do seu nome. Até hoje é comum polvilhar-se o bolo de rolo com açúcar em sua camada externa, para incrementar e dar um toque especial para a apresentação da sobremesa (CAVALCANTI, 2017).

O bolo Souza Leão, é um generoso pedaço da história pernambucana. De ingredientes simples, mas de preparo cuidadoso, resulta em uma formidável preparação de sabores marcantes como o da mandioca, o do coco e o do açúcar. O sabor doce é bem acentuado, herança da época em que o açúcar era usado sem parcimônia. Era comum um bolo ser preparado com a impressionante quantidade de um quilo de açúcar. A farinha de trigo, de origem européia, fora substituída pela mandioca. Já a manteiga usada era inglesa ou francesa – a Le Pelletier. O lugar deste bolo na culinária de Pernambuco é tão nobre quanto a linhagem dos Souza Leão que o batizou, formada por senhores de engenho dos municípios de Jaboatão, Moreno e vizinhanças. Não se permitia servi-lo em qualquer utensílio. A tradição obrigava o uso de pratos de porcelana ou cristal (CAVALCANTI, 2017).

Cartola é considerada uma das mais tradicionais e reconhecidas sobremesas pernambucanas. Nascida nas casas grandes dos engenhos, a receita foi o desfecho da mistura de vários ingredientes, hábitos culturais, técnicas aprendidas com os colonizadores portugueses, dos indígenas que já viviam nas terras, e também dos escravos africanos, sendo essa uma manifestação da miscigenação dos principais povos que constituíram a cultura nordestina. Os ingredientes que compõem a receita são a banana madura, de preferência a banana prata, o queijo do sertão, queijo manteiga, o açúcar e a canela (CAVALCANTI, 2017).

## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GERAL**

Avaliar a presença das características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife/PE.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Analisar os cardápios dos restaurantes de comida regional de Recife.
- Identificar quais preparações mais utilizadas nesses restaurantes, que se assemelham com a cozinha típica pernambucana.
- Identificar quais as preparações que refletem a identidade da culinária pernambucana mais comum entre os restaurantes estudados.



## **MATERIAIS E MÉTODOS**

A pesquisa será efetuada de forma exploratória, descritiva, explicativa e bibliográfica, de caráter qualitativo e quantitativo. Tendo a finalidade de encontrar e observar as características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife/PE, descrevendo e analisando todos os pontos encontrados no decorrer da pesquisa. Apoiado nos achados no decorrer da pesquisa será realizado o levantamento dos fundamentos da cozinha Pernambucana para o maior esclarecimento dos questionamentos levantados nesse relatório.

A pesquisa foi realizada analisando os cardápios de seis restaurantes considerados pela Revista Veja Comer e Beber (2017-2018) entre os melhores restaurantes de comida típica regional de Recife e região metropolitana. A análise dos cardápios buscou encontrar relação dos restaurantes com a identidade da cozinha típica pernambucana.



## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Restaurante de comida típica regional é todo aquele que oferece em seu cardápio a comida que distingue a região onde ele se encontra de outra, podendo apresentar pratos que tiveram origem naquela região e fazem parte do cotidiano do cardápio da população local.

A cozinha regional é baseada no que se encontram naquela região, os pratos são feitos com produtos da terra, animais criados nos pastos da região e/ou frutos do mar quando se trata de região litorânea.

Como estamos tratando de culinária pernambucana, temos umas peculiaridades nos pratos, que os diferenciam pela origem de cada região do Estado: litoral, zona da mata, agreste e sertão. No litoral a cozinha mais destacada é a de frutos do mar, que são adquiridos em uma vasta faixa de região litorânea de São José da Coroa Grande no litoral Sul a Pontas de Pedra no litoral Norte. Na Zona da Mata os doces, herança da forte influência da indústria do açúcar nesta região. No Agreste a carne de sol e os queijos. E no sertão a carne de bode reina absoluta.

Os restaurantes de comida regional servem pratos típicos da região em que estão inseridos e geralmente trazem na decoração de seus ambientes elementos que remetem a cultura e os costumes desta região.

