



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

MANOELLY SOLEDADE VERA CRUZ DA SILVA

**UMA OLHAR, GASTRONÔMICO, CULTURAL E POÉTICO: As
comidas do Mercado de São José e seu entorno.**

RECIFE-PE

Dezembro, 2021.

MANOELLY SOLEDADE VERA CRUZ DA SILVA

UMA OLHAR POÉTICO, CULTURAL E GASTRONÔMICO: As comidas do Mercado de São José e seu entorno.

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

Orientadora: Prof.^a Rozélia Bezerra

Supervisora: Ana Claudia Frazão de Menezes (Coordenadora da Assessoria de Gastronomia
da SECULT-PE).

RECIFE-PE

Dezembro, 2021.

MANOELLY SOLEDADE VERA CRUZ DA SILVA

**UMA OLHAR GASTRONÔMICO, CULTURAL E POÉTICO: As comidas do
Mercado de São José e seu entorno.**

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

Banca Examinadora

Professora Rozélia Bezerra (Orientadora)

Professora Ericka Maria de Melo Rocha Calábria (Examinadora)

Professora Amanda de Moraes Siqueira Oliveira (Examinadora)

RECIFE-PE

Dezembro, 2021.

AGRADECIMENTOS

Dedico este trabalho à minha avó, D. Guiomar Maria da Anunciação Silva (In Memoriam), que me honrou com seus saberes e fazeres culinários, através de seu amor, respeito e ancestralidade. Mulher preta, forte, exemplo de asê, fé e resistência.

Ao meu filho, companheiro e melhor amigo, Gabriel Vera Cruz, que sempre acreditou que eu poderia seguir adiante, independente das dificuldades.

Aos meus filhos Jorge Henrique, José Arthur e Thiago Manoel, com quem eu aprendi e continuo aprendendo que uma mãe, não desiste. Minha mãe, Maria Soledade e meu pai, Manoel Vera Cruz, que sempre me incentivaram a estudar e ajudaram com muito amor, a cuidar de meus filhos pra que eu pudesse realizar várias coisas em minha vida. Minha irmã Maria Myllena, a melhor tia e irmã do mundo, meu irmão Kennedy e minha cunhada Vaneide que também me ajudaram muito durante esse caminho.

Meu Avô Carlindo Marcolino e meu tio José Mário ambos (In Memoriam), por terem sido sempre serem família, independentemente de qualquer situação.

Minha supervisora, eterna professora, colega de trabalho e amiga Ana Claudia Frazão, que com tanta generosidade, humildade e paciência me acolheu, me ensinou e confiou na minha pessoa, no meu trabalho e na minha vontade de fazer a diferença para a nossa Gastronomia.

Às minhas professoras e meus professores do curso de Gastronomia, que literalmente acolheram a mim e meu filho Jorge, compartilharam de seus conhecimentos, sua sabedoria, generosidade, humanidade e carinho, especialmente, Prof.^a Ericka Calábria e Prof.^a. Amanda Siqueira, por sua empatia, generosidade, disponibilidade e carinho. Aos meus colegas de turma, em especial Luan França e Rosana Bezerra, que se tornaram uma verdadeira família, me ajudando e incentivando sempre que eu pensava em desistir. À equipe do departamento de Gastronomia, Ricardo, Conceição e Adriana, que estão ali nos bastidores, e sem eles muita coisa não seria possível.

Por fim, minha orientadora Rozélia Bezerra, que nunca desistiu de mim, sempre me incentivou, me alimentou com seu carinho, sua sensibilidade, seu exemplo, sua sabedoria, seus conhecimentos e sua poética arretada.

EPÍGRAFE

Iniciando o Percurso

Iniciando o Percurso

Pernambuco viu nascer,
Em sua terra de bravos,
Uma culinária única
Sem ter percalços, nem travos.
Nunca viveu de migalhas
À procura de centavos.

Somos o Leão do Norte,
Suas vastas cabeleiras.
Lutamos dentro das lutas,
Brincamos nas brincadeiras,
Construímos nossa história,
Sem cair nas ribanceiras.

Em nosso solo vingaram
As expressões culinárias
De um povo miscigenado
Vindo de regiões várias
E que aqui desenvolveram
Suas vocações gregárias

Terra onde a poesia
Gritou seu gritos possantes,
Onde a música escreveu
As trilhas interessantes,
Por onde nós caminhamos
Sob a sombra de gigantes

.

Shirley Izabela e Eulina Fraga

RESUMO

Conhecer os mercados no mundo inteiro é uma referência cultural e antropológica para se conhecer o lugar visitado. Ao visitar o Mercado de São José e seu entorno, o que se tem, ou pode ter, é uma compreensão da cultura pernambucana, notadamente dos hábitos alimentares. E, apesar das mudanças estruturais havidas nos boxes e em alguns bares e restaurantes da localidade, opções da nossa gastronomia regional. No começo das pesquisas, já havia sido dado início ao processo de revitalização do Mercado de São José e seu entorno. Na ocasião, os ambulantes que estavam nas ruas ao redor do Mercado já haviam sido retirados e transferidos para os espaços destinados pela prefeitura para essa finalidade. Através de reunião bibliográfica, pesquisa de campo, com observação e de registros imagéticos e memórias literárias, foi possível perceber registros sobre a história do Mercado mais antigo em atividade do Brasil, sobre os sabores e afetos de seus frequentadores, bem como sobre as perdas, no âmbito cultural e gastronômico, sofridas pelas alterações realizadas no entorno do Mercado de São José, diante o processo de revitalização imposto pela Prefeitura do Recife, em continuidade ao discurso higienista do século XIX. O cotejamento realizado entre a oferta de produtos alimentares e as receitas do livro “Receitas de Pobre”, escrito por Liêdo Maranhão revelou que o Mercado de São José continua sendo um reduto de preservação da cultura e do patrimônio alimentar do Recife.

Palavras-chaves: Linguagem da Cozinha; Comida de pobre; Liêdo Maranhão.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 REVISÃO DE LITERATURA	10
2.1 Do éden ao Mercado Público: formas de obtenção de alimentos	10
2.2 Contexto histórico dos Mercados Públicos do Recife	12
2.2.1 Mercado de São José: histórias, lugares, pessoas e gastronomia	13
2.2.2 Gastronomia do Mercado de São José e seus encontros com a Gramática da Cozinha: a língua das receitas da “Cozinha de Pobre”	15
3 OBJETIVOS	17
3.1 Objetivo Geral	17
3.2 Objetivos Específicos	17
4 MATERIAIS E MÉTODOS	17
4.1 Tipologia da Pesquisa e fontes de dados	17
4.2 Locus da pesquisa	17
4.3 Recorte Temporal	18
4.4 Fontes de Pesquisa	18
4.5 Supervisão e Orientação Acadêmicas	18
4.6 Atividades Realizadas, segundo o cronograma	18
4.6.1 Mês 01 de estágio – outubro de 2019	18
4.6.2 Mês 02, novembro/2019.	19
4.6.3 Mês 03, dezembro de 2019	19
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	19
5.1 Produtos alimentares e os alimentos comercializados no Mercado de São José e no seu entorno: imagens, encontros e desencontros literários.	21
5.2 A Língua das Receitas do livro "Cozinha de Pobre" e a gastronomia do Mercado de São José: os indícios na poética de Liêdo Maranhão.	33
6 CONCLUSÃO	42
Referência de Literatura	43

1 INTRODUÇÃO

Os mercados públicos são cartões postais e também representam a cultura viva de um local. É no mercado que se encontra a cultura gastronômica de identidade.

Discorrer sobre a gastronomia deste local é falar sobre saberes e sabores de uma cultura inigualável, enfocando seus aspectos históricos, econômicos e sociais.

Neste sentido, procura-se descrever a trajetória do Mercado de São José, no Recife, a partir de um olhar gastronômico, cultural e poético.

O Mercado de São José, dentro do contexto histórico, é o mercado mais antigo do Brasil em funcionamento. É baseado no Mercado Grenelle na França, e foi adaptado para os trópicos.

O modelo do mercado foi inspirado na modernidade de transição da Europa do século XIX, com grandes avenidas, monumentos e automóveis. Ele veio num estilo Prêt-à-Porter, de navio e aqui foi montado. No passado, as pessoas assinavam uma ata de presença, livro de honra. Essas pessoas, eram as sinhás com suas escravas ou famílias que iam ali para se abastecer.

O mercado de São José, já foi um ponto de referência para compras dos moradores dos bairros de elite recifense, entre as décadas de 60 e 70, passou a ser popular.

Nele estão contidas, uma gastronomia afroameríndia, expressões populares, etnias, religiosidade onde se pode identificar a cultura e seus hábitos.

