



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

**Adriana Fernandes Martins**

**TEMPLO DA GASTRONOMIA RECIFENSE: Mercado público  
de Casa Amarela**

RECIFE-PE  
MARÇO 2025

ADRIANA FERNANDES MARTINS

**TEMPLO DA GASTRONOMIA RECIFENSE: Mercado público de Casa  
Amarela**

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

Orientadora: Prof<sup>ª</sup> Dr<sup>ª</sup>. Neide Kazue Sakugawa Shinohara

RECIFE-PE  
MARÇO 2025

ADRIANA FERNANDES MARTINS

**TEMPLO DA GASTRONOMIA RECIFENSE: Mercado público de Casa  
Amarela**

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

Data:

Resultado:

**Banca Examinadora**

---

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup>. Neide Kazue Sakugawa Shinohara - Orientadora

---

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup>. Ana Virginia Marinho - Examinadora

---

Prof Msc. Walter de Paula Pinto Neto - Examinador

RECIFE-PE

MARÇO 2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE  
Bibliotecário(a): Suely Manzi – CRB-4 809

M379t Martins, Adriana Fernandes.  
Templo da gastronomia recifense : mercado público de Casa Amarela / Adriana Fernandes Martins. - Recife, 2025.  
37 f.; il.

Orientador(a): Neide Kazue Sakugawa Shinohara.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2025.

Inclui referências.

1. Mercados - Recife (PE). 2. Gastronomia Recife (PE). 3. Culinária. 4. Gastronomia - Estudo e ensino I. Shinohara, Neide Kazue Sakugawa, orient. II. Título

CDD 641.013

Aos meus pais, por terem me ensinado que o céu é o limite, mas com a certeza de que tenho alicerce e base sempre que precisar. À Emma, pelo amor incondicional.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, aos meus pais. Painho, que literalmente me deu todos os artifícios para que eu viesse estudar em Recife, me ensinou a importância de querer ser independente, sempre me guiou com todo respeito e apoio desse mundo. Mainha, que sempre foi calma e me ensinou a ter paciência, mesmo nos momentos de maior dificuldade, foi meu ponto de paz e cuidado. Ter sido criada por vocês é a minha maior fonte de orgulho, vocês são meus exemplos de que a gente nunca pode desistir dos nossos objetivos, exemplos de empatia, auto cuidado e amor incondicional. Não teria chegado aqui se não fossem vocês.

Agradeço ao meu irmão, Lucas, por me ensinar tanto todos os dias. Espero poder te orgulhar e ser um exemplo melhor a cada dia.

Aos meus amigos em Recife, Mateus, Dilson, Duda, Miguel e Vinicius, que seguraram as minhas mãos em muitos momentos e se fizeram tão presentes que transformaram essa cidade em casa, principalmente a Vivi, que fisicamente me impediu de procrastinar, comemorou cada mini vitória e me consolou em toda menor inconveniência. Aos meus amigos em Petrolina, Larissa, Isabela, Malu, Victor e João, que estavam comigo em absolutamente todos os momentos importantes dessa graduação, mesmo que de longe. Em especial, à Duda (Dyda), que é a pessoa que mais compartilhou de marcos importantes e que nunca me deixou desistir, obrigada também por ser exemplo de tudo que a gente pode conquistar, por me deixar ser eu mesma e incentivar cada passo que dou.

Agradeço a Sophia, que eu tive tanta sorte de ter ao meu lado durante todo esse processo, mesmo com toda a distância você sempre foi uma certeza de que nunca vou estar sozinha. Obrigada por me lembrar de todos os esforços que fiz, por colocar meus pés no chão e por rir das mesmas coisas que eu. Rir com você me ajuda muito a seguir em frente.

Quero agradecer a minha orientadora, Neide, que com toda sua experiência me guiou num caminho que era desconhecido para mim. Obrigada por ser firme e por me aconselhar em tantos aspectos, sem a sua orientação não teria conseguido frutificar tão bem esse trabalho.

À minha amiga Marina, que transformou a minha experiência na segunda metade da graduação. Eu estava bem sozinha e sem foco e você me ajudou tanto, principalmente agora na reta final, sem a sua dedicação tudo isso seria bem mais difícil.

À Universidade Federal Rural de Pernambuco, ao curso de Gastronomia, aos professores, funcionários, colegas de curso e de profissão, meu muito obrigada. Acredito que tudo nesse mundo já foi feito, se sou e serei uma boa profissional, foi por tudo que aprendi com as pessoas que passaram na minha vida. Sou grata e espero ser motivo de orgulho para todos que me ajudaram a chegar até aqui.

Por fim, obrigada à Emma, onde ela estiver.

## RESUMO

Este trabalho buscou compreender os aspectos históricos, culturais e alimentares encontrados no Mercado Público de Casa Amarela, em Recife-PE e a relação com a gastronomia pernambucana. Através de pesquisas bibliográficas e visitas ao local, o trabalho conta a história do mercado e do bairro em que está inserido, caracterizando sua estrutura, seus insumos e pratos característicos. Foram analisados os boxes do mercado que comercializam carnes, queijos, ovos e condimentos. Os restaurantes localizados na área externa atendem o público do bairro e pessoas em trânsito do entorno do mercado, que oferecem pratos étnicos da gastronomia pernambucana. Através da análise realizada nessa pesquisa, foi possível constatar que o Mercado exerce a função de um dos templos da gastronomia pernambucana, pois é um espaço de congregação, principalmente para a população local que o frequenta diariamente, buscando pratos típicos como cozido bovino com legumes, galinha e costela guisada, bife bovino e galinha assada. Destacou-se também a forte presença de insumos como ingredientes para confecção de empratados e doces a nível doméstico (carne de sol, queijo coalho, jerimum, coco seco e cheiro verde), preservando tradições e costumes da cultura alimentar pernambucana.

**Palavras-chaves:** mercado público; ingredientes típicos; receitas tradicionais; gastronomia pernambucana.

## ABSTRACT

This study sought to understand the historical, cultural, and food aspects found in the Casa Amarela Public Market, in Recife-PE, and its relationship with Pernambuco's gastronomy. Through bibliographical research and visits to the location, the study tells the history of the market and the neighborhood in which it is located, characterizing its structure, its inputs, and characteristic dishes. The market stalls that sell meats, cheeses, eggs, and condiments were analyzed. The restaurants located in the external area serve the neighborhood public and people in transit from the market's surroundings, offering ethnic dishes from Pernambuco's gastronomy. Through the analysis carried out in this research, it was possible to verify that the Market functions as one of the temples of Pernambuco's gastronomy, as it is a space of congregation mainly for the local population that frequents it daily, seeking typical dishes such as beef stew with vegetables, chicken and stewed ribs, beef steak and roasted chicken. We also highlight the strong presence of inputs such as ingredients for making plated dishes and sweets at the domestic level (jerked beef, coalho cheese, pumpkin, dried coconut and green seasoning), preserving traditions and customs of Pernambuco's food culture.

