

# Identidade gastronômico-cultural de Pernambuco: uma pesquisa etnográfica

Ladjane Milfont RAMEH<sup>1</sup>  
Fabiana de Lima SALES<sup>2</sup>

Resumo: Este artigo traz os desdobramentos da pesquisa Identidade Gastronômico-Cultural de Pernambuco, realizada nas cidades contempladas pelo Projeto Na Estrada – Sabores de Pernambuco: Gravatá, Triunfo, Petrolina, Tamandaré, Paulista, Abreu e Lima, Igarassu, Itapissuma e Goiana. Adotou-se uma abordagem etnográfica, com uso de pesquisa bibliográfica e documental, observação de espaços relacionados à gastronomia local, aplicação de questionários e realização de entrevistas a moradores, produtores, vendedores de alimentos e representantes do poder público dos municípios pesquisados. Durante os seis meses de realização da pesquisa, obtiveram-se registros audiovisuais. Foram levantadas informações sobre os produtos e preparações culinárias típicas, receitas de família, pratos principais dos períodos festivos, crenças populares e tabus relacionados à alimentação, alimentos e bebidas identificados pelos moradores como representativos e iguarias mais procuradas pelos visitantes. Tudo isso com vistas a conhecer os hábitos alimentares e perceber os usos, costumes e crenças relacionadas ao ato de comer. Os resultados obtidos apontam convergências e divergências referentes aos itens representativos da gastronomia e das práticas alimentares dos locais pesquisados, sinalizando elementos constituintes de uma identidade cultural local. Todas as cidades pesquisadas revelaram como contribuem para fazer da cozinha pernambucana uma característica tão peculiar e marcante neste Estado.

Palavras-chave: Gastronomia pernambucana; Identidade cultural; Pesquisa etnográfica.

## 1 Introdução

O Estado de Pernambuco vem se destacando no campo das iniciativas voltadas para a consolidação da identidade cultural local como fator de desenvolvimento econômico e social. Em sintonia com este momento, o SENAC, o SEBRAE e a Revista Prazeres da Mesa desenvolveram o *Projeto Na Estrada – Sabores de Pernambuco*, que teve por objetivo desenvolver, qualificar e promover a gastronomia pernambucana como identidade regional e oportunidade de negócio, com objetivo estratégico de fortalecer o turismo do Estado e promover um melhor aproveitamento do mercado.

O Projeto Na Estrada – Sabores de Pernambuco apresentou quatro desdobramentos ou ações estratégicas, a saber: (1) realização de pesquisa sobre identidade e cultura culinária

---

<sup>1</sup> Doutoranda em Hospitalidade (UAM), Mestre em Extensão Rural e Desenvolvimento Local (UFRPE), Bacharel em Turismo (UFPE). Link para o Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8525775635530405>. Email: [ladjanerameh@bol.com.br](mailto:ladjanerameh@bol.com.br)

<sup>2</sup> Doutoranda em Antropologia (PPGA-UFPE), Mestre em Turismo (UCS-RS), Bacharel em Turismo (UFPE). Técnica em Assuntos Educacionais no Museu da Abolição (IBRAM, MinC). Docente na Faculdade SENAC Pernambuco. Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1685558063696163> Email: [fabisales.trm@gmail.com](mailto:fabisales.trm@gmail.com)

da região; (2) oferta de cursos de aperfeiçoamento para funcionários dos restaurantes e empreendimentos de alimentos e bebidas; (3) realização de Feira Gastronômica Popular; e, (4) realização de Festival Gastronômico nos restaurantes das cidades contempladas pela iniciativa.

Este artigo apresenta os principais resultados obtidos a partir da Pesquisa Identidade Gastronômico-Cultural de Pernambuco, idealizada como uma das etapas do Projeto Na Estrada – Sabores de Pernambuco, e realizada pela Faculdade SENAC Pernambuco. Os resultados ora apresentados foram obtidos através das ações de pesquisa realizadas e sistematizadas entre novembro de 2012 e maio de 2013. A pesquisa teve, no contexto do projeto global, uma relevância especial, visto que, para atingir o propósito de contribuir para o desenvolvimento econômico e social por meio da gastronomia, se faz necessário conhecer a identidade e cultura culinária das localidades tocadas pelas ações do projeto e seus desdobramentos.

A referida pesquisa teve como eixo norteador o objetivo de identificar, no âmbito das cidades contempladas no Projeto em questão, a identidade gastronômico-cultural do Estado através da realização de um mapeamento dos principais produtos e preparações gastronômicas das localidades. Especificamente, buscou-se oferecer subsídios que pudessem se desdobrar em ações de formação para os empreendedores das localidades contempladas no Projeto Na Estrada – Sabores de Pernambuco, de modo a qualificar o serviço prestado nos respectivos empreendimentos e fortalecer a consolidação de uma identidade gastronômica local. Buscou-se ainda consolidar as atividades de pesquisa da Faculdade SENAC Pernambuco.

Este artigo apresenta a compilação dos resultados obtidos através das ações de pesquisa realizadas no período compreendido entre novembro de 2012 e maio de 2013, em nove municípios pernambucanos. As cidades contempladas, consideradas polos gastronômicos no estado, estão localizadas nos principais corredores turísticos de Pernambuco, a BR – 232 e a BR – 101 Sul e Norte - com exceção de Petrolina, que tem sua principal via de acesso por meio das BRs 428, 122 e 407 -, e representam diferentes regiões do estado: Agreste Central (Gravatá), Sertão do Pajeú (Triunfo), Sertão do São Francisco (Petrolina), Zona da Mata Sul (Tamandaré); Porção Norte da Região Metropolitana do Recife e Zona da Mata Norte do Estado de Pernambuco. As cidades de Paulista, Abreu e Lima, Igarassu, Itapissuma (Região Metropolitana do Recife – norte) e Goiana (Zona da Mata Norte) foram consideradas o polo gastronômico do litoral norte do Estado, para fins deste estudo.