Quanto aos ambulantes, podemos dizer que são resquícios de escravos de ganho, existentes após abolição. Com seus caldos de cabeça de galo, cuscuz ensopado, castanhas ou amendoim torrados, ostras, espetinhos, passarinha frita, entre outros itens, vendidos nas madrugadas e logo cedo no Cais de Santa Rita, no Pátio de São Pedro e que compõe e ainda resistem no Cardápio de rua do Recife e que pode ser considerado a alma do lugar.

Buscando explorar a gastronomia dentro do Mercado de São José e seu entorno, a partir de experiências, observações, relatos e produtos comercializados, investigamos a história do lugar, seu processo de

gentrificação, bem como os pratos ali ofertados e seus processos de registro e salvaguarda.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Do éden ao Mercado Público: forma de obtenção de alimentos

Desde a criação, enquanto sujeitos plenos de sensações, ainda imersos no ventre materno, o ato de comer assume a centralidade da nossa existência. Sem ele, a vida não se perpetua, a existência vira puro vácuo. Portanto, a história da humanidade, em seus diversos aspectos, biológicos, econômicos, culturais, religiosos e sociais, se entrelaça com a alimentação. Neste aspecto, existe uma vertente que não pode ser esquecida: os modos de obtenção desses alimentos. No começo das primeiras vidas. A pensar com a teoria criacionista, uma divindade criou o céu, a terra e as águas e seres vivos que ocuparam esses três habitats. Depois disso, no sexto dia, essa divindade criou, à sua imagem e semelhança, outros tipos de seres vivos: homem e mulher. Em seguida, a divindade informou, aos dois, que eles reinavam sobre toda essa criação e deveriam dar nomes aos outros seres vivos e, para matar a fome, podiam comer desses animais e plantas, exceto uma: o fruto da árvore do conhecimento, que estava no centro do jardim do Éden. Ainda bem que a mulher desobedeceu e comeu o tal fruto. Começava, assim, a História da Alimentação da humanidade. Esta é uma perspectiva de abordagem.

Porém, quando saímos da esfera especulativa e vamos para o mundo das ciências, vemos que existem estudiosos tratando a História da Alimentação em outras perspectivas e temas bem específicos, como “A humanização das condutas alimentares”, querendo saber quando “o homem se distingue do animal em suas condutas alimentares” (FLANDRIN,1998, p.26) para mostrar que “os homens sempre foram onívoros” (ibidem). Outros querem saber das “estratégias alimentares nos tempos pré-históricos”, como foi o caso de Catherine Perlés (1998, p.36 a 53) dizendo que “as escolhas alimentares do homem e sua diversidade entre os homens são únicas entre os primatas”, mas a autora não mostra só isso, ela garante que a socialização, a ritualização do consumo de alimentos são características próprias do ser humano. Assim, como outros cientistas, como Michael Pollan (2007) quiseram chegar “Ao Dilema do Onívoro”, para mostrar uma “história natural das quatro refeições”,

conforme vemos no título e subtítulo de seu livro, a fim de estudar o modo de obtenção e comercialização de alimentos ou produtos alimentares. Outros autores analisaram a “MacDonaldização dos costumes” alimentares, como foi o caso do trabalho escrito por Claude Fischler (1998) mostrando como o sistema fordista chegou ao campo da História da Alimentação e à Gastronomia, que ficaram compartimentalizadas ou seja, vendidas em “kits” de comidas semi-prontas. Vemos, assim, a profunda diferença com os locais públicos que permitem o acesso aos produtos alimentares, que são escolhidos, comprados e levados a fim de serem manipulados e transformados em alimentos.

Quando se analisa estudos sobre os modos de obter os produtos alimentares, encontramos Jean-Louis Flandrin (1998, p.27) fazendo referência ao fato que “desde a origem do ser humano, o homem praticou a caça ativa, ainda que eventualmente roubasse as presas de outros predadores”. Entretanto, isso ocorreu nos primórdios da raça humana, quando os seres vivos tinham que se deslocar por grandes áreas em busca de alimentos. À medida que ela, a raça, foi se detendo nos lugares, começaram a aparecer outras formas de ter disponibilidade de alimentos, notadamente porque começou o sistema de plantio, domesticação de plantas e animais.

Mas, para não escrever uma história linear, podemos dar um longo salto no tempo e chegar aos “Locais de Comércio” de alimentos existentes nas cidades antigas e medievais, conforme nos mostra a estudiosa Françoise Desportes (1998, p.431) e ver que os “ofícios da alimentação”, indicam a existência de locais especiais, os chamados “os mercados próprios” (DESPORTES, 1998, p.426) para venda de alimentos e produtos alimentares, segundo os ofícios relacionados à produção de alimentos.

Desse modo, podemos ver um proto-embrião de mercados públicos da contemporaneidade. Mas o que é o Mercado Público? Qual seu lugar em uma cidade e para a população? Segundo Fernando Braudel (1985, apud LOPES; VASCONCELOS, 2021, p.2-3) o mercado representa o "centro natural da vida social" e ocupa o "centro de uma vida de relações".

Qual o lugar ocupado pelo Mercado de São José, na vida da população da cidade?

Quais as memórias registradas por diferentes autores sobre o Mercado de São José?

Como esse lugar marcou suas experiências?

2.2 Contexto histórico dos Mercados Públicos do Recife

A Prefeitura do Recife, através do seu endereço eletrônico¹, disponibiliza um Serviço para o Cidadão com informações sobre os Mercados Públicos do Recife. Da longa lista, constam os nomes dos 13 mercados públicos, localizados em diferentes pontos do Recife, conforme pode ser visto a seguir:

- Mercado da Boa Vista
- Mercado da Encruzilhada
- Mercado da Madalena
- Mercado das Frutas
- Mercado de Afogados
- Mercado de Água Fria
- Mercado de Casa Amarela
- Mercado de Nova Descoberta
- Mercado de Santo Amaro
- [Mercado de São José](http://www2.recife.pe.gov.br/servico/mercados-0)
- Mercado do Cordeiro
- Mercado do Pina
- Mercado dos Coelhos

Apesar dessa longa lista, o objeto de interesse do presente estudo foi o Mercado de São José e seu entorno, o que significa dizer a Praça Dom Vital, um dos lugares do Circuito da Poesia do Recife, cujo homenageado é o escritor Liêdo Maranhão. E foi, exatamente, através da análise do livro “Cozinha de Pobre” que foi possível identificar algumas receitas que utilizam os produtos alimentares comercializados dentro do Mercado São de São José.

O leitor ou leitora mais atento/atenta verá que o presente trabalho manteve ativo o hiperlink do Mercado de São José. Esta escolha metodológica

¹ Caso haja interesse sobre o locus de pesquisa, o endereço eletrônico é esse <http://www2.recife.pe.gov.br/servico/mercados-0>. Data de acesso: 15 de dezembro de 2021.

aponta o interesse do nosso *locus* de pesquisa. Portanto, haverá um aprofundamento na Revisão Bibliográfica desse tema e seu objeto de pesquisa que é a gastronomia do Mercado.

2.2.1 Mercado de São José: histórias, lugares, pessoas e gastronomia

É, quase, impossível falar do Mercado de São José sem começar falando do próprio bairro de São José, localizado no centro da cidade do Recife. Mas, antes de dar continuidade a esse estudo, vamos pensar sobre a questão: O que é um bairro? Para dar uma resposta a esta pergunta, o buscou-se apoio no historiador Michel de Certeau (2005, p.41) o qual, por sua vez, se apoiou em Henri Lefebvre (1967) para dizer que “o bairro é uma porta de entrada e de saída entre espaços qualificados e o espaço quantificado”. O bairro “é mais favorável para um usuário que deseja deslocar-se por ele *a pé saindo de sua casa*”, o que significa dizer que o bairro resulta de uma “*caminhada*” (CERTEAU, 2005, p.41, *itálicos é do original*) e que é resultado do “uso quase cotidiano desse espaço”. (Idem, p.40).

Segundo as historiadoras Isabel Guillen, Ângela Grillo e Rosilene Farias (2010) o bairro de São José é

[...] considerado um bairro eminentemente popular, com suas ruas estreitas e sobrados sóbrios de porta e janela, sofreu durante décadas intervenções públicas que visavam modernizá-lo e higienizá-lo, tornando-o conforme aos padrões pretendidos por uma elite que queria ver o Recife como espelho da modernidade europeia (GUILLEN; GRILLO; FARIAS, 2020, p.10).

Outros estudiosos, como Marcus Carvalho (1986, p.86) também apontam para a população do bairro de São José, que nesse tempo era composta de “negros de ganho que viviam com certa independência”.