### RESTAURANTE I

Situado no sítio histórico de Olinda, está o restaurante classificado em primeiro lugar pelo guia quatro rodas como restaurante de comida regional pernambucana. Este restaurante é comandado por um chefe de cozinha de renome nacional que na década de 1990, foi considerado um dos percussores do movimento neo-regional da cozinha pernambucana, surpreendendo paladares por dar contemporaneidade a pratos tradicionais da culinária pernambucana, inovando com frutas e ervas da região. O restaurante que tem uma vista privilegiada do litoral recifense foi eleito pela Revista Veja Comer e Beber como a melhor casa regional do Estado. Carne de sol, queijo coalho e



frutos do mar da região são ingredientes de destaque do cardápio; as especialidades da casa tem o jerimum (abóbora) como elemento de destaque.

Mas são as sobremesas do restaurante que trazem a identidade mais forte da cozinha pernambucana, a cozinha doce: cartola ao Engenho Massangana. Torta Mateus e Catirina, coco que te quero coco, baba de moça com quero mais neguinho (doce de coco verde com sorvete de tapioca, bolinho de goma e cocada preta), Sabores de Pernambuco ( \*Bolo de rolo, bolo Souza Leão, cartola, baba de moça e sorvete de tapioca), queijo coalho com mel de engenho (Veja Comer e Beber, 2017-2018).

## **RESTAURANTE II**

Dois irmãos comandam esse restaurante no bairro do Ipsep, dando continuidade ao trabalho iniciado pelo pai há quase trinta anos. O restaurante foi instalado onde antes era a garagem e o terraço da casa do fundador, um ambiente simples, sem requintes na decoração. De difícil identificação para passantes, o restaurante, além de ter a fachada toda fechada, não tem placa de identificação, a clientela foi toda adquirida no boca a boca. No restaurante são servidas preparações fartas que servem de três a quatro pessoas. No cardápio tem sarapatel, galinha cabidela, buchada de bode e chambaril, servido com arroz e pirão.

O sabor já conhecido do restaurante, tendo agora a filha do fundador como chefe de cozinha, conquistou o mundialmente conhecido chefe Alex Atala que visitou o local em 2015 e provou um pouco de tudo: cabidela, dobradinha, sarapatel, chambaril e buchada; gostou e convidou a chefe para cozinhar em São Paulo no seu restaurante Dalva e Dito, dedicado a comida brasileira. Depois dessa visibilidade a chefe foi convidada a cozinhar para divulgar a cozinha pernambucana no restaurante Cantinho Brasileiro em Barcelona Espanha. (JConline, 2017)

Segundo os funcionários do salão as opções de sobremesa as mais pedidas são a cartola e o doce de jaca em calda.

### **RESTAURANTE III**

Este restaurante começou suas atividades em meados da década de 1960, na Avenida Boa Viagem no Recife com ênfase em frutos do mar grelhados. Hoje o restaurante localiza-se em Setubal, onde se ajustou inclinando-se para uma gastronomia regional com toque contemporâneo. Apesar de não parecer tão regional, fazem a cozinha com produtos encontrados na região de maneira bem equilibrada. Como no princípio seu forte era frutos do mar grelhados, procurou manter a grelha como marca registrada dos seus melhores pratos.

O fundador do restaurante falecido em 1986, veio da Espanha para apostar no Brasil. A família administra um ambiente extremamente agradável onde é servida uma comida gostosa, bonita e cheirosa, os pratos são preparados na hora, o cliente escolhe a carne, peixe ou galinha e pode acompanhá-los até a brasa. O cardápio diz que um prato completo serve bem: 3 pessoas de apetite normal: 2 pessoas mais ou menos normais: 1 pessoa após 7 dias de spa brabo.

Mas é no quesito sobremesa que encontramos a forte identidade com a cozinha pernambucana, tem uma sobremesa que leva o nome de pernambucaníssima (02 fatias de bolo de rolo, sorvete de creme e calda de goiaba), e ainda cartola, doce de leite e queijo coalho com mel de engenho (Veja Comer e Beber, 2017-2018).