## **2 Referencial Teórico**

O ato de comer, pelo homem, há muito não representa tão somente a satisfação de uma necessidade biológica. É possível entender a formação social e cultural do povo brasileiro a partir da comida, a qual, neste contexto, não significa o mesmo que alimento. A comida está impregnada das características culturais de um grupo, sendo um modo, uma maneira de alimentar-se. Jeito este que, culturalmente determinado, fala tanto a respeito do que se come quanto do sujeito que come, de acordo com DaMatta (1986, como referido em Maciel, 2005).

Hall (2005) lembra que a identidade cultural está sempre em processo, sendo construída ao longo do tempo, através de processos inconscientes, dentre os quais a forma como imaginamos ser visto por outros tem grande parcela de contribuição. Assim, a gastronomia, enquanto um dos traços culturais mais facilmente acessíveis pelo outro, ganha papel de destaque no processo permanente de construção da identidade cultural:

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista territorial, associadas a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana” ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados (Maciel, 2001, p. 151).

Maciel (2001) também nos explica que o termo ‘cozinha’ representa, de fato, sistemas alimentares: práticas alimentares variadas que vão além dos ingredientes e preparações consumidas com maior frequência, englobando um conjunto de alimentos relacionados às crenças, ao imaginário social, às práticas culturais do grupo. São dentro de sistemas alimentares que ocorrem os processos onde o alimento é transformado em comida.

E vários são os autores que dão lugar de destaque à comida ou à culinária de um lugar como fator importantíssimo na configuração da identidade cultural local: “o ato imemorial de comer traz profundas referências de lugar, de rituais, de fazer e de servir” (Lody, 2008, p. 405).

Montanari, por sua vez, atribui à alimentação não só a capacidade de expressar a identidade cultural de um grupo, como também lhe atribui a característica de veículo através do qual se pode penetrar na cultura do outro, em uma comparação da alimentação com o sistema linguístico de um grupo.

[...] o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem o pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua (Montanari, 2008, p. 183).

Para Beluzzo (2006) os hábitos alimentares são reflexos não apenas da produção econômica de um lugar, como também das relações sociais, lembrando a tendência,

observada hoje em todo o mundo, de valorização da cozinha regional, onde se destacam os produtos regionais e sazonais, revalorizando as raízes culturais do lugar.

Os muitos rituais de fazer e de servir comida apresentam grande contribuição na construção da identidade nacional, em tempos de pós-modernidade e da chamada patrimonialização da comida:

Os movimentos de patrimonialização da comida buscam matrizes, emblemas e modelos nas sociedades tradicionais. Buscam também a nação, o povo, o segmento étnico, o típico, o que é regional, o que é do lugar, da assinatura de quem cozinha, onde se come, como se come. (Lody, 2008, p. 406).

A partir de 2006, com a promulgação da Convenção para salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial pelo Governo Brasileiro, de acordo com o Decreto nº 5.453<sup>3</sup>, passam a ser reconhecidos como patrimônio cultural imaterial:

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhe são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Esse patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e de continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade e à criatividade humana (Brasil, 2016).

O arcabouço de conhecimentos encerrados no universo gastronômico de um grupo ganha, dessa forma, o amparo de um instrumento oficial de salvaguarda, visto que apresenta vários pontos de diálogo com a definição de Patrimônio Cultural Imaterial, presente no texto da Convenção: tradições e expressões orais; expressões artísticas; práticas sociais, rituais e atos festivos; conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo; e, técnicas artesanais tradicionais.

Destaca-se ainda no referido documento as ações que caracterizam a ‘salvaguarda’ do patrimônio cultural imaterial: identificação, documentação, investigação, preservação, proteção, promoção, valorização, revitalização e transmissão. Em relação a tais ações, pode-se localizar a importância da realização de pesquisas no campo do universo gastronômico, tais como a que aqui se apresenta, no sentido de identificar, documentar, promover, valorizar e transmitir os muitos conhecimentos existentes no inesgotável universo de representações e saberes do fazer culinário.

### **3 Metodologia**

---

<sup>3</sup> A Convenção para salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial anexa ao Decreto nº 5.453 foi aprovada pela Organização das Nações Unidas para Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), em Paris, no dia 17 de outubro de 2003.

Após a determinação das cidades a serem contempladas pela pesquisa, conforme calendário do Projeto Na Estrada – Sabores de Pernambuco, e a seleção da equipe de trabalho, composta por quatro pesquisadoras da Faculdade SENAC-Pernambuco (uma professora responsável pela coordenação dos trabalhos e pesquisa de gabinete; uma professora coordenando o levantamento dos dados em campo e duas alunas bolsistas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) partiu-se para a construção do cronograma de atividades, determinando-se que, para cada localidade, a pesquisa se desenvolveria através das seguintes etapas:

- Atividades pré-campo - compostas por pesquisa bibliográfica e documental, elaboração de instrumentos de coleta de dados, estabelecimento de contatos iniciais com atores da localidade a ser pesquisada e providências operacionais;
- Atividades de campo – compreendidas como ações voltadas à coleta de dados através da aplicação dos roteiros de observação e de entrevista, bem como a captura de registros de som e imagem. Esta etapa teve uma duração que variou entre um mínimo de 2 e um máximo de 4 dias em cada polo gastronômico.
- Atividades pós-campo – realizadas através da transcrição das entrevistas, sistematização das informações coletadas, organização dos bancos de dados e a elaboração dos relatórios parciais.