**Keywords:** public market; typical ingredients; traditional recipes; Pernambuco's gastronomy.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Fachada do Mercado de São José.....	12
Figura 2: Fachada do Mercado de Casa Amarela.....	17
Figura 3: Bar da Valquíria, primeiro restaurante do mercado.....	18
Figura 4: Almoço completo no Bar da Valquíria.....	19
Figura 5: Costela guisada, cargo chefe do Bar da Valquíria.....	19
Figura 6: Fachada e acompanhamentos do restaurante Casa Amarela Self-Service....	20
Figura 7: Saladas no restaurante Grandão Sertanejo.....	21
Figura 8: Saladas no restaurante Casa Amarela Self-Service.....	21
Figura 9: Feijão-de-corda, arroz temperado, macarrão e pirão no restaurante Casa Amarela Self-Service.....	23
Figura 10: Grandão do Queijo, no Anexo I do mercado.....	24
Figura 11: Entrada da loja Grandão do Queijo.....	25
Figura 12: Carne de sol comercializada no Grandão do Queijo.....	26
Figura 13: Queijo coalho comercializado no Grandão do Queijo.....	26
Figura 15: Banca no pátio da feira livre de Casa Amarela.....	28
Figura 16: Jerimuns vendidos na feira livre de Casa Amarela.....	29
Figura 17: Água e polpa de coco fresco - feira livre de Casa Amarela.....	30
Figura 18: Coco seco inteiro e ralado - feira livre de Casa Amarela.....	30
Figura 19: Cheiro verde na feira livre de Casa Amarela.....	31

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>9</b>
<b>2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....</b>	<b>11</b>
2.1. Mercados públicos do Recife: História.....	11
2.2. Formação do bairro Casa Amarela.....	12
2.3. Gastronomia pernambucana: Origem e Diversidade.....	13
<b>3. OBJETIVOS.....</b>	<b>14</b>
3.1. Geral.....	14
3.2. Específicos.....	14
<b>4. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....</b>	<b>15</b>
<b>5. MATERIAIS E MÉTODOS.....</b>	<b>16</b>
<b>6. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>17</b>
<b>7. CONCLUSÃO.....</b>	<b>32</b>
<b>8. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>33</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Os mercados públicos são frequentemente buscados quando se deseja conhecer a gastronomia local. Na historicidade de Recife, seus charmosos mercados contam muito de suas transformações urbanas, o que é comercializado e o que comem, revelando a alma da cidade em sua forma mais pura. A influência destes continua profundamente enraizada no dia a dia dos habitantes. Os Mercados de São José, Encruzilhada, Boa Vista, Casa Amarela e da Madalena, cada um com suas características únicas, desempenham um papel vital na esfera sociocultural da região, principalmente no contexto da gastronomia, apresentada na forma de insumos ou pratos prontos para consumo, assim os visitantes podem saborear da culinária local no ambiente acolhedor e afetuoso dos mercados.

O mercado de Casa Amarela é um dos mais antigos e simbólicos do Recife, fundado em novembro de 1930, localizado na Estrada do Arraial nº1930, no bairro de Casa Amarela, é um espaço público destinado a comercialização de carnes, frios, peixes, crustáceos, ervas aromáticas, flores, artesanato (palha e barro) e produtos de armarinho, abrigando também uma feira livre de frutas e verduras. Abarca também diversos bares e restaurantes típicos da culinária pernambucana (Gaspar, 2025).

A gastronomia, enquanto patrimônio cultural, representa a herança transmitida de geração em geração, abrangendo técnicas culinárias, costumes e preferências alimentares. Esta funciona como um meio de comunicação, uma linguagem compartilhada por aqueles que possuem uma origem comum (Corner; Ângelo, 2008). Dessa forma, a preservação das receitas tradicionais, incluindo seus métodos de preparo e consumo, é crucial para fortalecer a identidade gastronômica de uma região. Essas receitas carregam consigo a história de comunidades, transmitida através de gerações em famílias e grupos sociais. No entanto, a globalização e as mudanças nos hábitos alimentares ameaçam a essência dessas tradições, tornando o registro e a preservação ainda mais importantes. Por fim, a gastronomia desempenha um papel significativo na definição da identidade cultural e econômica de suas populações (Diaz-Andreu, Lucy, 2005).

Considerado o terceiro maior pólo gastronômico do Brasil (ABRASEL, 2024), Recife consegue compilar de forma excepcional a culinária de todo o estado, os sabores e ingredientes elementares de Pernambuco, do litoral ao sertão, são encontrados na cidade. Por ter sido uma das primeiras áreas a ser povoada no Brasil, Pernambuco teve influência de diversos povos, como indígenas, portugueses, africanos, holandeses, entre outros e isso afetou

diretamente na formação de sua culinária típica, as influências de cada povo e das diferentes regiões do estado, contribuíram para que a gastronomia pernambucana se tornasse extremamente diversa e criativa (Freyre, 2004). Nos mercados públicos recifenses, ingredientes locais como carne de sol, queijo coalho, queijo manteiga, os chamados pratos feitos e *self services* são facilmente encontrados, com abundância de preparações locais salgadas e doces, servem a população que os frequenta.

Templo é um local digno de respeito, onde é praticada arte, ciência e cultura (Dicio, 2025). Sendo assim, consideram-se templos da gastronomia, os espaços onde alimentos e bebidas típicos do local são facilmente encontrados, onde a população pode socializar e, dessa forma, preservar as tradições alimentares de sua região.

Dito isto, o trabalho busca pontuar que o mercado público de Casa Amarela, não só através de seus restaurantes, mas também da comercialização de insumos e da manutenção das relações sociais observadas, é mais um templo da gastronomia pernambucana, um espaço de congregação da população e preservação e resistência de tradições alimentares.

## **2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

### **2.1. Mercados públicos do Recife: História**

Desde o século XVI, a presença de espaços comerciais como os mercados públicos tem sido uma característica contínua no cenário do Recife. Nessa época, a comunidade inicial composta por portuários, pescadores e navegadores estabeleceu seu ponto de encontro no largo da igreja do Corpo Santo, que posteriormente ficou conhecido como o Mercado Velho. Com a implementação dos mercados, o comércio de alimentos, antes concentrado em feiras livres, passou a operar sob regulamentação e fiscalização da câmara municipal do Recife. Essa mudança trouxe consigo a padronização dos estabelecimentos, a definição de horários de funcionamento, a alteração das dinâmicas de venda e consumo, e a melhoria da qualidade e higiene dos produtos (Mello, 2011).