Continuando nessa tópica, esse autor nos mostra que “Era em São José, portanto, onde residia grande parte da tal “populaça” da cidade, que tanto aperreava as autoridades. O planejamento urbano refletia esse problema”. (CARVALHO, 2010, p. 87). Enquanto ele se refere à “populaça”, numa perspectiva desqualificadora e pejorativa, o historiador francês Michel de Certeau (2005, p.61) fala de “Povo”, de “homem ordinário” ou seja “a

multidão...frustrada, forçada ao trabalho cansativo". E esta mesma população, esse Povo, para sobreviver "à lei da mentira e ao tormento da morte" (p.61), precisa usar táticas e astúcias, que, neste caso "são gestos hábeis do fraco na ordem estabelecida pelo forte". E, nessas táticas e astúcias, estão invenções do cotidiano como o "habitar, circular, falar, ler, ir às compras ou cozinhar" (CERTEAU, 2005, p.103).

Isto já aponta a direção e o porquê de termos escolhido o livro "Cozinha de Pobre", como fonte de pesquisa sobre apropriação e uso de produtos alimentares, que são vendidos no Mercado de São José, e incorporados às receitas das pessoas comuns, mostrando a estreita relação que havia, e há, entre esse espaço público, que é o bairro, e o lugar que é representado pelo mercado de São José e as pessoas que o frequentam, pelas mais diferentes razões.

Depois de falarmos em bairro, é válido questionar: o que é um Mercado? O historiador Fernando Braudel (1985 apud LOPES; VASCONCELOS, 2010, p.1) definiu mercado como o "centro natural da vida social...está no centro da vida e das relações".

Diante dessa argumentação braudeliana, dizemos que nossa argumentação principal, para este trabalho de conclusão de curso se ancora no estudo para entender a contribuição do mercado de São José para o desenvolvimento da vida social do Recife, como lugar de história e memórias e como o lugar da Cozinha de Pobres. E, para dar mais robustez a esse argumento central do trabalho, saímos do mundo do mar mediterrâneo abordado por Fernando Braudel e trazemos um aporte teórico local, nos dizendo que, "a vida pulsa nos mercados públicos do Recife. São partes de sua identidade. Emprestam-lhe charme e revelam o caráter de sua gente, seus hábitos, costumes, sua cultura. Conferem tradição." (PREFEITURA DO RECIFE, s.d).

Partindo do geral, vamos ao particular, ao nosso objeto de estudo: o Mercado de São José. Quem falou de suas raízes foram três historiadoras já citadas neste trabalho: Guillen, Grillo e Farias (2010, p.10). Elas apontaram que, já no século XIX "funcionava a Ribeira do Peixe e que vendia tudo que era para o abastecimento alimentar da cidade". Esse local de comércio de

alimentos se localizava em um pátio que se estendia em frente à igreja de Nossa Senhora da Penha, localizada na freguesia de São José, na Ilha de Santo Antônio. O Mercado de São José foi criado no último quartel do século XIX com a finalidade de ordenar formas de vender, conservar alimentos, regular o trânsito de pessoas e higienizar a cidade, segundo a proposta de afrancesamento da cidade, sua limpeza e higienização dos costumes e das pessoas (BEZERRA, 2010)

Ante ao que foi exposto anteriormente, se vê que, também, é difícil falar das Histórias do Mercado de São José e não falar de sua gastronomia, dos produtos alimentares e suas transformações, através de receitas, isto é, através da Gramática da Cozinha (MONTANARI, 2009) ou da Língua das Receitas (GIARD, 2005). E é disso que trataremos no tópico a seguir.

2.2.1 Gastronomia do Mercado de São José e seus encontros com a na Gramática da Cozinha: a língua das receitas da “Cozinha de Pobre”

À pergunta *O que é Gastronomia?* A quarta capa do livro escrito por Renata Braune e Sílvia Cintra Franco (2007) mostra a seguinte resposta

Gastronomia é, antes de tudo, cultura, expressão e arte de um povo. Nutre-se das tradições culinárias de todas as camadas sociais. É um grande caldeirão cultural onde se têm representados os elementos mais simples, como a mandioca, até os mais sofisticados como a lagosta.

Porém, ainda no século XVIII, século das Luzes, Brillat Savarin (2009, p.57) definia a gastronomia como “o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. Além disso, a gastronomia está relacionada com diferentes aspectos dentre eles está **“a culinária pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto”** e **“o comércio pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome e de oferecer o mais vantajosamente possível o que vende”**. (SAVARIN, 2009, p.58, o negrito é de nossa autoria).

Pelo que se depreende, então, os Mercados Públicos desempenham essa dupla função. Diante dessas afirmações, pergunta-se: Por que estudar a

gastronomia do Mercado de São José? Ao que se percebeu, esta pergunta também se transformou em objeto de estudo para as pesquisadoras Alice Cristina do Sacramento e Rebeca Seabra Silva (2009.). Segundo sua percepção

Os Mercados Públicos do Recife, como os de São José, da Boa Vista, Encruzilhada, Madalena e de Casa Amarela são alguns dos exemplos de grande significância no cotidiano dos pernambucanos, enraizados na sua cultura, são carregados de representatividade histórica, arquitetônica e social. A gastronomia também é um elemento integrante da sua composição cultural. (SACRAMENTO; SILVA, 2009, p.1)

Outra estudiosa desse tema foi Elisiane Paes Barreto Bezerra (2019) cujo trabalho de conclusão de curso teve o objetivo de pesquisar sobre Mercados Públicos do Recife bem como sua história e gastronomia.

Outro grande trabalho de referência foi escrito por Ana Cláudia Frazão (2012) registrando a “Comedoria Popular, receitas, feiras e mercados do Recife”.

Quando partimos para as memórias gastronômicas do Mercado de São José, chegamos a Gilberto Freyre, em obra publicada, originalmente, em 1934 e republicada em 2007, falando dos “vendedores de rua e feira” (FREYRE, 2007, p.51) ofertando seus sabores, bem sua recomendação (ibidem) de “Onde fazer compras”. Assim como ele fala de suas memórias na única novela escrita por ele, em 1964, “Dona Sinhá e o filho padre”, no qual traz as memórias de alimentos vendidos no entorno do Mercado São José (FREYRE, 1964). Outro cronista do Recife que falou das memórias do Mercado de São José Recife e de “um dia na vida de um bairro”, foi Mário Sette (1992, p.239-252).

Chegando ao mundo da poética e da poesia oral, isto é da Literatura de Cordel do Mercado de São José, conforme apontado por Guillen, Grillo e Farias (2010), chegamos ao folheto “Mercado de São José”, escrito em 2014, por Meca Moreno e seus registros sobre a gastronomia do Mercado de São José.

Mas e além dessa poética cordelista, temos a poética do próprio Liêdo Maranhão que, não à toa, compõe “O Circuito da Poesia”, cuja estátua se localiza na Praça Dom Vital, em frente ao Mercado de São José. É assim que a

Prefeitura do Recife se refere à presença de Liêdo entre os escritores do Circuito

A homenagem a Liêdo Maranhão precisava estar aqui. Era pertinho do Mercado de São José que ele gostava de estar. Em passeios que já indicavam sua principal fonte de inspiração: as pessoas que dão vida ao centro da cidade. Liêdo nasceu no Recife em 1925 e passou a infância no bairro de São José.

Este lugar ocupado por Liêdo Maranhão é nossa justificativa para contemplar a “poética”, nesta pesquisa. Qual a poética da gramática da cozinha de pobre e dos produtos alimentares comercializados no Mercado de São José?

Assim e a partir dessa revisão de literatura perguntamos: Quais os alimentos observados pelas pesquisadoras, no tocante ao Mercado de São José? Em que essas pesquisas se aproximaram da gastronomia do Mercado de São José e da língua das receitas registradas no livro “Cozinha de Pobre”, escrito por Liêdo Maranhão? Quais os nomes dessas receitas?

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Estudar a gastronomia, a cultura do Mercado de São José e seu entorno e sua poética na linguagem da cozinha de Liêdo Maranhão.

3.2 Objetivos Específicos

- Identificar os Produtos alimentares e os alimentos comercializados no Mercado de São José e no seu entorno: imagens, encontros e desencontros literários
- Analisar a Língua das Receitas do livro "Cozinha de Pobre" e a gastronomia do Mercado de São José na poética de Liêdo Maranhão.

4 MATERIAIS E MÉTODOS

4.1 Tipologia da Pesquisa e fontes de dados

A pesquisa foi de natureza Qualitativa, com leitura e análise de fontes literárias que registraram a gastronomia do Mercado de São José. Outra fonte de dados foi através de fotografias de produtos alimentares e de alimentos prontos, vendidos no interior do Mercado e no seu entorno.

4.2 Locus da pesquisa:

O Estágio Supervisionado Obrigatório – ESO – foi realizado através da celebração de convênio entre a Universidade Federal Rural de Pernambuco e a Secretaria de Cultura de Pernambuco - SECULT/PE, através da FUNDARPE, CUJA SEDE ESTÁ LOCALIZADA NA Rua da Aurora, 463/469, Recife-PE

Recorte Temporal

As atividades correspondentes ao período de ESO ocorreram no segundo semestre letivo de 2019.