Desta forma, entre os meses de novembro de 2012 e março de 2013 foram realizadas as três etapas mencionadas em cada um dos polos gastronômicos contemplados, seguindo esta ordem: Triunfo, Tamandaré, Litoral Norte (abrangendo Abreu e Lima, Paulista, Igarassu, Itapissuma e Goiana), Petrolina e Gravatá. Os meses de abril e maio de 2013 foram dedicados às reuniões de fechamento da pesquisa e elaboração do relatório, que compilou os resultados de todas as fases da pesquisa.

Em todos os municípios contemplados na pesquisa, adotou-se uma abordagem qualitativa, definida por Oliveira (2012, p. 37) como sendo “um processo de reflexão e análise da realidade através da utilização de métodos e técnicas para compreensão detalhada do objeto de estudo em seu contexto histórico e/ou segundo sua estruturação”. Esse tipo de abordagem requereu revisão da literatura referente ao tema, observações, aplicação de questionários e realização de entrevistas, isto é, um levantamento de dados cuja análise deveria ser apresentada de forma descritiva.

No intuito de ampliar o nível de conhecimento sobre o objeto de estudo da presente pesquisa, foi consultado material bibliográfico referente à caracterização das regiões contempladas no escopo do projeto, quais foram: Zona Fisiográfica do Sertão de Pernambuco, com ênfase para o Sertão do Pajeú, região onde está situada a cidade de Triunfo; Região de Desenvolvimento do Agreste Central e especificamente da cidade de Gravatá; Região de Desenvolvimento do Sertão do São Francisco e pontualmente da cidade de Petrolina; Região de Desenvolvimento da Mata Sul de Pernambuco e, mais precisamente, da cidade de Tamandaré; Região Metropolitana do Recife (Porção Norte) e Zona da Mata

Norte do Estado de Pernambuco, regiões onde estão situadas as cidades de Paulista, Abreu e Lima, Igarassu, Itapissuma e Goiana.

**Figura 1: Municípios contemplados na pesquisa**



Fonte: Autoras

Fez-se necessária também a pesquisa de informações sobre a gastronomia típica das cidades, bem como o estudo de metodologia científica, a fim de identificar os métodos e técnicas de pesquisa que melhor se adequavam à proposta do presente estudo.

A realização de pesquisa em instituições que já possuíam sistematizadas informações mínimas sobre patrimônio cultural material e imaterial do estado de Pernambuco fez-se imprescindível para a elaboração dos instrumentos de pesquisa e orientação do trabalho de campo. Isto posto, foram consultados documentos elaborados pelos seguintes órgãos: Empresa Pernambucana de Turismo/Secretaria de Turismo do Estado de Pernambuco (EMPETUR/SETUR) e Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (Fundarpe).

A realização da Pesquisa Identidade Gastronômico-Cultural de Pernambuco parte do pressuposto de que, para identificar os elementos que caracterizam a cultura culinária de uma cidade ou região, faz-se necessária, além da consulta ao material bibliográfico e documental já consolidado, a articulação com os principais atores do processo de produção cultural do local, ou seja, os moradores, produtores e vendedores dos principais produtos e preparações culinárias das localidades, além da observação direta dos insumos, processos produtivos, preparações e locais ligados à oferta gastronômica de cada local pesquisado. A coleta de dados *in loco*, para além das exigências metodológicas da pesquisa, configurou-se assim numa consulta às histórias, cores, cheiros, texturas e sabores das cidades cuja gastronomia se constitui em objeto deste estudo.

A pesquisa de campo constituiu-se num levantamento *in loco* das informações sobre os produtos e preparações culinárias típicos das cidades em análise, com vistas a conhecer os hábitos alimentares e perceber os usos, costumes e crenças relacionadas ao ato de comer, questões fundamentais para o alcance dos objetivos estabelecidos nesta pesquisa.

Uma das etapas do trabalho de campo foi a visita e a observação de espaços de manifestação da cultura popular e gastronômica local, tais como mercados públicos, mercadinhos, supermercados, feiras livres, bancos de frutas e panificadoras. Essa etapa foi registrada com a aplicação de um roteiro de observação. A finalidade desta observação foi



levantar os gêneros alimentícios ofertados pelo comércio da cidade e que fazem parte dos usos e costumes locais. Também foram visitados bares e restaurantes, onde muitas vezes foi possível não apenas entrevistar os atores sociais como também degustar preparações gastronômicas típicas do local. No total, foram aplicados 27 (vinte e sete) roteiros de observação.

Outra etapa importante da pesquisa de campo foi a coleta de dados junto à população residente nas cidades pesquisadas, no intuito de resgatar informações que eventualmente não estivessem acessíveis a partir da pesquisa bibliográfica e documental. Neste momento da pesquisa, buscou-se a revelação dos aspectos e peculiaridades culturais que somente quem vive determinada cultura é capaz de desvelar. Para tanto, aplicou-se um roteiro de entrevista a 118 (cento e dezoito) atores sociais. A elaboração deste instrumento levou em consideração não apenas a pesquisa documental realizada previamente, como também a consulta a um Chef de cozinha, visando à identificação do tipo de informação necessária para subsidiar o seu trabalho no contexto do Projeto Na Estrada – Sabores de Pernambuco. Esta identificação foi de extrema importância para o alcance de um dos objetivos específicos desta pesquisa, qual seja, oferecer subsídios que pudessem se desdobrar em ações de formação para os empreendedores das localidades contempladas no já mencionado projeto.