Com a chegada dos holandeses a partir de 1630, novos mercados surgiram na cidade, como os mercados de peixe, carne, verduras e o Mercado do Recife, juntamente com o Mercado Grande de Maurícia. Com o passar do tempo, alguns desses mercados se uniram, como o caso da fusão entre o Mercado Grande de Maurícia e o de Peixe. Com a expulsão dos holandeses, esses mercados foram realocados para a Praça da Polé, depois de estarem distribuídos pela área central da cidade. No final do século XVIII, houve outra transferência do mercado para o bairro de São José, tornando-se conhecido como o Ribeira do Peixe. Esse mercado é o precursor do atual Mercado de São José, que detém o título de ser o mercado mais antigo do Brasil (Lins, 2007).

Os mercados públicos se desenvolveram a partir das feiras livres, transformando-se em construções sólidas para garantir o abastecimento contínuo em cidades onde as feiras não eram constantes (Pintaudi, 2006). A estrutura metálica do mercado público de Casa Amarela foi inicialmente montada na Avenida Caxangá, e posteriormente transferida para o largo da feira de Casa Amarela, que se encontrava no fim da linha do bonde, sendo inaugurada em 1930.

Figura 1: Fachada do Mercado de São José.



Fonte: De autoria própria.

## 2.2. Formação do bairro Casa Amarela

O bairro Casa Amarela, em Recife, tem uma história rica e multifacetada, com origens que datam do século XVII. A povoação surgiu ao redor do Arraial Velho do Bom Jesus, antigo nome do local, após as invasões holandesas. Em 1630, o general Matias de Albuquerque estabeleceu o forte real do Bom Jesus para proteger Pernambuco dos holandeses, ao redor do forte, formou-se um povoado onde se estabeleceram o exército e a população que fugia de Olinda e Recife. O Arraial Velho do Bom Jesus é considerado o núcleo mais antigo de Casa Amarela, hoje é conhecido como Sítio da Trindade (Gaspar, 2003).

O nome do bairro surgiu devido a uma casa pintada de ocre (uma cor amarelada acastanhada) que servia de referência na região. Essa casa pertencia a Joaquim dos Santos Oliveira, um português que se mudou para a área para tratar da tuberculose e, após sua cura, ele mandou pintar a casa de ocre, e o local ficou conhecido como Casa Amarela, marcando também o final de uma linha de bonde (Gaspar, 2003).

Casa Amarela já foi um dos bairros mais populosos do Recife, abrangendo áreas que hoje são bairros independentes, como Morro da Conceição, Vasco da Gama, Nova Descoberta, Tamarineira, Macaxeira, Mangabeira e Alto José do Pinho. Em 1988, uma reestruturação político-administrativa reduziu o território do bairro, mantendo apenas seu centro histórico e comercial, e o Alto Santa Isabel, que é a única área de morro que permaneceu dentro dos limites da Casa Amarela, hoje também tenta sua delimitação e criação

como um bairro independente (Recife, 2018). Atualmente, Casa Amarela é um bairro com um forte comércio, feira livre e um mercado popular, que são ponto de referência do bairro, sendo um espaço de reprodução da vida e com forte dimensão cultural. O bairro também se destaca por sua localização entre áreas de diferentes classes sociais (Lins, 2007).

### **2.3. Gastronomia Pernambucana: Origem e Diversidade**

A culinária pernambucana é fruto de um processo gradual e multifacetado. Inicialmente, ela se baseou nos alimentos nativos, utilizados pelos povos indígenas e transmitidos às gerações seguintes. Posteriormente, incorporou ingredientes e técnicas culinárias trazidas principalmente pelos colonizadores portugueses e escravizados africanos, mas também por povoadores holandeses e espanhóis. Ao contrário de outras culinárias regionais, a pernambucana não se caracteriza pelo predomínio de uma única tradição, mas sim pela harmoniosa “contemporização das três tradições”. Acredita-se que esse equilíbrio seja resultado da atuação das mulheres brancas, portuguesas, esposas dos colonos, que desempenharam um papel fundamental na adaptação e integração dos diferentes elementos culinários (Freyre, 2004).

A culinária pernambucana se distingue por sua natureza afirmativa e intensa, refletindo o espírito aguerrido dos movimentos sociais que marcaram sua história e a identidade de sua gente. Cada região do estado revela características culinárias singulares: no Sertão, castigado pelo clima, a culinária é simples e generosa, destacando-se o cuscuz, a mandioca, o bode (preparado de diversas formas), a carne de charque e a farinha de mandioca, presente na farofa e no pirão. O café da manhã, reforçado para fornecer energia para o dia de trabalho, é a refeição mais substancial. No Agreste, principal produtor de leite do estado, a culinária é marcada pelos derivados lácteos, pelo uso abundante de sal, em carnes como charque e carne de sol, e pela presença constante do milho em diversas preparações. Já na Zona da Mata, a terra fértil para o plantio de cana-de-açúcar, tem sua economia ainda hoje concentrada na agroindústria canavieira. Sua culinária é conhecida pelo açúcar, melaço, rapadura, doces (como compotas, bolos de goma, sequilhos e suspiros artesanais) e bebidas como refrescos de frutas, licores artesanais e cachaças. O litoral, por sua vez, é uma síntese de todos esses sabores, enriquecida por ingredientes provenientes do manguezal, do mar e da foz dos rios. Seus pratos são ricos em peixes e frutos do mar, preparados de diversas formas (ensopados, fritos e assados), com forte presença do coco e da castanha de caju em

preparações doces e salgadas (Cavalcanti, 2013).

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1. Geral**

- Analisar a importância do Mercado Público de Casa Amarela como espaço de comercialização de alimentos e ponto de encontro social, destacando sua relevância para a gastronomia, história e cultura do estado de Pernambuco.

#### **3.2. Específicos**

- Resgatar a história do Mercado Público de Casa Amarela, desde seus primórdios como ponto de comercialização de alimentos até sua consolidação como espaço de referência para a gastronomia local, a partir de análise de fontes bibliográficas e entrevistas com famílias pioneiras.
- Investigar o papel do Mercado Público de Casa Amarela como templo da gastronomia pernambucana, onde se estabelecem relações interpessoais, trocas de saberes e experiências culinárias, por meio da pesquisa de campo e entrevistas com comerciantes e frequentadores.
- Documentar e analisar a diversidade de produtos e preparações culinárias comercializadas no Mercado Público de Casa Amarela, com foco nos ingredientes (carne de sol, queijo coalho, coco, jerimum e cheiro verde) e pratos típicos da gastronomia pernambucana (guisado, cozido, saladas, arroz, feijão e farofa), através de registros fotográficos e estudos bibliográficos.

#### 4. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio foi realizado no Laboratório de Alimentos, situado no Núcleo de Tecnologia Rural (NTR) na Universidade Federal Rural de Pernambuco, localizado na Av. Dom Manuel de Medeiros s/n, Dois Irmãos, Recife/PE, CEP: 52171-900, e teve vigência de 01/11/2024 a 31/01/2025, totalizando 360 horas.