Fontes de Pesquisa

Por se tratar de uma pesquisa de natureza descritiva e exploratória, foram usadas duas fontes de pesquisa: estudo observacional do Mercado de São José e o registro fotográfico. Também realizou-se pesquisa bibliográfica, consultando fontes primárias e fontes secundárias para obtenção dos dados.

Supervisão e Orientação Acadêmicas

A supervisão do ESO foi realizada por Ana Cláudia Frazão. A Orientação Acadêmica coube Rozélia Bezerra, docente do DEHIST/UFRPE², responsável pela Disciplina História da Alimentação, ministrada ao primeiro período do Bacharelado em Gastronomia.

Atividades Realizadas, segundo o cronograma

Mês 01 de estágio – outubro de 2019

Assinatura do Convênio entre a SECULT e a UFRPE. Organização, preenchimento e entrega da documentação referente ao Termo de Compromisso de Estágio e Seguro, conforme figura 1 a seguir³.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação
Coordenação Geral de Estágios

Protocolo de Entrega de Termo de Compromisso

☒ ESO ☐ ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

Confirmo recebimento do Termo de Compromisso do (a)

aluno (a) Márcelly Soledade

Vera Cruz da Silva

Curso: GASTRONOMIA Em: 18 / 10 / 19

[Assinatura]

Coordenação Geral de Estágios
3320.6045

OBS: APRESENTAR ESTE PROTOCOLO PARA RECEBER O TERMO DE COMPROMISSO

² DEHIST/UFRPE = Departamento de História da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

³ A inserção dessa figura se deve a **Figura 1: Protocolo de Entrega de Termo de Compromisso de ESO, Recife, 2021**, o Plano de Trabalho e o Termo de Compromisso, devidamente assinado por representantes de ambas as instituições envolvidas, uma vez que a pandemia de Covid-19 obrigou, desde março de 2020, a suspensão das atividades presenciais na UFRPE.

Ainda nesse mês 01, outubro/2019, após a assinatura dos documentos e entrega do Termo de Protocolo, à Coordenadoria Geral de Estágios da UFRPE, ocorreu uma reunião com a finalidade de apresentação pessoal da Supervisora de ESO, Ana Cláudia Frazão, à orientadora acadêmica, Professora Rozélia Bezerra. Bem como o Preenchimento e assinatura do Termo de Estágio, com a proposta de trabalho.

No mês 02, novembro/2019.

Ocorreu nova reunião para detalhar o Planejamento das Atividades e decidir o modo de coleta de dados da pesquisa dos produtos alimentares e alimentos comercializados no Mercado de São José e seu entorno. Optou-se por um Método de Pesquisa empírica, com o registro imagético do interior do Mercado de São José assim como foi realizada uma pesquisa literária para identificar as aproximações e distanciamentos da gastronomia do Mercado de São José e os registros literários de Liêdo Maranhão, no livro “Cozinha de Pobre”.

Mês 03, dezembro de 2019.

Estava prevista a elaboração da escrita do Relatório do ESO e sua defesa pública. Por motivos de força maior e de natureza particular, foi impossível a realização dessa etapa do ESO dentro do prazo previsto.

Objetos de pesquisa

Gastronomia do Mercado Público de São José e seu entorno imediato e suas representações no livro “Cozinha de Pobre”, da autoria de Liêdo Maranhão.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Estágio Supervisionado Obrigatório cumpriu-se através da assinatura de convênio firmado entre a Universidade Federal Rural de Pernambuco – Campus Dois Irmãos - e a Secretaria de Cultura do Estado de Pernambuco – SECULTPE. O local do estágio foi prédio da FUNDARPE, localizado na Rua da

Aurora 463/469 – Boa Vista – Recife-PE. Por motivos que fugiram à minha alçada e controle, não foi possível defender o trabalho no fim do ano letivo de 2019. Em virtude disso, ficou para o primeiro semestre letivo de 2020. Então, ocorreu a decretação do Estado de pandemia de Covid-19, quando a Organização Mundial de Saúde (OMS) reconheceu que a situação “constituía uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional...a mais elevada situação de alerta da OMS, prevista em seu Regulamento Sanitário Internacional” (BEZERRA, 2021, p.333).

No Brasil, o aparato legal que reconheceu a ocorrência da Covid-19, no país começou pela **Lei 13.979**, de 6 de fevereiro de 2020, além do **Decreto Legislativo 6**, de 20 de março de 2020, que reconhece estado de calamidade pública, com efeitos até 31 de dezembro de 2020, e, nos termos do art. 1.º, § 2.º, da **Lei 13.979/2020** (CONSÓRCIO NORDESTE, 2020). Finalmente o governo de Pernambuco, em 14 de março de 2020, promulgou o **Decreto no. 48.809**, com as medidas temporárias para o combate e controle ao Coronavírus, estabelecendo o isolamento e a quarentena (BEZERRA, 2021). Nesse mesmo período, acontecia o primeiro registro oficial e o anúncio da ocorrência de Covid-19 (CIEVS, 2020).

Após esses dois fenômenos a Universidade Federal Rural de Pernambuco decretou a suspensão de todas as atividades presenciais, quer de ensino, quer de administração. Entre março e junho de 2020, ficamos em quarentena e isolamento social, sem ter aulas, nem com atividades de Estágio, quer extracurriculares, quer curriculares. Só a partir de julho, teve início os debates sobre voltar ao ensino, poderem de maneira remota. Então, foram aprovados⁴ o Período Letivo Excepcional 2020.3 e o Período Letivo Excepcional 2020/4.

Por outro lado, esses percalços permitiram minha participação em inúmeras outras atividades, muito além daquelas previstas no Plano de Trabalho, porém não serão descritas no presente trabalho por não fazerem

⁴ Regulamentado na UFRPE pela Resolução Nº 085/2020 - CEPE

parte do Plano de Trabalho realizado entre os meses de outubro ao começo de dezembro de 2019.

5.1 Produtos alimentares e os alimentos comercializados no Mercado de São José e no seu entorno: imagens, encontros e desencontros literários.

O Mercado de São José está localizado no bairro de mesmo nome (Figura 2).



Figura 2: Mapa do Bairro de São José. Disponível em: <http://www2.recife.pe.gov.br/servico/sao-jose>. Data de acesso: 17 de dezembro de 2021.

Segundo a Prefeitura do Recife, o mercado se caracteriza, fisicamente, dessa maneira

O Mercado de São José ocupa uma área coberta de 3.541 metros quadrados. Mede 48,88 m de frente por 75,44 m de fundo. O prédio é formado por dois pavilhões, com 377 compartimentos de diversos produtos; 27 pedras de peixe; 34 barracas internas – para vender comidas e caldo de cana – e outras 70 espalhadas pela calçada do pátio. Atualmente, são 545 boxes no total. Artesanato em barro, corda e palha fazem do mercado polo de atração turística. É, também, ponto tradicional do comércio de pescado. Semanalmente são vendidos, ali, cerca de 1,3 toneladas de peixe e 400 kg de crustáceos. (PREFEITURA DO RECIFE, 2021)

Para essa pesquisa, foi feito um registro imagético, usando, para isso uma câmera fotográfica digital, usando uma câmera CANON® 7D, lentes 24mm 1.8 / 50mm 1.8. O autor das imagens usadas neste trabalho foi o fotógrafo Thiago Andrade. As fotos não receberam tratamento em “photoshop” ou outra ferramenta manipulação das imagens. Foram realizadas 118 imagens, tanto de dentro do mercado de São José, quanto de seu entorno.

A obtenção das imagens dos produtos alimentares e dos alimentos seguiu um padrão ético de pesquisa: a tomada de imagens, dentro do Mercado de São José, só ocorreu naqueles locais cujos ocupantes ou funcionários presentes, permitiram oralmente, o acesso e registro das imagens.

A visita ao entorno do Mercado foi mais livre. Foram registrados vários pontos no entorno do Mercado, como a Praça Dom Vital, o principal ponto externo que nos interessava, por fazer parte do Circuito da Poesia do Recife, cuja estátua de Liêdo Maranhão tinha sido retirada do local, em virtude da realização das obras de revitalização da Praça.

As ruas ao redor do Mercado e um dos quatro prédios, para onde foram transferidos os ambulantes que ficavam nessa localidade, também foram fotografadas, assim como foi realizado o registro imagético no Cais de Santa Rita, onde está um grupo maior de comerciantes que, em sua maioria, comercializam vegetais, sementes oleaginosas, cereais, ervas medicinais, produtos menos processados como goma e massa de mandioca, coco ralado e polpas de frutas, como tamarindo e macaíba. Vimos que existem lojas que vendem bombons e doces.

