

---

## Maceió

### ***By logomotiva***

Published: 24/03/2008 - 10:44

Mapa da Região: mhgf**A tradição da peixada**

Convite ao turismo e ao prazer gastronômico, a cidade de Maceió é cercada por lagoas (daí o nome de Alagoas) e por todo aquele marzão. Passeios, são inúmeros, pelas lagoas de Mundaú e Manguaba, pelas praias, urbanas ou não, e o tradicional e sempre agradável passeio às piscinas naturais, para onde se vai de jangada a partir da Praia de Pajuçara, na zona urbana da cidade. As piscinas ficam a cerca de dois quilômetros da praia e mais os 20 minutos de jangada até lá. Bares improvisados em embarcações rústicas esperam o visitante com frutos do mar fritos fresquíssimos e bebidas.



**Embarcações rústicas servem como bares aos freqüentadores das paradisíacas piscinas naturais**

---

E já que estamos à beira-mar, vamos, então, falar de peixe, ou melhor, de peixada. A peixada é um prato característico e tradicional do litoral nordestino. Em Maceió, a peixada é uma tradição e uma marca registrada. Tanto que, ao ser perguntada onde se come uma boa peixada na cidade, Maria Rocha, umas das quatro irmãs Rocha, diz com a maior simplicidade: "Peixada boa se come em todo canto; tanto pode ser nas barracas ou nos simples bares de beira de praia, como nos restaurantes da cidade".

É claro que, se ela puder, vai puxar a brasa, ou melhor, a panela, para o seu peixe. Ou seja, vai fazer com que você prove a peixada do Irmãs Rocha, o restaurante da família, que nasceu da iniciativa de Cecília e Maria Euthalia (Tatália), filhas de Jacyra e Bartyra, respectivamente, de abrir um espaço onde pudessem apresentar as receitas que suas mães e tias desenvolvem há anos. Está certo, você não se arrependerá de comer a peixada do Irmãs Rocha. E se arrependerá menos ainda se provar a premiada caldeirada de frutos do mar das Alagoas, criação de Yeda Rocha. É feita com camarão, siri, sururu, lagosta, polvo, patinha de uçá, ostra e maçunim ensopados no leite de coco. É acompanhada de mingaupitinga, outra tradição alagoana, espécie de pirão feito com massa puba (massa de mandioca fermentada), cebola refogada e leite de coco. Sucesso também fazem a casquinha de siri e o delícias do mar, um frito misto com camarões, lulas e peixe agulha.



**Casquinha de siri das Irmãs Rocha: verdadeiras heranças de família, as receitas passam de mãe para filhas**

---

Mas se falamos da peixada, não há como deixar de lado o sururu. No prefácio do livro Delícias da Cozinha Alagoana, em que são apresentadas as receitas das irmãs, Maria é categórica: "O mais alagoano dos pratos é mesmo o sururu. Sua mais tradicional forma de preparo é o sururu de capote, servido na casca. Lavado em muitas águas, é levado ao fogo, onde junta seu próprio caldo, rico em fosfato". O sururu é um molusco, típico do Nordeste e que, em Maceió é abundante nas lagoas de Manguaba e Mundaú. O caldinho de sururu é encontrado no cardápio de muitos bares e restaurantes de Maceió.

Considerado o mais autêntico restaurante da culinária alagoana em Maceió, o Irmãs Rocha oferece, ainda, diversos pratos regionais, como catado de siri de coral (a fêmea do siri ovada), camarão da lagoa, sarapatel, o prato alagoano (costelinha de carneiro grelhada com arroz de coco e fava). Como sobremesa, a deliciosa cocada da Mema (cocada pastosa, tipo quebra-queixo, com castanha de caju).

## **A Peixada Alagoana**

A peixada alagoana é um dos mais saborosos e característicos da culinária da Costa Nordestina. Dependendo da região, o tipo de peixe pode variar. Normalmente é feita com arabaiana, cavala, olho-de-boi ou robalo. Mas também são utilizados o sirigado (badejo), o vermelho, o dourado e a cioba (vermelho). E até a bicuda, um peixe grande e comprido, como na Peixada da Madalena, em Pontal do Coruripe. As postas são temperadas com sal e coentro e cozidas com pedaços grandes de batatas, cebolas e tomates. Também são acrescentados ovos cozidos.