O objetivo do estágio realizado foi investigar a formação e organização do Mercado Público de Casa Amarela, relacionando os alimentos produzidos e comercializados nele com a Gastronomia Pernambucana e, para isso, foram desenvolvidas as seguintes atividades:

- Pesquisa bibliográfica em bases digitais e livros sobre a culinária pernambucana;
- Levantamento de informações em livros e publicações científicas sobre a historicidade de Pernambuco, do bairro Casa Amarela e dos mercados públicos recifenses;
- Registro fotográfico e entrevistas *in loco*;

## 5. MATERIAIS E MÉTODOS

Para a realização deste estudo, foi adotada a metodologia de pesquisa descritiva exploratória com abordagem bibliográfica. A pesquisa bibliográfica, conforme definido por Köche (2006), consiste em um levantamento do conhecimento disponível sobre teorias relacionadas ao tema investigado, com o objetivo de analisar, produzir ou explicar o objeto de estudo.

A coleta de dados e informações foi realizada por meio de fontes documentais e bibliográficas, como livros, trabalhos acadêmicos disponíveis em bibliotecas físicas e digitais, sendo estas as plataformas como Google Acadêmico e Google Livros. Para isto, foram selecionados materiais didáticos em língua portuguesa das áreas de Gastronomia, História e Alimentação, bem como sites oficiais e governamentais, revistas e reportagens, utilizando palavras-chave como "mercados públicos", "culinária", "gastronomia", "cultura" e "história", com foco no estado de Pernambuco.

Os membros das famílias do Sr. Severino Henrique (Grandão do Queijo) e da Sra Valquíria (Bar da Valquíria), que concederam as entrevistas precursoras sobre a historicidade das famílias, autorizaram a publicação do texto que tratava sobre as épocas passadas de comerciantes desbravadores que contribuíram para consolidar o Mercado de Casa Amarela, como reduto de compras de alimentos e local de encontros e socialização em torno de aromas e sabores da culinária local.

Além da pesquisa bibliográfica, foram realizadas visitas *in loco*, entrevistas com representantes das famílias pioneiras e registros fotográficos das preparações culinárias e insumos comercializados no Mercado Público de Casa Amarela. É importante ressaltar que a pesquisa de campo foi fundamental para contextualizar e ilustrar a pesquisa bibliográfica, permitindo uma análise mais completa e rica da gastronomia pernambucana no Mercado Público de Casa Amarela.

## 6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Mercado de Casa Amarela encontra-se estabelecido na Rua Padre Lemos (Estrada do Arraial, nº 1930), com sua construção original localizada em frente à casa amarela que dá nome ao bairro. Inaugurado em 1930, o mercado utiliza a estrutura metálica do antigo Mercado de Caxangá, que foi desmontada e transportada de bonde pela Construtora Borrione em 1928. Com uma área construída de 817m<sup>2</sup>, o espaço abriga 100 boxes destinados a uma variedade de segmentos, desde açougues e armarinhos até estabelecimentos de ervas medicinais, bares e restaurantes (Gaspar, 2025). O mercado se divide em quatro pavilhões distintos: o pavilhão principal, onde se concentram a maior parte dos restaurantes, e três pavilhões anexos, que complementam a oferta de produtos e serviços. Seu destaque reside nos bares e restaurantes populares localizados na área externa do pavilhão principal, alguns dos quais operam sem interrupções. Durante as refeições do dia – café da manhã, almoço e jantar –, são servidas iguarias típicas da culinária pernambucana e são frequentadas principalmente por moradores e trabalhadores locais. Os pratos encontrados são definidos diariamente, de acordo com os insumos de cada restaurante e geralmente as refeições têm valor fixo. Um dos pontos mais icônicos do mercado oferece carne de charque e queijo de coalho diretamente trazidos do sertão. Há, ainda, o Anexo II-Cobal, que abriga 14 boxes para venda de cereais e alimentos não perecíveis.

Figura 2: Fachada do Mercado de Casa Amarela



Fonte: De autoria própria

Os bares e restaurantes do mercado ficam localizados em dois pavilhões, no principal e no anexo I, funcionando em sua maioria nos horários matutino e vespertino, exceto o Bar da Valquíria, que funciona de domingo a domingo 24 horas por dia.

Figura 3: Bar da Valquíria, primeiro restaurante do mercado.



Fonte: De autoria própria.

O Bar da Valquíria foi o primeiro restaurante a se estabelecer nas dependências do mercado, anteriormente se chamava Bar do Gercino, pai de Valquíria que faleceu há 20 anos deixando o restaurante e o legado das preparações para a filha. Durante o almoço, os pratos são servidos à escolha do cliente, todos os dias são oferecidas duas opções de proteína animal e o cliente escolhe os acompanhamentos entre macarrão, arroz, feijão caldoso (mulatinho) e molho campanha, conhecido popularmente como vinagrete. A refeição chega à mesa montada em mais de um prato, um com a proteína, outros com os acompanhamentos e saladas. Essa forma de servir simula os chamados “pratos-feitos” ou PF. Assim como os primeiros restaurantes franceses do século XVIII ofereciam uma variedade de pratos *à la carte* com preços definidos, as metrópoles brasileiras do século XX viram surgir estabelecimentos com características semelhantes, nos quais os clientes podiam escolher seus pratos e pagar um valor fixo pela refeição. Paralelamente, os "pratos-feitos" se popularizaram em bares e botecos, atendendo às necessidades dos trabalhadores (Freixa, 2009). No mercado, encontra-se essa forma de servir presente em quase todos os restaurantes, exceto dois, que têm modo de serviço *self-service*.

Os pratos mais vendidos do restaurante são guisados (preparações cozidas de uma opção de proteína animal com base em vegetais refogados) e o cozido. Cavalcanti (2009) relata que a história do cozido tem origem judia, era chamado de *adafina*, que significa “coisa quente” em hebraico, e era o principal alimento do *shabat*, dia do descanso semanal dos judeus, que começa ao pôr do sol da sexta-feira e termina ao anoitecer do sábado. Atualmente, o prato pernambucano é servido completo - com carnes, defumados, legumes e vegetais. Do

caldo do cozimento é feito pirão com farinha de mandioca, consagrando a pluralidade da preparação.

Figura 4: Almoço completo no Bar da Valquíria.



Fonte: De autoria própria.

Figura 5: Costela guisada, cargo chefe do Bar da Valquíria.



Fonte: De autoria própria.

Nos restaurantes Casa Amarela *self-service* e Grandão Sertanejo, os clientes podem se servir à vontade de acompanhamentos, pagando o valor referido apenas à proteína. Os acompanhamentos são variados: salada de tomate, alface e cebola; salada de batata, beterraba

e cenoura cozidas (com maionese ou não); pepino em rodelas; cenoura ralada; arroz branco ou arroz à grega; feijão mulatinho ou feijão verde; farofa; macarrão refogado no alho e óleo; purê de batata e temperos para as saladas. Tais acompanhamentos chegaram a Pernambuco e se estabeleceram na gastronomia local de diversas formas, através das influências dos povos que contribuíram para a formação culinária na terra dos altos coqueiros, de beleza soberbo estendal (Hino de Pernambuco).