Na caracterização dos entrevistados, foram levadas em consideração questões como o tempo de residência na cidade e a ocupação do entrevistado. Os participantes da pesquisa foram escolhidos de forma aleatória, tomando-se como critério primordial o fato de ser morador da localidade estudada ou ter sua ocupação principal no setor de alimentos e bebidas da cidade, bem como a disponibilidade para responder as questões colocadas.

Dentre as pessoas ouvidas, constaram representantes do Poder Público Municipal. Desta categoria, foram ouvidos: o Gerente de Desenvolvimento e Planejamento Turístico de Petrolina; o Secretário de Turismo de Paulista; a Diretora de Turismo de Igarassu; o Secretário de Turismo de Itapissuma; o Secretário de Turismo de Triunfo; um turismólogo, servidor da Secretaria de Turismo de Gravatá; o ex-diretor de Turismo de Tamandaré (à época da coleta de dados neste município, a maioria das pastas estava desocupada, devido à transição entre mandatos).

Foram consultados ainda representantes da cadeia produtiva do setor de alimentos e bebidas das cidades pesquisadas: vendedores ambulantes, feirantes, produtores e vendedores de insumos e preparações culinárias na localidade, moradores das cidades pesquisadas de longa data, em sua grande maioria. Os representantes de estabelecimentos de alimentos e bebidas, a exemplo de bares, padarias, lanchonetes e restaurantes, também foram colaboradores da pesquisa. Entre os integrantes deste grupo, foram ouvidos proprietários e funcionários que atuavam em cargos diversos, tais como: garçons, caixas, chefs e cozinheiros.

Não poderiam ser deixadas de fora algumas pessoas que foram consideradas peças-chaves para a compreensão das peculiaridades das cidades estudadas. Assim, foram ouvidos

com muita atenção tipos como: os moradores mais antigos; a escritora que compilou as receitas dos conterrâneos; a historiadora que busca compreender a formação cultural da cidade; a presidente da colônia de pescadores; a criadora da iguaria que se tornou “a cara da cidade”; a religiosa que elabora uma famosa preparação conforme a tradição trazida de longe, há muitos anos; o empreendedor cujo restaurante é apontado por todos como referência e já se tornou uma das mais importantes atrações turísticas da região; a pessoa apontada por muitos como a que faz o mais apreciado exemplar de determinada preparação, enfim, foram ouvidas as referências locais no que diz respeito à gastronomia. Essas pessoas foram indicadas pelos moradores das cidades, durante a fase exploratória da pesquisa de campo.

A pesquisa de campo proporcionou a criação de um banco de dados composto por gravações de áudio, vídeos e fotografias, que armazenam em arquivos digitais registros de pessoas, lugares, ingredientes, preparações e o processo de pesquisa. Enfim, através do uso de uma câmera fotográfica e de dois gravadores digitais de som criou-se um acervo que serviu para ilustrar os relatórios produzidos e que pode servir como fonte de consulta para atividades futuras.

Ao longo do processo, foram realizadas reuniões sistemáticas entre os membros da equipe de trabalho a fim de discutir, avaliar e reorientar o percurso da pesquisa e assim obter melhores resultados. A partir das decisões tomadas nestas reuniões, foram realizados alguns ajustes nos instrumentos e métodos adotados, tal como a reestruturação e reordenação de algumas perguntas no questionário.

## **4 Apresentação dos resultados**

A partir da pesquisa de campo realizada, obtiveram-se os resultados que serão apresentados a seguir. Para melhor visualização das informações, foram elaborados gráficos que apresentam as respostas mais recorrentes.

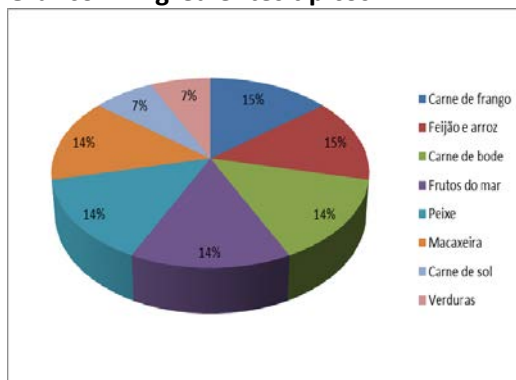
### **4.1 Ingredientes típicos da culinária das cidades pesquisadas**

O resultado da pesquisa de campo revelou a presença mais forte de determinados alimentos, conforme a zona fisiográfica (litoral/zona da mata, agreste ou sertão) na qual as cidades estão inseridas. Assim, a carne de bode foi bastante mencionada em Petrolina, assim como em Triunfo; os frutos do mar e a macaxeira tiveram maior representatividade nas cidades englobadas no litoral norte (Paulista, Abreu e Lima, Igarassu, Itapissuma e Goiana) e em Tamandaré (litoral sul). O feijão e o arroz foram citados em todas as cidades pesquisadas, mas tiveram destaque maior em Gravatá e nas cidades do litoral norte. A carne de frango também é bastante consumida do litoral do estado (a galinha criada em granjas) ao sertão (a famosa galinha de capoeira que pode ser criadas nas residências dos moradores), da mesma forma que o peixe, seja ele de espécie coletada no mar ou em água doce, como é o caso dos peixes consumidos em Petrolina, pescados no rio São Francisco. A



carne de sol e as verduras foram mencionadas com destaque na cidade de Triunfo e Gravatá, respectivamente.