Conforme dito anteriormente, foram tomadas 118 imagens, tanto do interior do mercado de São José, quanto de seu entorno. Devido a este elevado número, fez-se uma escolha, intencional, de algumas imagens para mostrar a gastronomia do Mercado e seu entorno. Entretanto é necessário que se aponte que as imagens permitiram uma organização de um quadro, com a classificação dos produtos alimentares e dos alimentos comercializados no Mercado de São José e no seu entorno.

Quadro 1: Classificação dos produtos alimentares e dos produtos comercializados no Mercado de São José e seu entorno. Recife, 2019.

Produtos de Origem Animal	Produtos de Origem Vegetal	Doces
<u>Carnes</u> ✓ Aves: carcaças de galinhas abatidas, ora apresentadas inteiras, ora e, partes da carcaça. ✓ Bovina ✓ Charque ✓ Carne de sol	<u>Sementes oleaginosas</u> ✓ Castanha de caju ✓ Castanha do Pará ✓ Coco de Dendê ✓ Azeite de Dendê ✓ Amendoim	Bolos
Peixes – inteiros ou em postas das mais variadas espécies ✓ Cavala ✓ Cioba ✓ Camurim ✓ Tilápia ✓ Sardinha ✓ Piaba ✓ Carpebas	<u>Frutas</u> ✓ Caju ✓ Umbu-cajá ✓ Romã ✓ Banana prata ✓ Manga espada ✓ Macaíba ✓ Tamarindo (Tamarina) ✓ Fruta-pão	Méis
Mariscos	<u>Raízes</u> ✓ Inhame ✓ Cará ✓ Batata doce ✓ Batata Inglesa	Rapadura
Sururu	Cereais variados	Cocada
Siri	Ervas medicinais	Passa de caju
Ostra	Especiarias	Doce de leite pastoso

Camarão ✓ cinza fresco ✓ seco.	Farinha de mandioca	Melaço de cana
Embutidos ✓ salsichas	Tapioca	Cocada
Manteiga cremosa	Massa de mandioca	
Manteiga de garrafa	Tomate	
Ovos de galinha	Quiabo	
Queijo Coalho	Pimentas variadas	
Miúdos de porco ✓ Orelha ✓ Pata ✓ rabo	Molhos de Pimenta	
	Molho de soja	
	Legumes e verduras	

Quando fazemos a comparação com a literatura usada, podemos ver a ocorrência da comercialização de peixes, em suas variadas espécies, mostrando que o Mercado de São José continua a exercer a sua função primeva, ainda do século XVIII que era ser um local destinado à comercialização de pescados. De acordo com Guillen, Grillo e Farias (2010, p.18) nesse lugar “foram erguidos um mercado e uma ribeira de peixes”. Apesar dessa habilitação, o espaço era dividido para que houvesse a comercialização de “produtos variados”.

Essas mesmas historiadoras registraram que a ribeira do peixe era um mercado público “composto de 62 casinhas interligadas por arcadas e no centro delas, uma ribeira de peixe formada por um conjunto de 128 bancas” (GUILLEN, GRILLO, FARIAS, 2010, p.18). Com este registro, percebemos as longas e sucessivas reformas sofridas pelo mercado, ampliando o espaço e o número de boxes, que, hoje, substituem as bancas do século XVIII. Segundo os dados mostrados por Elisiane Paes Barreto Bezerra (2019, p 30), o mercado conta com 545 boxes. A autora ainda registra que “Seus boxes são setorizados. Na parte central, são vendidos peixes, frutos do mar, carnes. É um setor bastante

procurado, principalmente em época de festas.” Provavelmente, esta seja uma referência à época de Semana Santa, quando a demanda por esse tipo de alimento aumenta.

Outro autor que falou do bairro de São José e sua gastronomia foi Gilberto Freyre (1964). Segundo sua narrativa novelesca, o

Largo de São José do Ribamar...sempre me seduziu...onde aos domingos pela manhã se preparavam os melhores munguzás do Recife, com um bom cheiro de milho e de canela que vinha de dentro de casa até a rua”. Este bairro que, ainda segundo seus dizeres, tinha casas de aparência modesta, “com sóbria dignidade. (FREYRE, 1964, p.8).

Sua exaltação ao bairro de São José, o faz considerar que tempo e espaço, nesse lugar, são diferentes de todo o resto do Recife. E é esta “relação espaço/tempo” que aproxima Freyre de Pierre Mayol (2005, p.45). Mas esta admiração já vinha de longa data. Quando escreveu em 1934, o livro que falava do Recife, através de um guia histórico e sentimental, ele já dizia que

O Mercado de São José, na Praça do Mercado, é uma das melhores tradições recifenses. Pode-se comprar aí quase tudo: almoçar de modo plebeu, adquirir, pechinchando, fumo de rolo do melhor. Mas especialmente produtos de artesanato, artigos de uso popular-religioso e de medicina folclórica. Também literatura popular: os famosos folhetos (FREYRE, 1934, 2007, p.190).

E quando Gilberto Freyre fala de folhetos, lembra, logo o que foi escrito em 2014, por Meca Moreno, cujos versos escritos em sextilhas falam de tantas coisas e histórias do Mercado de São José. Diz que “tem todo tipo de fruta” (MORENO, 2014, p. 2), Fala de “quiabada” (p.4). E como todo bom poeta popular fala do que ele vê no Mercado e que está contemplado no Quadro 1 deste trabalho. Vejamos esses versos

...Encontro tudo que é peixe
Do rio e também do mar
Tem xaréu e tem cioba
Camorim tem pra pesar
Piaba seca e traíra Pirambeba prá provar

...Tem flores, tem mel de abelha
Tem doce, bolo e confeito
Bola, biscoito e bolacha

...

Tem camarão e lagosta

Tem guaiamum e marisco
 Com um pandeiro na mão
 Poetisar eu arrisco
 Peça uma dose de vinho
 Enquanto eu peço petisco

Tem muitos frutos do mar
 Caranguejo e siri-mole
 Fitas de todas as cores
 Da cachaça entorno um gole
 Chamo a moça pra dançar
 Sanfoneiro puxa o fole (MORENO, 2014, passim)

Sáímos da literatura de cordel e vamos para o cronista Mário Sette (1992), relatando suas memórias de um dia no bairro de São José do Ribamar e às portas do Mercado de São José e seu entorno. A citação será bem longa, mas nos revela que a pesquisa feita em 2019, ainda guarda muita coisa, mesmo que já tenham passado décadas

Diante dos portões do mercado estavam caminhões, num empuxo de freios, descarregando panacuns de frutas, de verduras, caixões de ovos, sacos de farinha. Nas cabeças entravam samburás de camarões, garajaus de galinhas...Os corredores se animavam. As barracas de molhados, peixes, carne verde, legumes tinham larga freguesia em roda.

...Em bojudos cestos ou ao longo dos balcões ofereciam-se as frutas: mangas-rosas de uma cetinosidade de rosto feminino, abacaxis de cascas agressivas querendo disfarçar a doçura, laranjas de um amarelo vivo, bem cheirosas, mangabas numa gaiatice de matizes e numa indiscrição de aromas, palmas de bananas-prata, caju, jacas...(SETTE, 1992, p.242)

O mais interessante é quando ele se refere à gente que circula pelo largo, no entorno do Mercado, no interior do mercado, todos envolvidos com alguma atividade relacionada ao próprio Mercado, ao Bairro de São José.

Homens do povo tomavam café em xícaras e tijelas, molhando nelas os nacos de pão. Empregados de hotéis, cozinheiros, governantes, donas de casa, adquiriam gêneros de toda a ordem e enchiam com eles os tabuleiros dos portadores ou as próprias bolsas e balaies que traziam. De aventais sangrentos

os açougueiros retalhavam as peças num ruído áspero de serrotes, chocavam-se metalicamente as balanças; cheiravam à maresia as cavalas de dorso brilhante, as ciobas vermelhas, os camurins prometendo gordura, as lagostas de patas em movimento, os siris espumando, a miuçalha de carapebas e de agulhas

-Peixe muito! O verão está na porta!

- As frutas ainda estão sumidas...Manga pouca!. (SETTE, 1992, p.242).

Esta longa narrativa, outra vez, traz um diálogo com Pierre Mayol (2005, p.41) quando este disse que o bairro favorece o “usuário que deseja deslocar-se por ele a pé saindo de sua casa”. Essa gente, que se dirigia e continua a se dirigir ao bairro de São José, assim como os vendedores do mercado, indo para um lugar de anônimos, lembram a “Gente Ordinária”, citada por Michel de Certeau (2005, p.60). Essa gente que precisa de se apropriar de táticas e de astúcias para poder comprar, já trazendo outro conceito deste historiador. Para ele “tática é a ação calculada...é movimento ‘dentro do campo de visão’ do inimigo” (CERTEAU, 2005, p.100). Pechinchar no preço é bem isso.