Figura 6: Fachada e acompanhamentos do restaurante Casa Amarela Self-Service.



Fonte: De autoria própria

No Brasil colonial, as saladas não desfrutavam de popularidade. Os indígenas, que as chamavam de "cumbari" (folhas comestíveis ao redor das pimenteiras), não apreciavam essa comida leve e sem "sustança", assim como os escravos. Essa aversão persiste no interior de Pernambuco, onde se diz que "quem gosta de folha é lagarta e gado". O costume de comer saladas foi introduzido pelos colonizadores portugueses que as serviam cozidas, acompanhando carnes, diferentemente dos hábitos europeus. Aos poucos, a burguesia nordestina começou a imitar a aristocracia portuguesa, incorporando saladas aos cardápios, inicialmente apenas alface e tomate, uma combinação popular até hoje. Com o tempo, a variedade de saladas aumentou, incluindo batata, beterraba e outros vegetais cozidos. Mais recentemente, novas folhas do sul do país, como alfaces variadas, chicória, endívia, escarola e rúcula, foram sendo incorporadas. O azeite de oliva, trazido de Portugal, é o principal ingrediente para temperar as saladas e outros pratos, como bacalhau, frutos do mar, peixes e

sopas. A expressão "juntar um fio de azeite português" é um conselho presente em receitas tradicionais pernambucanas, transmitidas de geração em geração (Cavalcanti, 2013).

Figura 7: Saladas no restaurante Grandão Sertanejo.



Fonte: De autoria própria.

Figura 8: Saladas no restaurante Casa Amarela Self-Service.



Fonte: De autoria própria.

A introdução do arroz na culinária brasileira se deu através dos portugueses, com os primeiros cultivos na Bahia em 1587, seguidos pelo Maranhão e Pará, só bem depois chegando a Pernambuco. Inicialmente, o arroz não era popular entre os brasileiros, mas sua utilização foi gradualmente difundida por Dom João III, que o incluiu na dieta dos jesuítas enviados para catequizar os índios “um tanto de mandioca e arroz e um cruzado cada mês” (Sousa, 2000). O arroz também foi parte da dieta dos soldados da Corte, que em Canudos

(1896-1897), comiam “arroz na bóia”, assim chamado porque uns poucos grãos de arroz boiavam na água em que eram cozidos; enquanto os seguidores de Antônio Vicente Mendes Maciel, o Antônio Conselheiro (1830-1897), preferiam consumir farinha de mandioca. Apenas recentemente, o arroz se consolidou como um alimento essencial na mesa dos brasileiros (Dória, 2014). Existem duas categorias principais de arroz, cada uma adequada para preparações específicas: os grãos longos e os grãos curtos. O arroz de grãos longos, ao ser cozido, apresenta uma textura mais solta, tornando-o ideal para acompanhamentos. Entre as variedades mais comuns por aqui, destacam-se o arroz branco e o arroz parboilizado. Este último, cujo nome deriva do termo inglês *to parboil* (pré-cozido), foi um desenvolvimento norte-americano (Informe Agropecuário, 1977). Enquanto acompanhamento, o modo de preparo mais encontrado nas mesas pernambucanas é o arroz temperado (ou carioca), onde o arroz é refogado com alho e cebola no óleo ou azeite de oliva, podendo ter variações no refogado, mas sempre apresentando essa técnica antes do cozimento.

Um dos mais variados e importantes acompanhamentos brasileiros, o feijão como o conhecemos, nasceu em no continente americano e era chamado de *cumandá* (vem de *cumã* - alimento retirado de vagem) pelos povos indígenas, além de ser muito consumido por eles com farinha de mandioca. Recebeu o nome de feijão dos portugueses, por lhes lembrar na forma o *feijon* - uma leguminosa asiática introduzida pelos mouros na Península Ibérica. Mesmo presente por todo o mundo, em nenhum lugar o feijão é tão bem apreciado quanto no Brasil, sendo um prato que não pode faltar na mesa diária do brasileiro. Por aqui, os pratos levam sempre alho, cebola, louro, porco defumado, com pequenas variações, em relação a ingredientes e temperos (Cascardo, 1967). Em Pernambuco, o modo de preparo mais presente é o feijão-mulatinho caldoso com base de alho e cebola refogados, mas também temos a presença de pratos bastante típicos com o feijão como protagonista: baião-de-dois, com feijão-de-corda e feijão-verde na manteiga de garrafa (Lody, 2008).

A origem da farofa como acompanhamento é mais um exemplo da união de saberes dos povos que aqui habitavam, a farinha de mandioca tem origem indígena e sempre foi produzida e consumida nas tribos, acompanhando quase todos os alimentos: carnes, peixes e até frutas. Por ser um alimento de “sustança”, logo virou sustento básico dos povos escravizados embarcados e se firmou nas senzalas e quilombos (Cascardo, 1967). Da farinha, os escravizados a preparavam com gordura, pimenta e vinagre, ao que chamavam de farofa, palavra de origem africana (Kidder, 2008). No Nordeste, conseqüentemente em Pernambuco, a farinha é um elemento fundamental da culinária. Ela é vista como um alimento essencial, especialmente no sertão, onde serve como base para saciar a fome. Seja na forma de farinha,

farofa ou pirão, ela está presente na maioria dos pratos pernambucanos, complementando e enriquecendo as refeições (Cavalcanti, 2009).

Figura 9: Feijão-de-corda, arroz temperado, macarrão e pirão no restaurante Casa Amarela Self-Service.



Fonte: De autoria própria.

De acordo com funcionários dos restaurantes *self-service*, as proteínas mais pedidas são bifes de boi e frango assado, pratos populares acessíveis para a população trabalhadora e que exigem pouco requinte na sua preparação. As carnes de boi e galinha foram trazidas com a colonização portuguesa, pois no Brasil não havia “boi ou vaca, cabra, ovelha ou galinha, ou qualquer outro animal que esteja acostumado ao viver do homem” (Brasil, s.d.). A técnica culinária de assar as carnes já era conhecida pelos indígenas que habitavam o Brasil antes da colonização, conhecidos como moquém, quatro forquilhas de pau eram enterradas profundamente no chão, enquadradas à distância de três pés e à altura de dois pés e meio; sobre elas assentam varas com uma polegada ou dois dedos de distância, uma da outra, formando uma grelha de madeira que era colocada sobre brasa. A função principal dessa técnica não era a de consumo imediato e sim, de conservação da carne (Léry, 1980). Com a união da técnica de cocção indígena, com as carnes e técnicas de tempero dos colonizadores portugueses, nasce o assado brasileiro, precursor do churrasco de hoje e prato extremamente presente nas cozinhas pernambucanas.