**Gráfico 1: Ingredientes típicos**

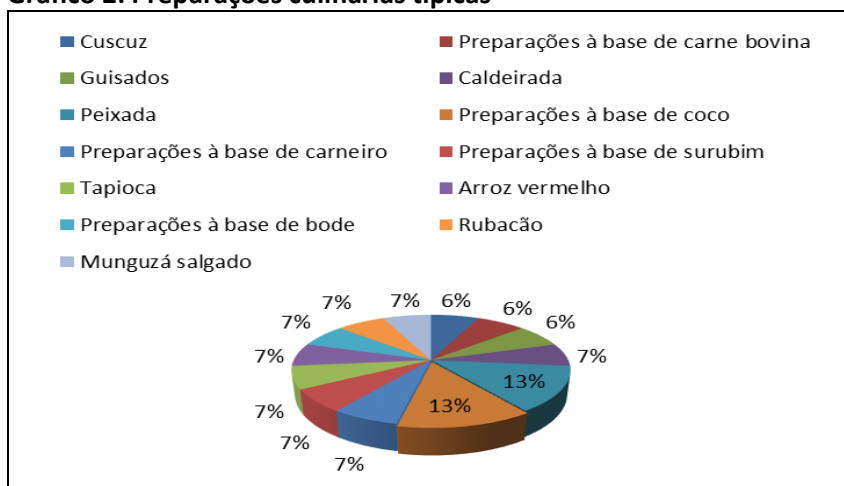


Fonte: Autoras

#### 4.2 Preparações culinárias típicas das cidades pesquisadas

Neste tópico, percebeu-se uma diversidade de preparações consideradas típicas da cidade pelos participantes da pesquisa: em Gravatá, destacou-se o cuscuz, as preparações à base de carne bovina e os guisados (de frango, de bode e de boi); já, no litoral norte e em Tamandaré, foram mais citados a peixada e as preparações à base de coco. A caldeirada foi muito lembrada no litoral norte, enquanto em Tamandaré a presença da tapioca foi marcante. Em Petrolina, as preparações mais citadas foram aquelas relacionadas à carne de bode, de carneiro e ao peixe surubim. Triunfo, por sua vez, considerou como preparações típicas da cidade o arroz vermelho, o mungunzá salgado e o rubacão (também conhecido como baião de dois).

**Gráfico 2: Preparações culinárias típicas**



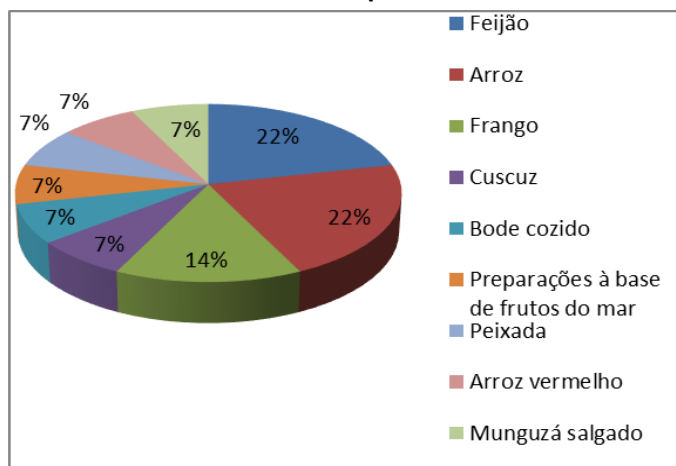
Fonte: Autoras

#### 4.3 Receitas ensinadas pela família

Dentre as preparações gastronômicas que costumam ser ensinadas pela própria família, o feijão, o arroz e o preparo do frango tiveram destaque tanto no litoral norte, quanto no Agreste (Gravatá) e no sertão (Petrolina). O preparo do bode cozido foi ressaltado

em Petrolina, enquanto as preparações à base de frutos do mar e a peixada costumam ser ensinadas nas famílias de Tamandaré. Em Triunfo, aprende-se em casa a preparar o arroz vermelho, o munguzá salgado e a famosa galinha de capoeira.

**Gráfico 3: Receitas ensinadas pela família**

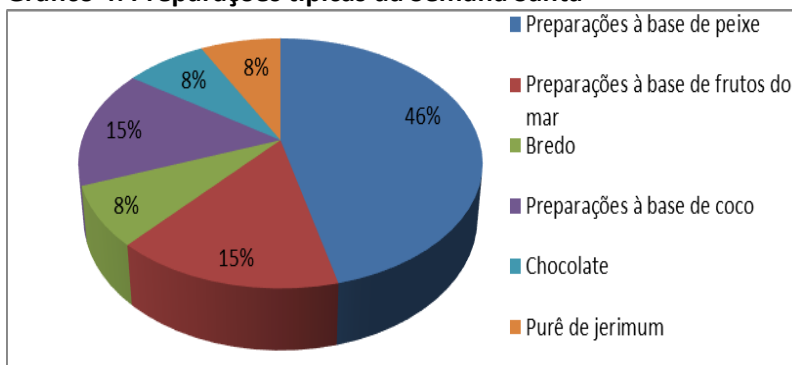


Fonte: Autoras

#### 4.4 Preparações típicas dos períodos festivo: Semana Santa

A tradição religiosa de evitar o consumo da carne vermelha durante a Semana Santa se mostra bastante forte em todo o estado. O peixe foi o item mais mencionado em praticamente todas as cidades visitadas, destacando-se o bacalhau, nominalmente lembrado em Petrolina e em Triunfo. Ao lado do peixe, destacam-se também as preparações à base de frutos do mar e que levam o leite de coco no seu preparo. Foram lembrados ainda o chocolate, na cidade de Gravatá, e o purê de jerimum em Triunfo.