### **RESTAURANTE IV**

A história desse restaurante começa no ano de 1991, em um pequeno bar no bairro de Areias, servindo carne de bode assada, guisada, buchada de bode e cabeça de bode. Hoje o proprietário possui quatro casas situadas em Recife e região metropolitana, pilotadas por ele e sua família. As quatro casas continuam com a mesma pegada com destaque na carne de bode. De entrada enquanto espera o prato principal, que pode ser um bode na chapa, uma carne

de sol na nata, um paletão de bode, uma peixada pernambucana ou uma buchada de bode, pode-se pedir a coxinha de massa de batata recheada de bode desfiado pra distrair o paladar enquanto chega o prato.

Depois do principal tem que ter o doce pra agradar o estômago. No cardápio sobremesas pernambucanas: queijo coalho com mel de engenho, cartola, cocada mole com sorvete de tapioca.

## **RESTAURANTE V**

Um olindense que trabalhou 17 anos como auxiliar de enfermagem e chegou a atuar no exército, um belo dia decidiu começar a ganhar dinheiro cozinhando bombons recheados de sabores regionais como batata doce e macaxeira; os bombons fizeram sucesso e ele decidiu cozinhar escondidinho para as pessoas, começou atendendo todos em sua própria casa, um espaço pequeno no bairro de Casa Amarela, logo o local ficou pequeno para a quantidade de clientes, que queriam conhecer a comida tão comentada em Recife pela originalidade e simpatia do chefe. Mudou-se para um espaço maior com capacidade para 82 lugares na mesma rua da antiga casa, pra continuar cozinhando escondido.

No cardápio do referido restaurante são observados ingredientes regionais comprados na feira, sendo esses tratados com respeito e maestria, onde são transformados em pratos deliciosos apresentados de uma forma extremamente original. A cozinha autoral do chefe trás galinha cabidela, bode, Baião de Nós e petiscos (agulha frita com queijo coalho frito, castanha de caju e mel de engenho apimentado; moqueca de camarão com caju e banana da terra; caldinho de mocotó com fava). No quesito sobremesa tem a cartola flambada na cachaça, que leva o nome de “cartixeira” (Banana dourada, queijo coalho, queijo manteiga, doce de macaxeira, tudo misturado, flambado em cachaça e finalizado com mel de engenho); e o bolo de rolo (uma fatia de bolo de rolo com chocolate quente embaixo e sorvete de creme em cima).

## RESTAURANTE VI

O nome desse restaurante significa uma espécie de grito ou canto de guerra usado para acirrar os ânimos entre os cangaceiros nas lutas contra a polícia. Cangaço é um fenômeno social ocorrido entre os meados do século XIX e início do século XX, no nordeste brasileiro (MEIRELES, 2007).

Hoje em dia não existem mais cangaceiros, mas as comidas típicas do nordeste podem ser encontradas neste restaurante com uma decoração que remete às casas do sertão com tijolo aparente, cerca de vara de marmelo, moveis rústicos e panelas de barro. A casa resgata a tradição culinária nordestina servindo seus pratos no sistema de buffet por quilo nas três refeições: café da manhã (apenas aos domingos), almoço e jantar.

Em todas as refeições tem uma grande variedade de pratos quentes, bolos e doces regionais. No buffet com mais de 120 opções, servindo pratos como: carne de sol, escondidinho de charque, bode guisado, buchada, feijão verde, baião de dois, macaxeira frita, farofa matuta, saladas variadas e grelhados. Na ceia se destaca com pratos tradicionais como a pamonha, canjica, mungunzá, cuscuz, tapioca ensopada, arroz doce. Em todas as refeições um buffet de sobremesas regionais como: bolo de rolo, pé de moleque, bolo de milho, bolo Souza leão, Doces regionais, cocadas e itens que são preparados na hora como as tapiocas recheadas, a cartola e o caboclo gelado. O restaurante dispõe de duas lojas, uma em casa forte e outra em boa viagem.