Nos setores de venda de insumos, podemos destacar a loja Grandão do Queijo e a Feira Livre de Casa Amarela, que se encontram anexados ao pavilhão principal do mercado e contam com uma extensa variedade de produtos, frutas e legumes tipicamente pernambucanos.

Figura 10: Grandão do Queijo, no Anexo I do mercado.



Fonte: De autoria própria

Severino Henrique Gonçalves, conhecido como Seu Grandão, iniciou sua trajetória empreendedora vendendo galinhas na feira livre de Casa Amarela, por volta de 1966. Em 1982, com a inauguração do anexo do mercado público local, ele abriu seu primeiro box, o "Grandão do Queijo". Ao longo de 43 anos, o negócio se expandiu, tornando-se referência na venda de queijo coalho, bolo de rolo (produção própria), carne de sol e castanhas-do-pará e caju. Inicialmente, Seu Grandão contou com o apoio da esposa, de dois familiares e de um amigo. Segundo Manoel do Queijo, funcionário e amigo de Severino, atualmente, o negócio continua sendo familiar, com a participação do filho e dos netos Andreza e Arthur Cortez, que são responsáveis pela administração das três unidades. Para Seu Grandão, a variedade de produtos era fundamental. Ele acreditava que a disponibilidade de um amplo leque de opções fideliza os clientes. “Você não pode vender uma coisa só. Se o cliente chegar, pedir algo e eu disser que não tenho, ele não vai voltar. Uma palavra bonita para mim é ‘tenho’”, afirmava o comerciante que faleceu em dezembro de 2022. De acordo com Manoel, os insumos vêm de diversas partes de Pernambuco, com destaque para a carne de sol e o queijo coalho, que vêm do município Venturosa.

Figura 11: Entrada da loja Grandão do Queijo.



Fonte: De autoria própria.

A técnica de salgar carnes, utilizada na produção de carne de sol e charque, surgiu casualmente durante as grandes navegações. Os fenícios e egípcios descobriram que peixes conservados em barris de água salgada duravam mais tempo e passaram a secá-los, defumá-los e salgá-los. Os portugueses aprenderam essa técnica, especialmente aplicada ao bacalhau, e a adaptaram com sucesso no litoral nordestino, onde a abundância de sol e sal favorecia o processo (Sindicarne, 2015). Assim foram nascendo as preparações nordestinas charque e carne de sol, que tem processos de feitura semelhantes, mas diferem na quantidade de sal e no tempo de secagem. A carne de sol se diferencia da charque pela menor quantidade de sal utilizada em seu preparo, o que resulta em uma textura mais tenra. Isso ocorre porque o sal desidrata apenas a camada externa da carne, preservando a umidade, a textura e a cor original no interior. Embora a carne bovina seja a mais comum, a carne de sol também pode ser preparada com bode, carneiro ou porco (Salviano, 2011). Recomenda-se lavar ou deixar a carne de molho no leite antes do preparo, e depois assá-la ou grelhá-la com bastante cebola.

Figura 12: Carne de sol comercializada no Grandão do Queijo.



Fonte: Facebook (2023)

O queijo coalho, um dos pilares da culinária pernambucana e presença constante nas mesas do Nordeste, é um alimento versátil e apreciado em diversas refeições. Tradicionalmente assado, derretido ou grelhado, ele acompanha desde o café da manhã até o jantar, complementando pratos como bolos, cuscuzes, doces, baião de dois e charque, seja desfiado ou gratinado. Sua produção, antes predominantemente caseira, recentemente passou a ser industrializada (Cavalcante, 2023).

Figura 13: Queijo coalho comercializado no Grandão do Queijo.



Fonte: Facebook (2022)

A feira livre transcende a mera função de comércio, configurando-se como um espaço vital para a reprodução da vida. Nela, a criatividade humana se manifesta na elaboração do trabalho, e a despeito da exigência da rotina diária, o ambiente se revela festivo, refletindo o espírito da cidade através de seus simbolismos e identidades. A dimensão cultural da feira é inegável, ultrapassando as questões puramente materiais. A cidade e a feira se entrelaçam, e nesse contexto, o meio rural desempenha um papel fundamental, mantendo sua participação

através de intermediários como atravessadores e atacadistas. A Feira Livre de Casa Amarela, em particular, é um elemento definidor do bairro, intrinsecamente ligada ao comércio e à manutenção de tradições alimentares locais (Santos, 2013). Em 2024, a feira livre de Casa Amarela foi revitalizada, recebendo uma nova infraestrutura em um espaço de 4.000 m<sup>2</sup>. O projeto incluiu a instalação de 352 bancas padronizadas, 21 fiteiros, 16 quiosques de alimentação, quatro boxes de água de coco, seis de flores e quatro para animais vivos. A reforma abrangeu a instalação de gradis em todo o perímetro, padronização das bancas com vedação em alvenaria, e recuperação da área molhada e do módulo de animais vivos. Foram instaladas portas metálicas na área de animais, e portas de enrolar nos quiosques de coco, flores e fiteiros. A estrutura metálica das coberturas e as telhas termoacústicas foram substituídas. A revitalização também incluiu a aplicação de piso intertravado, meio-fio e drenagem, além da instalação de tubulação embutida para combate a incêndios (Recife, 2024). As bancas são abastecidas, majoritariamente, pelo CEASA-PE, que distribui e faz o intermédio entre os produtores (geralmente do interior do Estado) e varejistas todos os dias (Santos, 2013).

Figura 14: Entrada lateral do pátio da feira livre de Casa Amarela.



Fonte: De autoria própria.

No pátio da feira, são encontrados inúmeros produtos — frutas, verduras, ovos, água de coco, temperos e animais vivos. Apesar da variedade, boa parte dos insumos é tipicamente do estado e contribuem para a manutenção das tradições alimentares pernambucanas. Dentre toda pluralidade da feira livre, consegue-se destacar a abundância de alguns insumos bastante populares: o jerimum, o coco e o “cheiro verde”.

Figura 15: Banca no pátio da feira livre de Casa Amarela.



Fonte: De autoria própria.

A abóbora desempenhou um papel fundamental na alimentação no Brasil, desde os tempos pré-coloniais. Inicialmente, ela era um dos pilares da dieta dos povos indígenas, ao lado do milho e da mandioca. Com a chegada dos colonizadores, a abóbora foi incorporada à alimentação dos africanos escravizados, consolidando-se como um alimento essencial na culinária brasileira (Verger, 1987). Nos últimos anos, a abóbora (*Cucurbita moschata*) tem ganhado destaque, revelando-se um recurso valioso para a agricultura familiar e um alimento essencial para a saúde. Rica em antioxidantes, ela contribui significativamente para a nutrição da população (Amaya, 1997). Por conta disso, no uso comum, o termo "abóbora" engloba diversas plantas e frutos do gênero *Cucurbita*. Isso significa que, em conversas cotidianas, abobrinhas (*Cucurbita pepo*), morangas e jerimums (*Cucurbita maxima*) podem ser chamados de abóbora, sem distinção (Ramos, 2010).