**Gráfico 4: Preparações típicas da Semana Santa**

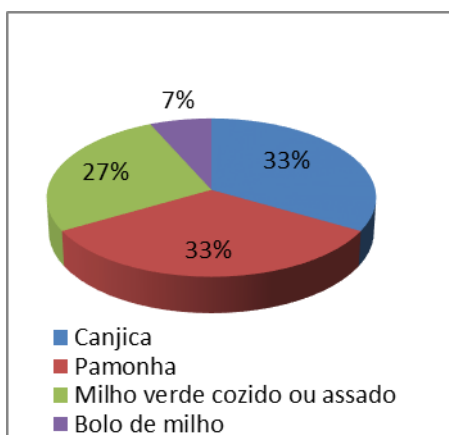


Fonte: Autoras

#### 4.5 Preparações típicas dos períodos festivos: Festas Juninas

Durante os festejos dedicados aos santos juninos, o milho reina absoluto na mesa do pernambucano. Em todas as cidades pesquisadas, as preparações que têm no milho o seu principal ingrediente foram bastante mencionadas, com destaque especial para a pamonha e a canjica. O milho verde, em sua versão assada ou cozida também é bastante apreciado, assim como o bolo de milho.

**Gráfico 5: Preparações típicas das festas juninas**

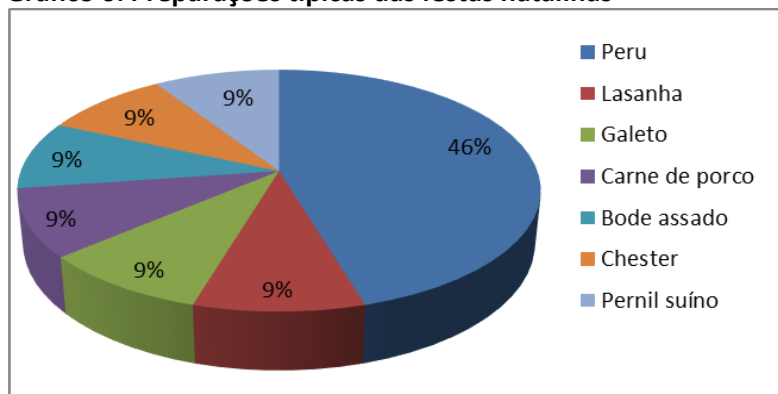


Fonte: Autoras

#### 4.6 Preparações típicas dos períodos festivos: Ciclo Natalino

Assim como ocorre na Semana Santa e durante o Ciclo Junino, o Ciclo Natalino também é marcado pela consumo de um tipo de alimento, mais especificamente pelo consumo de uma ave: o peru! Em todas as cidades estudadas, o peru foi mencionado como preparação típica da época. Em Gravatá, foram citados além do peru, a lasanha e o galeto; nas cidades do litoral norte, a carne de porco; em Petrolina, o bode assado e o *chester*; em Tamandaré, o peixe e o frango ao forno; enquanto em Triunfo, o pernil suíno também é bastante consumido nesta época do ano.

**Gráfico 6: Preparações típicas das festas natalinas**

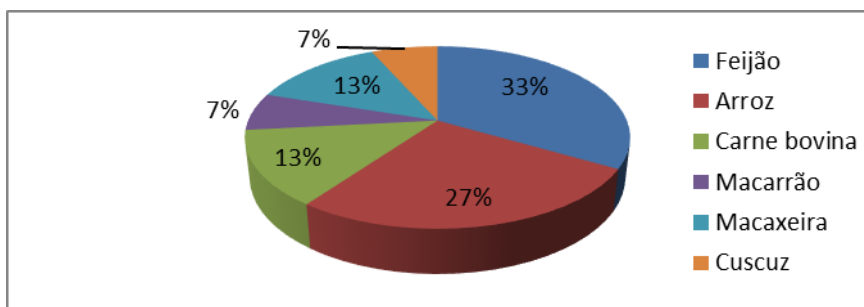


Fonte: Autoras

#### 4.7 Produtos alimentícios mais consumidos pela população

A pesquisa mostrou que, nas cidades que serviram como objeto de estudo, os produtos mais presentes na mesa dos seus moradores é o dueto arroz e feijão. Mesmo em cidades como Triunfo e Petrolina, onde as preparações que têm como proteína a carne de bode são consideradas típicas da cidade, a carne bovina é mais consumida devido ao seu custo ser mais acessível à população. Nas cidades litorâneas, a macaxeira também constou na lista dos alimentos mais consumidos. O macarrão e o cuscuz foram bastante mencionados em cidades como Gravatá e Tamandaré, respectivamente.

**Gráfico 7: Alimentos mais consumidos**

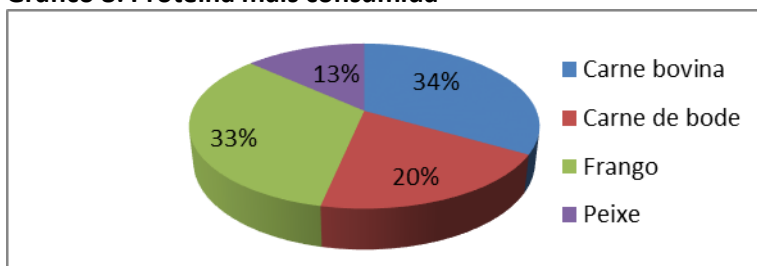


Fonte: Autoras

#### 4.8 Proteína mais consumida pela população

Quando perguntados sobre a carne mais consumida nas respectivas cidades, o destaque ficou com a carne de boi e o frango, consumidos em todas as cidades pesquisadas. Nas cidades do sertão (Triunfo e Petrolina) a carne de bode foi bastante mencionada, enquanto o peixe apareceu nas respostas dadas pelos moradores do litoral norte e de Tamandaré.