Concluimos através de uma pesquisa analisando os cardápios de 06 (seis) restaurantes eleitos pela revista veja comer e beber (2017-2018), como os melhores restaurantes de comida típica regional de recife e região metropolitana, que cinco dos seis cardápios analisados trazem em suas entradas e pratos principais preparações que se identificam com a culinária pernambucana, cada um em suas especialidades que os diferenciam entre si: frutos do mar, carne de sol, carne de bode, buchada de bode, chamberil, sarapatel e outras. Mas o que verificamos é que os seis cardápios oferecem sobremesas típicas da culinária pernambucana, sobremesas que refletem o

brilho e a importância do açúcar para o Estado de Pernambuco. Elas são comuns a todos eles, uns com apresentação mais simples, outros mais sofisticados, mais todos oferecem: bolo de rolo, cartola, sorvete de tapioca e queijo com mel de engenho no cardápio.

## CONCLUSÃO

Nesta pesquisa abordamos as influencias culturais dos colonizadores, índios e negros africanos, como também se procedeu ao povoamento de Pernambuco e a importância da cultura da cana de açúcar na formação da cozinha pernambucana, fazendo uma viagem pela historia de Pernambuco do descobrimento aos dias atuais; Com a finalidade de verificar se os restaurantes ditos de comida típica regional oferecem em seus cardápios preparações com a identidade da culinária pernambucana.

Identificou-se que a característica mais forte da identidade culinária pernambucana é o doce.

A importância desse trabalho se dá por confirmar que restaurantes de recife procuram manter e difundir a tradição, a cultura e os costumes do povo através da sua comida, visto que a culinária de uma região é o que distingue povos e culturas de maneira forte.

Finalizo esse estudo com a convicção que a cozinha pernambucana é como a mãe de muitos pernambucanos, e como toda mãe deveria ser: Equilibrada e doce.

## REFERENCIA

BARROS, Aidil Jesus da Silveira. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

BRANDÃO, Halana Adelino. **O Fenômeno gastronômica Neo Regional Pernambucano: Experiências, Estéticas, Ação Política e Sociedade**. 2008

CANCIAN, Renato. **Invasão Holandesa – Portugal Perde Pernambuco para Holanda**. 2005

CAVALCANTI, Maria Leticia de Monteiro. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. 2. ed. Gaia: São Paulo, 2018.

FREYRE, Gilberto . **Casa Grande e Senzala**. 1933

GASPAR, Lúcia. *Cartola (culinária)*. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 16 jun 2018.

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de Metodologia da pesquisa científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

NUNES, Priscila Barbosa Bezerra; ZEGARRA, Makarena Del Carmen. **Sobremesas: de Portugal a Pernambuco**. Revista Contextos da Alimentação. Vol. 3. nº 1. Dezembro, 2014.

Projeto de Leio Ordinária nº 357/2007 - **Considera o Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco**. Disponível em <<http://www.alepe.pe.gov.br/proposicao-textocompleto/?numero=357/2007&docid=>> Acesso em Agostos de 2018.

Projeto de Lei Ordinária nº 379/2007 - **Considera o Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco**. Disponível em <<http://www.alepe.pe.gov.br/proposicao-textocompleto/?numero=379/2007&docid=>> Acesso em Agosto de 2018.

SILVA, Gilvan Candido. **A Representação Sócio Econômica da Cana de Açúcar para a Região da Zona da Mata de Pernambuco**. Revista Eletrônica de Geografia-UFG-Goiás, 2010

VILAR, Leandro. **O Engenho e o Fabrico do Açúcar no Brasil Colonial**. 2013

Disponível em: <<https://veja.abril.com.br/noticias-sobre/comer-beber-recife/>>  
Acesso em: 20 de jun 2018.

Disponível em: <<https://www.parraxaxa.com.br>> Acesso em: 17 de jul 2018.

Disponível em: <[bodedono.com.br/](http://bodedono.com.br/)> Acesso em: 21 de jul 2018.