No Nordeste do Brasil, a abóbora (*Cucurbita moschata*) recebe nomes como abóbora de leite ou jerimum de leite. A espécie *Cucurbita maxima*, conhecida como moranga no Sul e Sudeste, é chamada de jerimum ou jerimum caboclo no Nordeste. O termo "jerimum", derivado do tupi "yurum-um" ("pescoço escuro") (Sampaio apud Braga, 1960), é amplamente utilizado na região até hoje. Em Pernambuco, por ter preço acessível e ser nutritiva, a hortaliça se estabeleceu nas mesas, a polpa dos frutos verdes é usada em pratos salgados, enquanto os frutos maduros servem tanto para receitas salgadas quanto doces, incluindo doces caseiros e industrializados. Algumas indicações culinárias tipicamente pernambucanas são:

carne de sol no jerimum, sopa de jerimum, farofa de jerimum, chamberil, cozido e doce de jerimum com coco.

Figura 16: Jerimums vendidos na feira livre de Casa Amarela.



Fonte: De própria autoria.

Entre a grande quantidade de frutas presentes na feira, o coco se destaca com quatro boxes, logo na entrada, dedicados à venda de água e “carne” de coco. As primeiras mudas de coqueiro (*Cocos nucifera*) chegaram ao Brasil em 1553, “enchendo a terra” na Bahia de Cabo Verde e depois se espalhando por todo o litoral, muito rapidamente (Sousa, 2000). Algumas mudas nasceram ao acaso, com frutos sendo levados pela corrente marítima, mas foram sobretudo cultivadas. Acabaram mudando a paisagem da costa nordestina, pouco a pouco, tomando o lugar da Mata Atlântica existente. Em Pernambuco, Maurício de Nassau foi quem começou o cultivo do coco por aqui, após plantar dois mil coqueiros no jardim de seu sítio (Calado, 1985). Os colonizadores portugueses, apesar de apreciarem o fruto, somente consumiam sua água e polpa (Salvador, 1954). Foram os escravizados vindos da África ocidental (especialmente Moçambique), que introduziram o fruto como ingrediente, extraindo e utilizando o leite em diversas preparações (Hamilton, 2005). O processo de extração do leite de coco, inclusive, pouco difere dos dias de hoje, a polpa ainda é triturada e espremida, só que agora a primeira etapa é feita com um liquidificador (Neves, 2014).

Da mistura das técnicas africanas e portuguesas e do manuseio de ingredientes da terra, nasceram no Nordeste novas receitas, todas usando muito leite de coco. Pratos salgados: aratu, arroz, bobó de camarão, casquinho de caranguejo, lagosta, molhos, moqueca, xinxín de galinha. Também doces: angu, baba de moça, canjica, cuscuz, manjar, mungunzá, pamonha, tapiocas, bolos, mingaus, sorvetes, batidas de cachaça e principalmente, a cocada, branca ou queimada, de cortar ou de colher (Cascardo, 1967). Sendo assim, um ingrediente indispensável na gastronomia pernambucana.

Figura 17: Água e polpa de coco fresco - feira livre de Casa Amarela.



Fonte: De autoria própria.

Figura 18: Coco seco inteiro e ralado - feira livre de Casa Amarela.



Fonte: De autoria própria.

Para finalizar, a mistura de ervas mais utilizada para finalização de pratos salgados em Pernambuco: o “cheiro verde”. Essa combinação aromática, nada mais é do que a junção da cebolinha com a salsa ou com o coentro, sendo o último mais frequente na culinária nordestina. Todas são ervas condimentares amplamente utilizadas em diversas culinárias ao redor do mundo há séculos. A cebolinha, pertencente à família *Aliaceae*, a mesma do alho e da cebola, apresenta duas variedades cultivadas no Brasil: a cebolinha-verde ou comum, originária do Oriente ou da Sibéria, e a cebolinha de folhas finas ou galega, proveniente da Europa. Já a salsa e o coentro, membros da família *Apiaceae*, compartilham semelhanças

visuais, mas se distinguem por seus sabores e aromas característicos (Lana, 2010). Tanto a cebolinha, quanto o coentro, chegaram às mesas pernambucanas através dos colonizadores portugueses e unidos, se tornaram peça indispensável no tempero de diversos pratos tradicionais: assados, carnes e galinhas guisadas, camarões, feijões, peixes e sopas.

Figura 19: Cheiro verde na feira livre de Casa Amarela.



Fonte: De autoria própria.

## 7. CONCLUSÃO

Com base nas informações apresentadas nas fontes, pode-se concluir que o Mercado Público de Casa Amarela desempenha um papel multifacetado e essencial para a gastronomia pernambucana. A pesquisa realizada, por meio de levantamento bibliográfico, entrevistas e visitas ao local, permitiu constatar que o mercado não é apenas um centro de comercialização de alimentos, mas também um ponto de encontro social e um espaço fundamental para a preservação da cultura alimentar da região.

A história do mercado, fundado em 1930, está intrinsecamente ligada à formação e ao desenvolvimento do bairro de Casa Amarela, tornando-se um símbolo local com forte dimensão cultural. Sua estrutura abriga uma diversidade de boxes que comercializam desde carnes, queijos e condimentos até frutas, verduras e pratos prontos. Essa variedade de insumos e preparações reflete a rica e diversificada gastronomia de Pernambuco, com influências indígenas, portuguesas e africanas, abrangendo desde o litoral até o sertão do estado.

Os restaurantes e bares localizados no mercado servem como vitrines da culinária local, oferecendo pratos típicos como guisados e cozidos, além do sistema de "pratos-feitos" que atendem à população local e de trânsito. A presença de comerciantes tradicionais, como o "Grandão do Queijo", que vende produtos regionais como carne de sol e queijo coalho, demonstra a continuidade de saberes e práticas alimentares transmitidas através das gerações. A feira livre, anexada ao mercado, complementa essa oferta com uma abundância de frutas, verduras e outros insumos tipicamente pernambucanos, muitos deles abastecidos pelo CEASA-PE, mantendo a ligação com a produção do interior do estado. Ingredientes como o jerimum, o coco e o "cheiro verde" são fartamente encontrados, evidenciando sua importância na culinária local.

Diante do exposto, o estudo conclui que o Mercado Público de Casa Amarela se configura como um verdadeiro templo da gastronomia pernambucana. Ele cumpre a função de espaço de congregação para a população local, onde se buscam ingredientes e pratos típicos, mantendo vivas as tradições e os costumes da cultura alimentar de Pernambuco, resistindo, em certa medida, às influências da globalização. A dinâmica observada no mercado, desde a comercialização de insumos até o consumo de refeições, reforça sua relevância histórica, cultural e gastronômica para o estado de Pernambuco.