**Gráfico 8: Proteína mais consumida**

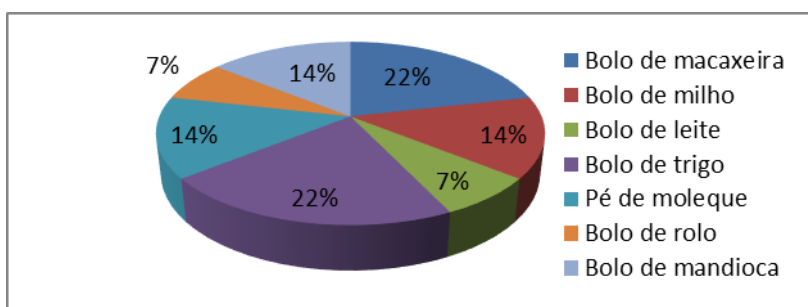


Fonte: Autoras

#### 4.9 Bolos mais conhecidos nas cidades

No que se refere aos bolos mais populares nas cidades pesquisadas, o bolo de macaxeira e o bolo de trigo, foram os mais citados. O bolo de milho, o pé de moleque e o bolo de mandioca ficaram em segundo lugar como os mais lembrados pelos entrevistados. O bolo de rolo foi bastante mencionado apenas em Gravatá, assim como o bolo de leite, em Petrolina.

**Gráfico 9: Bolos mais conhecidos**

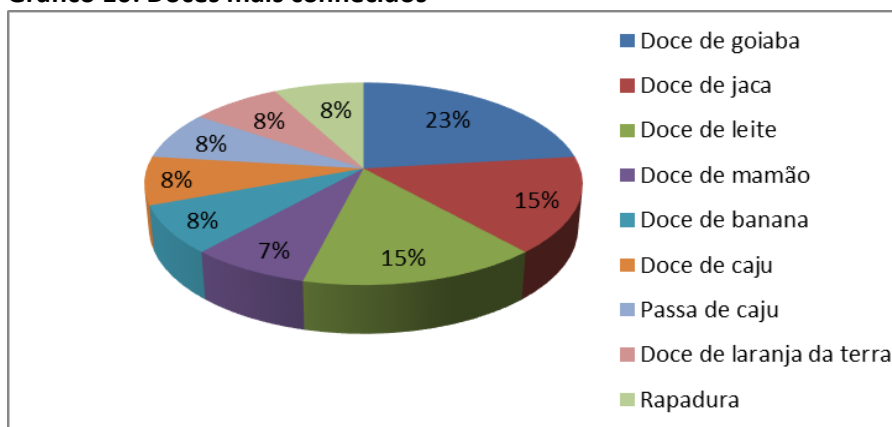


Fonte: Autoras

#### 4.10 Doces mais conhecidos nas cidades

Além dos bolos, os doces também foram considerados elementos importantes no quadro da gastronomia das cidades pesquisadas. Assim, os doces de frutas tropicais como goiaba, jaca, mamão, banana e caju foram muito citados em Gravatá, nas cidades do litoral norte e em Petrolina. A passa e o doce de caju foram destaque em Tamandaré, enquanto em Triunfo, os itens mais citados foram doce de laranja da terra e a rapadura. O doce de leite foi citado de maneira relevante em Triunfo e em Petrolina.

**Gráfico 10: Doces mais conhecidos**

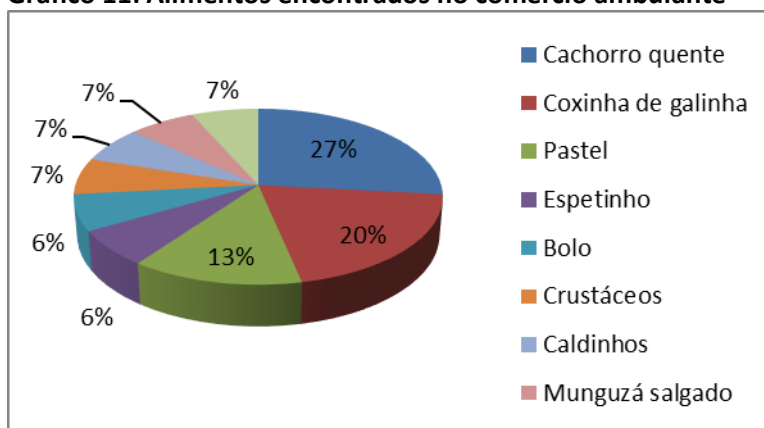


Fonte: Autoras

#### 4.11 Alimentos encontrados no comércio ambulante

Com exceção da cidade de Triunfo, onde os carrinhos ou barracas de vendedores ambulantes não são facilmente encontrados, todas as cidades pesquisadas apontaram o cachorro quente como um dos alimentos mais populares no comércio ambulante. A coxinha de galinha e o pastel também foram bastante lembrados. Em Tamandaré destacou-se a oferta de crustáceos e de caldinhos por parte dos ambulantes, enquanto em Triunfo, o munguzá salgado e o arroz vermelho, preparações típicas da cidade, são facilmente encontrados nas bancas do mercado público da cidade.

