



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

ANA RITA CUNHA PINHEIRO DE LYRA

**Garçom, um caldinho por favor! A cultura de beber caldinho no Recife.**

RECIFE

2025

ANA RITA CUNHA PINHEIRO DE LYRA

**Garçom, um caldinho por favor! A cultura de beber caldinho no Recife.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Graduação no Bacharelado em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Bruno Celso Vilela  
Correia

Recife  
2025

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

L992g Lyra, Ana Rita Cunha Pinheiro de.  
Garçom, um caldinho por favor! A cultura de beber caldinho  
no Recife / Ana Rita Cunha Pinheiro de Lyra. – Recife, 2025.  
54 f.: il.

Orientador(a): Bruno Celso Vilela Correia.  
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade  
Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural,  
Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2025.  
Inclui referências.

1. Antropologia da alimentação 2. Hábitos alimentares  
3. Gastronomia 4. Identidade cultural 5. Alimentos de rua I. Correia,  
Bruno Celso Vilela, orient. II. Título

CDD 641.013

ANA RITA CUNHA PINHEIRO DE LYRA

**Garçom, um caldinho por favor! A cultura de beber caldinho no Recife.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharela.

Aprovado em: 11/08/2025

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia (Orientador)  
Universidade Federal Rural de Pernambuco

---

Prof. Dra. Edenilze Teles Romeiro  
Universidade Federal Rural de Pernambuco

---

Prof. Dra. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda  
Universidade Federal Rural de Pernambuco

## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho, primeiramente à Deus e a espiritualidade!

Dedico, também, a minha família, em especial a minha mãe (Ana Cristina) e a minha irmã (Ana Paula).

E, não menos importante, dedico a mim pois este trabalho é a conclusão da realização de um sonho.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço à Deus e a toda espiritualidade por sempre me ampararem mesmo nos momentos em que fraquejei na minha fé! Sem o cuidado de vocês não conseguiria realizar esse sonho.

À minha mãe e à minha irmã, todo e qualquer floreio nesse agradecimento será redundante e desnecessário. Vocês são o meu tudo! Tenho orgulho das suas lutas, conquistas e vitórias e é em vocês que me espelho para ser uma mulher e profissional melhor.

À toda minha família, tanto materna quanto paterna, obrigada pelo apoio, incentivo, aprendizado e todo amor que recebo de vocês.

À Belinha, *in memoriam*, muito obrigado por todo amor, companheirismo, pequenas aventuras que vivemos juntas por quase 15 anos. Os nossos pequenos veraneios em Tamandaré foram únicos. Você foi, e ainda é, o amor de quatro patinhas da nossa casa!

Aos meus amigos da vida, Priscila e Thiago Douberin e Barbara Ananias por sempre estarem presentes em minha vida e me lembrarem que preciso ter vida social para conseguir enfrentar a vida com leveza que ela merece, mas que teimo em esquecer.

Aos meus amigos da Ruralinda: Conceição Silva, Raísa Matos, Juliana Acioli, Lara Cirne, Ana Flávia Mendonça, Nikolle Miguel, Hilda Lins e Lucas Jerônimo por todo apoio, incentivo, ajuda, companheirismo, almoços e jantares no nosso amado R.U. Sem vocês eu não teria conseguido chegar até aqui e trilhar novos caminhos.

Não posso deixar de agradecer a minha terapeuta, Sherline Castro, por não soltar a minha mão e me ajudar com tudo.

A todos os meus professores do curso de Gastronomia da UFRPE e a equipe do Laboratório de Gastronomia, só posso dizer MUITO OBRIGADA!

Deixo um agradecimento especial ao meu orientador, o professor Dr. Bruno Celso Vilela Correia por abraçar a minha ideia quando falei sobre o que queria escrever para finalizar o curso. MUITO OBRIGADA!

Um agradecimento especial para as professoras da banca examinadora, as Dras. Luciana e Edenilze. Muito obrigada pelo carinho e atenção!

Agradeço aos meus meninos do BacaBelha, Júlio Rizuto e Renan Nascimento, por todo apoio durante o processo de escrita deste trabalho.

Em último, mas não menos importante, deixo o meu agradecimento especial as minhas tias-avós paternas Beatriz, Berenice e Bernadete, minha amada avó paterna Eunice – todas *in memoriam* – por me inspirarem na cozinha com seus ensinamentos e receitas. A família Garrido, nas pessoas de tio Armando (*in memoriam*), tia Vitoria, Armandinho, Bia e Juli por sempre me impulsionarem, me inspirarem, me incentivarem e por todo amor dado e recebido durante toda a minha vida. A vovó Rita, simplesmente, obrigada por tudo.

## RESUMO

O caldinho é uma iguaria, tradicionalmente presente em praias, bares e mercados populares, e será investigada sob uma perspectiva gastronômica e sociocultural. Esta iguaria ultrapassa sua função nutricional e se configura como símbolo de identidade, pertencimento e de uma futura resistência cultural, se não houver apoio do poder público. Este trabalho analisa o caldinho como elemento da cultura alimentar recifense, por meio de uma revisão bibliográfica, abordando aspectos históricos, formas de preparo, variações regionais e a importância econômica do comércio informal. A pesquisa utilizou fontes acadêmicas e jornalísticas, destacando o papel do caldinho nas práticas cotidianas e nos vínculos sociais. Conclui-se que o caldinho representa mais do que um alimento, é a fonte geradora de renda de milhares de trabalhadores. Mas não somente gerador de renda, o caldinho é um agregador social, um dos primeiros alimentos de crianças em idade para introdução alimentar pois é considerado uma fonte de nutrientes, como é o caso do caldinho de feijão. Já o mingau de cachorro é considerado um excelente remédio para gripes e resfriados e o cabeça de galo como revigorante para dias de ressaca. O caldinho, nos mais variados sabores e nos mais diferenciados ambientes de consumo é um marcador das tradições populares e da memória afetiva urbana da cidade do Recife.