Entretanto, é importante ressaltar a importância de políticas públicas nas esferas municipal, estadual e federal que mantenham a qualidade da infraestrutura e do que é vendido no mercado, garantindo a permanência do templo no cenário recifense.

## 8. REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Associação Brasileira de Bares e Restaurantes**. Disponível em <[www.abrasel.com.br/](http://www.abrasel.com.br/)>. Acesso em 05 fev. 2025.

AMAYA, D. R. **Carotenoids and Food Preparation: The Retention of Provitamin A Carotenoids in Prepared, Processed, and Stored Foods**. Campinas: UNICAMP, 1997. 93 p.

BRASIL. Ministério da Cultura. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Brasília: MEC, [s.d].

CALADO, Frei Manoel. **O Valeroso Lucideno e o triunfo da Liberdade**. Vol. I e II. 4. Ed. Recife: Fundarpe, 1985.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

CAVALCANTE, J. F. M. **Queijo Coalho artesanal: cultura, história e gastronomia nordestina**. Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, Fortaleza, v. 10, n. 1, p. e10408, 2023. DOI: 10.59171/nutrivisa-2023v10e10408. Disponível em: <<https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/10408>>. Acesso em: 01 mar. 2025.

CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013.

CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. **História dos sabores pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009.

CORNER, D. M. R.; ÂNGELO, E. R. B. **O patrimônio cultural imaterial sob a perspectiva da gastronomia**. V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL. Anais... Universidade de Caxias do Sul – RS, 2008.

DIAZ-ANDREU, Margarita; LUCY, Sam. **The Archaeology of Identity**. 1 ed. Routledge, 24 nov. 2005.

DICIO. **Significado de Templo**. Disponível em <<https://www.dicio.com.br/templo/>>. Acesso em 05 fev. 2025.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2017.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste. Aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil.** 7. ed. São Paulo: Global, 2004.

HAMILTON, C. Y. **Os sabores da lusofonia: encontros de culturas: Angola; Brasil; Cabo Verde; Goa; Guiné-Bissau; Macau; Mocambique; Portugal; Açores e Madeira; São Tomé e Príncipe; Timor Leste.** 1.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

IBGE. **Censo demográfico 2000.** Brasília, DF, 2000.

INFORME AGROPECUÁRIO. **Arroz: avanços tecnológicos.** Belo Horizonte: EPAMIG, 1977.

IPHAN. **Rotas do patrimônio: Uma viagem através da história. Mercado de São José.** Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/9\\_rota\\_patrimonio\\_mercado\\_sao\\_jose\\_recife\\_pe.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/9_rota_patrimonio_mercado_sao_jose_recife_pe.pdf) Acesso em: 05 fev. 2025.

GUILLEN, I. C. M. **Mercado de São José: contando histórias em um lugar de memória.** In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA ANPUH, 25, Fortaleza, 2009 Anais eletrônicos. Disponível em: <http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/anpuhnacional/S.25/ANPUH.S25.0643.pdf>. Acesso em 05 fev. 2025.

GASPAR, Lúcia. **Mercado de Casa Amarela.** Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>. Acesso em 05 fev. 2025.

GASPAR, Lúcia. **Casa Amarela (bairro, Recife).** Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>. Acesso em 05 fev. 2025.

KIDDER, Daniel P. **Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil: Províncias do Norte.** Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2008.

KÖCHE JC. **Fundamentos de metodologia científica; teoria da ciência e prática da pesquisa.** 23ª ed. Petrópolis: Vozes; 2006.

LANA, M. M.; TAVARES, S. A. (Ed.). **50 Hortaliças: como comprar, conservar e consumir.** 2. ed. rev. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2010. 209 p. il. color.

LÉRY, Jean de. **Viagem à Terra do Brasil.** Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1980.

LINS, M ; SANTANA, D. **Mercados do Recife.** 01. ed. Recife: Autor, 2007.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MELO, Maria Carneiro Lacerda de; PITTA, Virgínia Pontual. **A relação dos mercados públicos de São José e da Boa Vista com a Cidade do Recife entre 1820 e 1875**. 2011. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Urbano, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2011.

NEVES, Lays Karla Souza. **Coco: origem e influência na gastronomia do Recôncavo Baiano**. Repositório da Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2014.

PINTAUDI, S. M. **Os mercados públicos: metamorfoses de um espaço na história urbana**. Scripta Nova. Revista electrónica de geografía y ciencias sociales. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1 de agosto de 2006, vol. X.

PREFEITURA DO RECIFE. **Mercados**. 2016. Disponível em: <<http://www2.recife.pe.gov.br/servico/mercados-0>>. Acesso em: 05 fev. 2025.

RAMOS, Semíramis R. Ramalho. **Aspectos técnicos do cultivo da abóbora na região Nordeste do Brasil**. Aracaju : Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2010.

RECIFE. Câmara Municipal do Recife. **Marco Aurélio quer fazer o Alto Santa Isabel virar bairro**. Recife: Câmara Municipal do Recife, 16 de jan. 2018. Disponível em: <<https://www.recife.pe.leg.br/comunicacao/noticias/marco-aurelio-quer-fazer-o-alto-santa-isabel- virar-bairro>> Acesso em 06 fev. 2025.

SALVADOR, Frei Vicente do. **História do Brasil (1500 – 1627)**. 4.ed. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1954.

SALVIANO, A. T. M. **Processamento da carne de sol com carne maturada: Qualidade sensorial e textura**. 115 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2011.

SANTOS *et al.* **Plantas medicinais comercializadas no Mercado Público de Casa Amarela - Recife - PE: Influência do modo de conservação na composição química do óleo essencial**. HOLOS. 2015. ISSN: 1518-1634. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=481547176006>> Acesso em 04 fev. 2025.

SANTOS, Julyana Gomes dos. **Interações entre os dois circuitos da economia urbana no comércio de gêneros alimentícios da feira de Casa Amarela - Recife-PE**. Recife: O autor, 2013.

SINDICARNE, 2015, ARTIGO -17.12.15: **Charque: origem e processo de elaboração.** Acesso em 01 fev. 2025, link <[http://www.sindicarne.com.br/index2.php?option=com\\_content&do\\_pdf=1&id=9717](http://www.sindicarne.com.br/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=9717)>

SOUSA, Gabriel Soares de. SILVA, Leonardo Dantas (Apresentação). **Tratado Descritivo do Brasil em 1587.** 9.ed. Recife: Fundaj / Ed. Massangana, 2000.

VERGER, P. **Fluxo e refluxo de tráfico entre o golfo de Benin e a Bahia de todos os Santos: dos séculos XVII a XIX.** São Paulo: Corrupio, 1987. 718 p