Essa narrativa de Mário Sette, ao listar os nomes de todos os peixes identificados e o achado que fizemos nos boxes do Mercado, mostram a riqueza e diversidade, além de permitir um diálogo com Gilberto Freyre (2007, p.53) quando ele dá uma hierarquia do tipo de peixe. Há os aristocráticos como os “Curimã! Cioba! Tainha!, Cavala-perna-de-moça! Dourado! Carapeba!”. Depois desses vieram os de 2ª à 5ª categoria, chegando, mesmo, a ter “peixes plebeus”. Voltamos à “gente ordinária” e seu poder aquisitivo. Quem poderá comprar peixes aristocráticos? Hoje, com a crise econômica, nem mesmo o mais plebeu dos peixes chega à mesa da maioria do povo brasileiro.

Como se não bastasse isso tudo, ainda observamos as diferenças temporais de abundância e de escassez de frutas, quando comparamos a prosa de Mario Sette e a prosa de Meca Moreno (2014, p.2): o primeiro diz que fruta é pouca e o segundo diz que “Tem todo tipo de fruta. Quem quiser comer que venha. Está tudo esparramado”. As frutas, conforme a literatura de Moreno

(2014), ainda são encontradas de maneira farta. Mas, ao contrário de antes, que só eram comercializadas em suas safras, muitas delas estão disponíveis o ano inteiro, como abacaxi, laranja, limão entre outras. Essa longevidade da presença das frutas, independente das estações do ano, também está correlacionada com a oferta de polpa de fruta congelada.

Também, se observou uma diferença entre a literatura memorialista e o tempo presente: foram incorporados, nas bancas de feira, novas frutas como maçã, uvas, acerola, kiwi e morango. Uma sugestão da Geografia do Comer com os sabores que vieram de longe e se adaptaram à *terra brasilis*. Porém, não são só estas frutas que vieram de longe, podemos ver, na figura um a seguir, mais algumas que, pensamos, serem daqui, de tão adaptadas ao nosso cotidiano.



Figura 3: Frutas do Cais de Santa. Foto: Thiago Andrade, Dez. 2019.

Na chamada, Praça de Alimentação do Mercado, ainda se pode consumir, da nossa boa comida regional. Assim, observou-se a oferta de cuscuz, inhame e macaxeira, que não são servidos sem um acompanhamento proteico como a carne de charque, galinha ou carne guisada. Também tem o arrumadinho. Estes itens estão disponíveis em alguns boxes, durante o dia inteiro, outros somente no café, no almoço ou jantar. Ou seja, vemos uma

linguagem da cozinha em forma de cardápio, dando ordem aos pratos, conforme a orientação de Montanari (2009).

O registro imagético revelou que o hábito de comer no Mercado de São José, conforme o apontado por Gilberto Freyre (2007) ainda permanece. Considerando “a cozinha como um lugar de identidades e das trocas”, e analisando a Figura dois a seguir, é possível perceber a gramática da cozinha, notadamente da sintaxe, esta compreendida como “cardápio, isto é, a ordem dos pratos” (MONTANARI, 2009, p.11). Este cardápio está disponível em um quadro verde, colocado de maneira estratégica e à vista do freguês.



Galinha guisada	12,00
Galinha assada	12,00
Guisado de boi	10,00
Bife acebolado	13,00
Peixe ao molho	14,00
Peixe frito	14,00
Chaque frito	15,00
Carne de Sol	15,00
Picanha	15,00
Chambril	20,00
Sarapatel	15,00
Mamunha	15,00
Arrumadinho	15,00

Figura 4: Cardápio de um dos boxes da Praça de Alimentação do Mercado de São José

Analisando, mais uma vez, esta figura dois, ela revela a História da alimentação em sua perspectiva econômica, posto demonstrar, para o consumidor, o preço da refeição.

Outra perspectiva de análise dessa imagem é a “Língua das Receitas”, apontada por Luce Giard (2005, p. 292). A autora, ao analisar livros de receitas, aponta para a simplicidade da língua e que “esses livros conservam e veiculam um vocabulário técnico antigo, porque são também o repertório de antigos processos de fabricação...que remetem a um saber prático”. O que

temos diante de nós não é um livro de receita, mas um cardápio, ou uma figura de sintaxe, apontada por Massimo Montanari (2009) no qual os nomes das receitas estão registrados, numa língua “culinária útil, estável”, que “descreve as artes do fazer que pouco mudavam” (GIARD, 2005, p.292).

Percebeu-se que os boxes que continuam vendendo os petiscos, os populares “tira-gostos” acompanhados de uma cerveja gelada ou cachaça. Ainda nessa praça, estão presentes os **pratos feitos** mais populares, como o arroz, feijão e macarrão e salada, acompanhados por algum tipo de carne guisada ou assada.

E, ainda, ali estão estabelecimentos que possuem em seu cardápio itens alimentícios da contemporaneidade, como coxinha, pastéis de forno, enroladinhos, sanduiches e pães e pizza, conforme o registro imagético com a Figura três



Figura 5: Imagem 5: Um dos boxes da Praça de Alimentação do Mercado de São José. Acervo pessoal.

O registro imagético do entorno do Mercado de São José, nos mostrou que havia uma intensa movimentação com a mudança do comércio de vuc-

vuco, o chamado por Ana Cláudia Frazão (2012, p.34) de “expresso vuco-vuco”, que leva os “transeuntes e visitantes pelas ruas estreitas do bairro de São José. É nesse caminho que nos deparamos com a beleza monumental do velho Mercado”. Não nos deteremos em maiores análises porque compreendemos se tratar de um processo de gentrificação e is, to si só, exige um estudo à parte. Só dizemos que: o entorno do Mercado de São José não é mais o mesmo.

Já não mais se veem, a todo o momento ou em quantidade, os moços com amendoins assados no latão, a água de coco aberto no facão, onde após a bebida poderíamos comer a lama da fruta. As tapioqueiras, o doce japonês. As comidas de comer de pé ou andando, tão populares nos bairros do Recife e em outras cidades da região metropolitana.

Até mesmo o tão popular “espetinho de gato”, figura presente nos mais diversos pontos do centro da cidade, diminuíram a circulação no entorno do mercado de São José. Durante a nossa coleta de dados imagéticos, só foi visto um vendedor ambulante, com seu carrinho, transitando durante o dia. Ver figura a seguir



Figura 6: Espetinhos assados na brasa e vendidos na cercanias do Mercado de São José. Foto: Thiago Andrade . Dez. 2019

Quando se trata de entorno, na Rua de Santa Rita por exemplo, o estudo observacional mostrou a existência de vários ambulantes vendendo PF (prato feito). Nesses “pratos feitos” observamos que além de pratos específicos de nossa cultura regional, temos um novo cardápio de rua, tais como:

“Strogonoff” de frango com batata palha e arroz, Frango à milanesa ou parmegiana, com purê de batata inglesa e arroz branco. Esta é uma aula de Geografia dos sabores, com os nomes das receitas apontando que vieram de longe e sofreram uma apropriação e uso pela população local que acabou adaptando a receita original a outro modo de fazer. (REBELO, 202)

Alguns ainda oferecem o arrumadinho, e pra quem não quer “comida de panela”, tem o popular hot-dog, pastel de forno, empada, pão pizza, enroladinho de salsicha e em alguns poucos ainda se encontra a tapioca.

A reforma higienista que estava em curso, em dezembro de 2019, promovia alterações da paisagem urbana. O entorno do Mercado de São José estava ficando bem diferente dos achados de pesquisa de Elisiane Bezerra (2019). Segundo essa autora

Na área externa fica a praça de alimentação, a maioria dos frequentadores são trabalhadores da região, é uma área frequentemente com acúmulo de lixo, tornando-se pouco atrativa a quem frequenta o mercado, estes acabam buscando restaurantes pela região ao invés de consumir alimentos no mercado. (BEZERRA, 2019, p.31).

Mas este é outro assunto que poderá ser desenvolvido em outros ESOS ou em pesquisas de pós-graduação. Neste momento, só quero deixar os rastros, os sinais da mais nova reforma urbana do Recife. Desse Novo Recife que usa sapatênis para caminhar pelas ruas seculares da antiga Ribeira do Peixe.

5.2 A Língua das Receitas do livro "Cozinha de Pobre" e a gastronomia do Mercado de São José: os indícios na poética de Liêdo Maranhão.