**Gráfico 11: Alimentos encontrados no comércio ambulante**



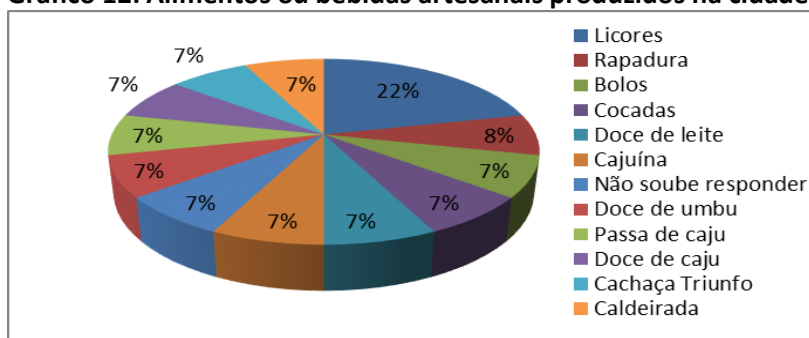
Fonte: Autoras

#### 4.12 Alimentos ou bebidas artesanais produzidos na cidade

Esta pesquisa considerou como sendo alimento de caráter artesanal aquele produzido com características tradicionais, que se transmitem de geração em geração e que

se utilizam de matérias-primas da própria região para sua produção. Desta forma, as cidades pesquisadas apontaram principalmente os doces como sendo um alimento artesanal produzido na cidade. Os licores de variados sabores foram muito citados nas cidades de Gravatá e Triunfo, destacando-se o licor de jenipapo em Tamandaré, assim como a passa e o doce de caju. A cachaça Triunfo e a rapadura foram os itens mais lembrados em Triunfo. Em Petrolina, foram identificados o doce de leite, o doce de umbu e a cajuína como produtos artesanais típicos da cidade. Chama a atenção, todavia, os resultados apresentados pelas cidades do litoral norte: a grande maioria não soube responder qual seria o produto artesanal típico da região, enquanto uma menor parte apontou a caldeirada, como representante deste tipo de alimento.

**Gráfico 12: Alimentos ou bebidas artesanais produzidos na cidade**

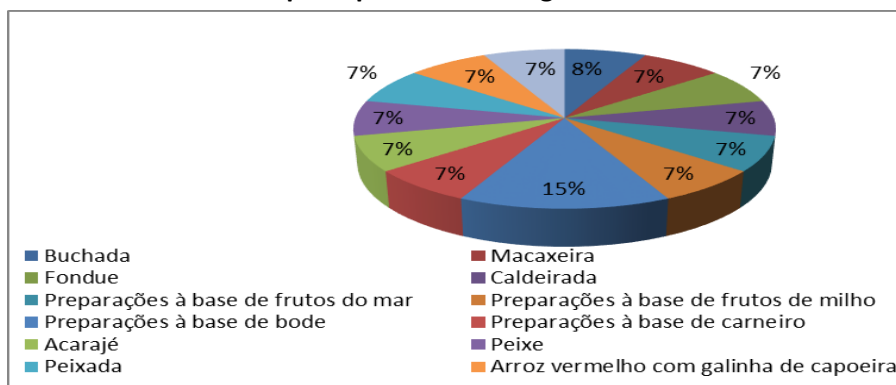


Fonte: Autoras

#### 4.13 Alimentos que representam a região

Quando perguntados sobre quais alimentos representariam as respectivas cidades, os dados mostraram-se bastante diferenciados. No litoral norte, o destaque ficou com a caldeirada, as preparações à base de frutos de mar e à base de milho. Já em Tamandaré, o peixe e a peixada, foram quase unânimes. Em Triunfo, o arroz vermelho com galinha de capoeira, o mungunzá salgado e as preparações à base da carne de bode são os pratos marcantes na percepção dos seus moradores. Em Petrolina, os pratos à base da carne de bode e de carneiro não surpreendem, ao contrário do que acontece com o acarajé. Já em Gravatá, os entrevistados responderam que são a buchada, a macaxeira e o fondue as preparações gastronômicas que têm a cara da cidade.

**Gráfico 13: Alimentos que representam a região**



Fonte: Autoras



## Considerações finais

Pesquisar temas relacionados à gastronomia de um determinado lugar é sempre se aproximar da cultura do local, através de uma ótica privilegiada. A ótica dos sabores, dos temperos, dos saberes territorialmente localizados. Uma ótica que, na verdade, se mistura a todos os outros sentidos para tentar descobrir e conhecer essa gastronomia outra, por vezes, tão diferente daquela partilhada e vivenciada pelo pesquisador.

Assim, todas as cidades, consideradas nesta pesquisa polos gastronômicos, revelaram de que forma contribuem para fazer da cozinha pernambucana, uma característica tão peculiar e marcante desse Estado.

Dessa forma, fica clara a importância da realização de pesquisas de caráter científico no campo da gastronomia para que se conheça melhor a cultura de uma determinada localidade. A riqueza e a quantidade de elementos e recortes possíveis nesta seara são infinitos e contribuem sobremaneira para o entendimento do homem e do espaço que ele ocupa e da forma como ele ocupa este espaço.

## Referências

Brasil (2016). Presidência da República. Casa Civil. Decreto nº 5.753, de 12 de abril de 2006. Recuperado em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/decreto/d5753.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5753.htm).

Beluzzo, R. (2006). A valorização da cozinha regional. In: Araujo, W. M. C, & Tenser, C. M. R. (Orgs). *Gastronomia: cortes e recortes*. v. 1. Brasília: SENAC- DF.

Hall, S. (2003). *A identidade cultural na pós-modernidade* (8 ed). Rio de Janeiro: DP&A.

Lody. R. (2008). *Brasil bom de boca: Temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: SENAC/SP.

Maciel, M. E. (2005). Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: Canesqui, A. M, & Garcia R. (Orgs.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* (pp. 49-55). Rio de Janeiro: FIOCRUZ. Recuperado em < <http://books.scielo.org/id/v6rkd/03>>.

Maciel, M. E (2001, dez). Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*. 7, pp. 145-156. Recuperado de [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832001000200008&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832001000200008&script=sci_arttext)>.

Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC-SP.

Oliveira, M. M. (2012). *Como fazer pesquisa qualitativa*. (4 ed) Petrópolis, RJ: Vozes.