## **A divina Divina Gula**

Um dos restaurantes mais tradicionais de Maceió e, certamente, um dos melhores, o Divina Gula, por princípio, é um restaurante de culinária mineira. Afinal, o Divina Gula é tocado por dois mineiros, o casal André e Cláudia, ambos de Sabinópolis. Mas, na realidade, André Generoso, que assina o cardápio e comanda a cozinha, procura fazer do Divina uma síntese da comida regional, com introduções da culinária nordestina no cardápio. Assim, juntou a carne-de-sol nordestina com o tutu mineiro. A carne-de-sol também pode ser servida com purê de inhame, abobrinhas frescas e banana da terra frita, prato que recebeu o nome de confiada desfiada. E introduziu a carne de sol no arroz de quenga rica (ou puta rica), tradição goiana. E que leva, ainda, costelinha de porco, frango caipira, três tipos de lingüiça e codorna. Dentre as deliciosas sobremesas, uma tipicamente nordestina: queijo de coalho com mel de engenho (melado) e sorvete de tapioca. Mas a cachaça, Divininha, é mineira, produzida em alambique próprio em Sabinópolis, para onde André vai algumas vezes por ano.

O Divina Gula é parada obrigatória de qualquer roteiro gastronômico da capital alagoana. Começou com um pequeno boteco, em 1988, inspirado nos botecos mineiros. Mas o sucesso foi tanto que o Divina cresceu muito, sem, no entanto, perder a qualidade.



A confiada desconfiada une as cozinhas mineira e alagoana: iniciativa do Divina Gula



Arroz de quenga rica, tradição goiana faz sucesso em Maceió

### **Um carioca no Canto da Boca**

Luiz Alberto Barbosa é um carioca que há muitos anos resolveu se mudar para Maceió, onde abriu um restaurante que não deu certo. Em seguida, em 1993, abriu o Canto da Boca, especializado em frutos do mar, que é um sucesso.

Considerado entre os melhores restaurantes da capital alagoana, o Canto da Boca tem como carro chefe a moqueca de frutos do mar, feita com maçonim, peixe, camarão, sururu e polvo. Peixada também tem, só que não leva batatas. Dentre os vários pratos de frutos do mar, destaca-se o Camarão à Thereza Collor, receita da própria adaptada pelo Luiz. O camarão é flambado no conhaque, refogado no alho e na cebola, cozido com leite de coco, creme de leite e molho de tomate. Servido sobre creme de macaxeira com queijo parmesão e leite de coco. Coberto com castanha de caju.

### **Pontal da Barra: rendeiras e frutos do mar**



Rendeiras do Pontal da Barra exibem seus trabalhos

À beira da Lagoa de Mundaú há bons restaurantes e uma atração turística imperdível, cheia de arte e graça: as rendeiras do Pontal da Barra. São dezenas de pequenas lojas em que são expostas a produção das habilidosas rendeiras que criam peças de bilro, labirinto, filé e renascença. As peças vão desde toalhas de mesa, panos de prato, jogos americanos a roupas. As lojas abrem todos os dias.

Aproveite, então, para, antes ou depois de comprar as peças das rendeiras, almoçar no Pontal. Três indicações, tiradas do guia "Bares e restaurantes – Os melhores de Alagoas", publicação do Sebrae-AL: Bar do Alípio, que, além de servir o delicioso camarão à moda da casa e o siri-mole ensopado, tem um píer de onde parte um barco para o passeio pelas lagoas de Mundaú e Manguaba; o Peixarão, onde a pedida é o prato que deu nome à casa, deliciosa mistura de peixada com camarãozada; e o Renatos Restaurante, que, além do sururu e a caranguejada de guaiamum (espécie de caranguejo azulado), promove o passeio de barco pelas nove ilhas do complexo lagunar Mundaú-Manguaba.

---

## Endereços e telefones

### Bar do Alípio

Av. Alípio Barbosa 321 – Pontal da Barra. Tel: (82) 3351-9151

### Canto da Boca

Av. Julio Marques Luz 654 – Jatiúca. Tel: (82) 3325-7346 - [www.cantodaboca.com.br](http://www.cantodaboca.com.br)

### Divina Gula

Rua Eng. Paulo B. Nogueira 85 – Stella Maris. Tel: (82) 3235-1016 / 1262. [www.divinagula.com.br](http://www.divinagula.com.br)

### Irmãs Rocha

Rua Comerciarío José Pontes Magalhães 34 – Jatiúca. Tel: (82) 3325-9080. [www.irmasrocha.com.br](http://www.irmasrocha.com.br)

### O Peixarão

Av. Alípio Barbosa 532 – Pontal da Barra. Tel: (82) 3351-9090/3325-7011

### Renatos Restaurante

Av. Senador Arnon de Melo 350 – Pontal da Barra. Tel: (82) 3221-5015

### Rendeiras do Pontal da Barra

### Artesanato São Judas Tadeu (Dílma)

Av. Alípio Barbosa 107 – Pontal da Barra. Tel: (82) 3351-9035

### Tereza Artesanato

Av. Alípio Barbosa 107 – Pontal da Barra. Tel: (82) 3378-9727 / 3351-9018