Luce Giard (2005, p.292) também defende a análise da Língua das Receitas. Entre outras coisas porque as enunciações da “linguagem da cozinha remetem a um saber prático anterior”. Além desta pesquisadora, Massimo Montanari (2009) equipara a cozinha à linguagem e,

como esta, possui vocábulos (os produtos os ingredientes) que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos),

de sintaxe (o cardápio, isto é a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio. (MONTANARI, 2009, p.11).

Diante disso, fazemos duas perguntas: Será que este saber que se revelou no Mercado de São José se organiza no livro de Liêdo Maranhão? Como Liêdo Maranhão organizou as regras de gramática, isto é, as receitas usando os ingredientes vendidos no Mercado São José?

Quando fazemos um estudo nessa perspectiva, usando uma referência pernambucana, encontramos o livro de Ana Cláudia Frazão (2012). Esta autora fez uma abordagem diferenciada, no que diz respeito à estrutura linguística das receitas escritas, por trazer a quantidade de produtos alimentares necessários à feitura do alimentos, além relatar a importância da leitura e avaliação da receita, técnica empregada à preparação, forma de emissão de calor, compra de insumos de qualidade, organização da praça (mise in place) e incluindo a escolha de equipamentos mais adequados para fazer o alimento. Com isto, a gastrônoma Ana Frazão tratou, cuidadosamente, do registro de preparações que fazem ou fizeram parte dos tradicionais cardápios populares da cidade do Recife, notadamente dos Mercados Públicos e das feiras populares.

Além dessas autoras e autor, a pesquisa da Língua das Receitas de um livro de receitas, buscou o aporte teórico de Helena Rabelo (2020) quando ela diz que “as designações das receitas merecem ser estudadas porque constituem um considerável património linguístico”. Além disso, ela diz que o património linguístico de uma receita tem relação com o património alimentar e, consequentemente com o património imaterial de um povo. Qual será a designação das receitas do livro “Cozinha de Pobre?”. Qual seria o património linguístico de Liêdo Maranhão? Quais seus encontros com a gastronomia do Mercado de São José?

Também, é preciso não se esquecer de citar Rudolf Trefzer (2009, p.11) que primeiro nos diz “Livros de receitas não é nenhum gênero literário absolutamente novo”. E mais adiante (p.13) reforça seu argumento dizendo “Livros de receitas cumprem diferentes funções, de acordo com a época e o público a que se dirigem”. De obra “de consulta do dia a dia” (TREFZER, 2009, p.13) o livro de livro de receita podem funcionar como livro de registro “sobre transformações socioculturais, políticas e econômicas”. (TREFZER, 2009, p.14)

Dotado de um linguajar bem próprio à nossa cultura popular, Liêdo Maranhão descreveu, com a maestria de um defensor de nossa cultura, sabores e saberes, as receitas do que ele intitula como “Cozinha de Pobre”. Receitas práticas e específicas, direcionadas para os que desejam matar a fome biológica e ao mesmo tempo não dispõem de recursos suficientes para grandes e rebuscadas preparações. Receitas que ultrapassam gerações e foram colhidas de gente simples, mas que preserva as raízes da nossa cultura.

O livro usado como fonte de pesquisa está em sua segunda edição pela Editora Bagaço. Trata-se de uma obra de uma aptidão literária bem peculiar e de importância histórica tremenda,. Conforme Maria do Carmo Pontes Lyra, ex-menina de engenho que se tornou bibliotecária e autora da Apresentação (p.11-12) indica que o livro surgiu da fome que estava rondando a classe operária e a classe média. Surgiu da necessidade de registrar “esses hábitos, por necessidade” (p.11) uma vez, que, no campo essa Cozinha de Pobre, também está escasseando em virtude da plantação de cana de açúcar bater à soleira da porta do agricultor.

A leitura do Prólogo, escrito pelo autor, às páginas 13 e 14, explica que a ausência de tratados de culinária sobre a cozinha da “gente ordinária” de Michel de Certeau (2005, p.60), foi o principal motivo para escrever o livro. E esta gente ordinária se transformou na fonte de pesquisa, na “gente humilde e sofrida da cidade, vivendo a maior crise político-social de sua história”. (MARANHÃO, 1984, p.14). Liêdo Maranhão escrevia esse Prólogo em 08 de março de 1984. Qualquer semelhança da era Bolsonaro, com esse tempo de Liêdo, não é mera coincidência: o Brasil estava saindo soa 20 anos da ditadura militar e, agora, de novo, o Brasil está à voltas com os generais fora das casernas.

Ainda sobre a organização textual do livro a análise de seu conteúdo mostrou que foram listas 165 receitas. Não são a “sintaxe da cozinha” (MONTANARI, 2009, p.11) porque não representam a ordem dos pratos. Elas são “as regras da gramática da cozinha, dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimento”. Isto determinou nossa metodologia de pesquisa em virtude de não ter condições de analisar e comparar, uma a uma,

entre os produtos alimentares do mercado de São José e seu uso nesse livro escrito por Liêdo.

Dotado de um linguajar bem próprio à nossa cultura popular, Liêdo descreveu, com a maestria de um defensor de nossa cultura, sabores e saberes, mostrou as receitas do que ele intitula como “Cozinha de Pobre”. Receitas práticas e específicas, direcionadas para os que desejam matar a fome biológica e ao mesmo tempo não dispõem de recursos suficientes para grandes e rebuscadas preparações. Receitas que ultrapassam gerações e foram colhidas de gente simples, mas que preserva as raízes da nossa cultura.

Diante do exposto, foram escolhidas seis receitas distribuídas segundo os produtos alimentares e suas origens, animal, vegetal ou outros alimentos como os doces. De fato, não querendo nem podendo ser abrangente, este trabalho quis apontar os indícios dessa linguagem das receitas a fim de que novos estudos possam ser realizados aprofundando as análises. Para facilitar a compreensão, montou-se um quadro demonstrando as receitas escolhidas.

Quadro 2: Receitas de Liêdo Maranhão no livro “Cozinha de Pobre”, segundo a origem dos produtos alimentares encontrados no Mercado de São José.

Produtos de Origem Animal	Produtos de Origem Vegetal	Outros alimentos
<u>Carne bovina</u> Receita 4	<u>Semente oleaginosa</u> Receita 65	Doce Receita 53
<u>Peixes</u> Receita 136	<u>Raiz</u> Receita 67	Receita 114
<u>Crustáceo</u> <u>Siri de coco</u> Receita 157		

Para pensarmos sobre os produtos de origem animal, escolheu-se falar das receitas usando um dos tipos de carne comercializadas no Mercado de São José porque ela é base para muitas receitas tradicionais de Pernambuco. Trata-

se da Carne de Charque. Do mesmo modo que ela estava no cardápio exposto no restaurante do Mercado, dando nome a uma receita que “ignoram os nomes dos ingredientes” (REBELO, 20121, p.283), como é o caso do “Arrumadinho”, ela aparece em duas receitas de Liêdo Maranhão.

A receita número quatro (MARANHÃO, 2008, p. 19) cujo nome duplo indica o seu ingrediente principal “Arrumadinho de Charque” e a receita de número 40 (MARANHÃO, 2008, p.29) cujo nome “Carne de Charque (Cozido)” indica o que compõe a receita e o modo de fazer.

PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Carne



Figura 8: Carne de Charque comercializada no Mercado de São José. Foto: Thiago Andrade, dez. 2019.



Figura 8: Manteiga de garrafa vendida no Mercado de São José. Foto: Thiago Andrade, Dez. 2019.

Receita 04 - Arrumadinho de Charque. (Cozinha de Pobre, p.19-20)

Fonte de informação: Marinete (atendente do INAMPS, Beberibe).

Escalde a charque e pica bem picadinha. Tempera com tomate, pimentão, cebolinha, coentro, vinagre, colorau e cominho.

Em outra caçarola, cozinha o feijão verde em água e sal, um pouco de cominho e colorau. Depois, leva ao fogo **com um pouco de manteiga** e cebolinha. Mistura com a charque e leva ao fogo. Come-se com farinha carioca.

Peixes



Figura 9: Peixe comercializado no Mercado de São José.
Foto: Thiago Andrade, dez. 2019.

Receita 136: Peixe no Maturi . p.52 – Cozinha de Pobre

Manassés (ambulatório do INAMPS de Beberibe)

Frita o peixe no azeite. No dia seguinte, pega uns maturis (caju e castanha verde). Tira a castanha, passa o caju no liquidificador, e em vez do leite de coco, faz com o maturi.

Crustáceo



Figura 10: Crustáceo - Siri - comercializado no Mercado de São José. Foto: Thiago Andrade, Dez. 2019.

Receita 157 Siri de Coco (p.57) – Cozinha de Pobre.

Gordo (ourives).

Primeiro lava o siri bem lavado, abre para separar o peito e cozinha no leite de coco fraco, com cebola, coentro, colorau e umas gotas de óleo. E quando está começando a ferver, bota o leite de coco grosso e tapa.

PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Oleaginosas



Receita 65- Farinha de Castanha de Caju (p.35) Cozinha de Pobre.

Sacramento (ambulatório do INAMPS de Beberibe)

Parte a castanha assada, tira a pelo, pisa no pilão com açúcar e uma pitada de sal

Figura 11: castanha de caju comercializada no Mercado de São José Foto: Thiago Andrade, DEZ. 2019.

Raízes



Figura 12: Bata doce comercializada no Mercado de São José. Foto: Thiago Andrade, dez.2019.

Receita 67 – (p.35) Cozinha de Pobre.

Farofa de Batata Doce

Maria (servente do INAMPS de Beberibe).

Cozinha a batata, descasca, machuca e mistura com farinha de mandioca. Come-se com carne de charque.

Outros tipos de alimentos

Doce: Cocada de coco



Figura 13: Coco seco comercializado no Mercado de São José. Foto: Thiago Andrade, dez. 2019.

Receita 53 – Cocada de Coco (.32) Cozinha de Pobre.

Odete (serevente do INAMPS de Beberibe).

Raspa o coco e bota na panela com mamão ralado. Em seguida, bota um pouco d'água e deixa cozinhar



Figura 14: Melaço de cana comercializado no Mercado de São José. Foto: Thiago Andrade, dez. 2019.

Receita 114 Mel de Engenho com farinha.

Maria (servente do
ambulatório do INAMPS de
Beberibe)

Mistura o mel com a farinha e
come

6 CONCLUSÃO

Conhecer os mercados no mundo inteiro é uma referência cultural e antropológica para se conhecer o lugar visitado. Ao visitar o Mercado de São José e seu entorno, a pessoa vai ter uma compreensão do que é Pernambuco e até mesmo o Nordeste, do ponto de vista de cultura e turismo. Seu entorno era preenchido por uma série de atividades comerciais, muitas delas exercidas de maneira ancestral e que carregavam histórias, tradições e expressões populares.

Ainda que existam, nos boxes e em alguns bares e restaurantes, da localidade, opções da nossa gastronomia regional, percebe-se uma descaracterização significativa no cardápio de rua do Bairro de São José. No começo das pesquisas, já havia sido dado início ao processo de revitalização do Mercado de São José e seu entorno. Na ocasião, os ambulantes que estavam nas ruas ao redor do Mercado já haviam sido retirados e transferidos para os espaços destinados pela prefeitura para essa finalidade. Através de reunião bibliográfica, pesquisa de campo, ações observativas, registros imagéticos, entrevistas e memória, pudemos reunir um material que discorre sobre a história do Mercado mais antigo em atividade do Brasil, sobre as perdas no âmbito cultural e gastronômico sofrido pelo seu entorno, diante o processo de revitalização imposto pela Prefeitura do Recife.

Correlacionando as impressões de autores de diferentes épocas, e conforme sua visão social, cultural e gastronômica daquele lugar, discorreremos sobre a importância dos vários fatores, materiais e imateriais ali contidos nas mais diversas formas de -expressão popular. E os impactos trazidos pela pandemia e o processo de gentrificação que vivencia o local.

Hoje, após o processo de “revitalização”, promovido pela Prefeitura do Recife, o resultado divide opiniões. Entre aqueles que viram um resultado positivo em relação à higiene e organização e por outro lado, aqueles que e depois de sofrer com as restrições vividas na primeira fase da pandemia, essa área que está com uma nova aparência e teve seu povo retirado.

7 REFERÊNCIAS DE LITERATURA

BEZERRA, Rozélia. **A Higiene escolar em Pernambuco: espaços da construção e os discursos elaborados**. Tese. Doutorado. Universidade de São Paulo. Faculdade de Educação. 2010.

BEZERRA, Rozélia. Querido Paulo Freire, apesar de tudo, estou bem. In: **Sobre a pandemia: experiências, tempos & reflexões**. MOTA, André (Org.). São Paulo: Hucitec, p.330-344. 2021.

BEZERRA, Elisiane Paes Barreto. **Mercados Públicos do Recife/PE – história e gastronomia**. Trabalho de Conclusão de Curso. Bacharelado em Gastronomia. UFRPE. 2018, 37f.

CARVALHO, Marcus J. M. Liberdade: rotinas e rupturas do escravismo no Recife, 1822-1850. 2ª ed. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2010.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 1. Artes de fazer. 11ª. Ed. Petrópolis/RJ: 2005.

CIEVS. **Confirmado primeiro caso suspeito de Coronavírus em Pernambuco**. Disponível em:

<https://portaldeprefeitura.com.br/2020/02/25/confirmado-primeiro-caso-suspeito-de-coronavirus-em-pernambuco/>. Data de acesso: 30 de junho de 2020.

CONSÓRCIO NORDESTE. **Ações de Combate à pandemia**. Disponível em: <http://www.consorcionordeste-ne.com.br/compras-conjuntas-combate-a-pandemia/>. Data de acesso: 08 de dezembro de 2021.

DESPORTES, Françoise. Os ofícios da alimentação. In: **História da Alimentação**. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.422-436.

FISCHLER, Claude. A ‘MacDonalldização’ dos costumes. In: **História da Alimentação**. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. São Paulo: Estação Liberdade, 1998 p.841-862.

FLADRIN, Jean-Louis. A humanização das condutas alimentares. In: **História da Alimentação**. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.26-35.

FRAZÃO, Ana Claudia. **Comedoria Popular: receitas, feiras e mercados do Recife**. Recife: O autor, 2012. 164p.

FREYRE, Gilberto. **Guia prático, histórico e sentimental da cidade do Recife**. 5ª Ed. – São Paulo: Global, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Dona Sinhá e o filho padre**. São Paulo: Círculo do Livro, 1964.

GIARD, Luce. A língua das receitas. In: **A invenção do cotidiano; 2 morar, cozinhar**. CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. 6ª. Ed. Petrópolis/RJ: 2005, p.292-293.

GUILLEN, Isabel Cristina Martins; GRILLO, Maria Ângela de Faria; FARIAS, Rosilene Gomes. **Mercado de São José. Memória e História**. Recife: IPHAN//FADURPE, 2010.

IZABELA, Shirley, FRAGA, Eulina. **O munguzá, a cartola e o cordel no viver pernambucano**– Recife: Coqueiro, 2021. 108p.

LOPES, Ricardo Ferreira; VASCONCELOS, Lélia Mendes de. **Considerações sobre os Mercados Públicos: relação de sociabilidade e vitalidade urbana nas cidades**. Disponível em: http://www.labcom.fau.usp.br/wp-content/uploads/2015/05/3_cincci/032-ricardo-lopes.pdf. Data de acesso: 17 de dezembro de 2021.

MARANHÃO, Liêdo. **Cozinha de Pobre**. Recife: Bagaço, 2007. 2ª Edição.

MAYOL, Pierre. O Bairro. In: **A invenção do cotidiano; 2 morar, cozinhar**. CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. 6ª. Ed. Petrópolis/RJ: 2005, p. 37-45.

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha: história, identidade, troca**. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009.

MORENO, Meca. **Mercado de São José: Literatura de Cordel**. Recife: União dos Cordelistas de Pernambuco, 2014

PERLÉS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: **História da Alimentação**. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.36-53.

PREFEITURA DO RECIFE. **Serviço ao Cidadão. Mercado de São José**. Disponível no endereço eletrônico:

<http://www2.recife.pe.gov.br/servico/mercado-de-sao-jose?op=NTY1MQ==>.

Data de acesso: 15 de dezembro de 2021.

REBELO, Helena. **Os nomes das receitas: um patrimônio linguístico regional, nacional ou internacional?: Uma análise lexical**. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10316.2/39622>. Data de acesso: 06 de dezembro de 2020.

SACRAMENTO, Alice Cristina DO; SILVA, Rebeca Seabra. **A Gastronomia nos Mercados Públicos do Recife: instrumento de valorização e identidade cultural**. Disponível em: http://www.faculdaadesenacpe.edu.br/encontro-de-ensino-pesquisa/2011/III/anais/poster/001_2009_ap_poster.pdf. Data de acesso: 17 de dezembro de 2021.

SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

SCIENE, Chico & ZUMBI, Nação. **Da lama ao Caos**, Produtor: Liminha, Estúdio Nuvens, Rio de Janeiro-RJ, 1994 Sony Music Entertainment (Brasil) I.C.L.

SETTE, Mário. São José, um dia na vida de um bairro. In: **O Recife, quatro séculos de sua passagem**. SOUTO MAIOR, Mário; SILVA, Leonardo Dantas. (Org). Recife: Massangana; Prefeitura da Cidade do Recife, Secretaria de Educação e Cultura, 1992, p.239-252.

TREFZER, Rudolf. **Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros de história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009.