**Palavras-chave:** cultura alimentar; Gastronomia; identidade cultural; comida de rua.

## ABSTRACT

Caldinho is a delicacy, traditionally found on beaches, in bars, and at popular markets, and will be investigated from a gastronomic and sociocultural perspective. This delicacy goes beyond its nutritional function and stands as a symbol of identity, belonging, and future cultural resistance if there is no support from public authorities. This work analyzes caldinho as an element of Recife's food culture through a literature review, addressing historical aspects, preparation methods, regional variations, and the economic importance of informal trade. The research utilized academic and journalistic sources, highlighting the role of caldinho in daily practices and social bonds. It concludes that caldinho represents more than just food; it is a source of income for thousands of workers. But not only is it a source of income, caldinho is a social unifier, one of the first foods for children at the age for dietary introduction, as it is considered a source of nutrients, as is the case with black bean caldinho. Meanwhile, "mingau de cachorro" (dog's porridge) is considered an excellent remedy for colds and flu, and "cabeça de galo" (rooster's head) as a restorative for hangovers. Caldinho, in its most varied flavors and in its most diverse consumption environments, is a marker of popular traditions and the urban affective memory of the city of Recife.

**Keywords:** food culture; Gastronomy; cultural identity; street food.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> - Típica feijoada de feijão preto.....	21
<b>Figura 2</b> - Caldinho de feijão preto com torresmo .....	23
<b>Figura 3</b> - Caldinho de feijão preto.....	24
<b>Figura 4</b> - Caldinho de feijão mulatinho.....	24
<b>Figura 5</b> - Caldinho de peixe .....	25
<b>Figura 6</b> - Cabeça de galo .....	26
<b>Figura 7</b> - Mingau de cachorro.....	26
<b>Figura 8</b> - Caldinho de sururu .....	28
<b>Figura 9</b> - Caldinho de marisco com camarão .....	28
<b>Figura 10</b> - Caldinho de sinfonia marítima.....	29
<b>Figura 11</b> - Caldinho de dobradinha .....	30
<b>Figura 12</b> - Caldinho de fava com charque.....	30
<b>Figura 13</b> - Caldinho de feijão mulatinho .....	31
<b>Figura 14</b> - Caldinho de mocotó .....	32
<b>Figura 15</b> - Caldinho de vaca atolada.....	33
<b>Figura 16</b> - Louça específica para o serviço de caldinho. Caldinho de feijão e suas mordomias.....	34
<b>Figura 17</b> - Mapa com os pontos comerciais com o prenome caldinho.....	35
<b>Figura 18</b> - Pink e sua carrocinha no bairro de Casa Amarela .....	36
<b>Figura 19</b> - Xuxa, vendedor de caldinho há 35 anos no Cais de Santa Rita .....	37
<b>Figura 20</b> - Xuxa, colocando os incrementos no caldinho .....	37
<b>Figura 21</b> - Sebastiana, vendedora de caldinho na praia do Buraco da Velha.....	38
<b>Figura 22</b> - Leandro, do Caldinho do Leandro, e suas mais de 100 garrafas térmicas .....	39
<b>Figura 23</b> - Evolução do Caldinho do Neném .....	40
<b>Figura 24</b> - Carminha, do Caldinho da Carminha.....	41
<b>Figura 25</b> - Barraca de praia Caldinho Quente em Boa Viagem.....	42
<b>Figura 26</b> - João, vendedor do Ricaldo. Carnaval do Recife .....	43
<b>Figura 27</b> - Estandarte da T.C.G.E.C.E. Bulindo no Caldinho.....	44
<b>Figura 28</b> - Cardápio do Bar do Vizinho.....	45
<b>Figura 29</b> - Cardápio de caldinhos do Bar do Vizinho .....	45

<b>Figura 30</b> - Cardápio do Caldinho da Carminha .....	46
<b>Figura 31</b> - Convocação dos moradores do bairro da Torre.....	48

**LISTA DE TABELAS**

<b>Tabela 1</b> - Comparação entre Cabeça de Galo e Mingau de Cachorro.....	24
<b>Tabela 2</b> - Melhores caldinhos, segundo o Passeios em Recife.....	44

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	14
2. PROBLEMATIZAÇÃO.....	16
3. HIPÓTESE .....	17
4. OBJETIVOS.....	18
4.1 OBJETIVO GERAL .....	18
4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS .....	18
5. METODOLOGIA .....	19
6. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	20
6.1 CONTEXTO CULTURAL E HISTÓRICO .....	21
6.2 VARIAÇÕES E PREPAROS TRADICIONAIS .....	23
6.3 COMÉRCIO E SOCIABILIDADE.....	34
6.4 SIGNIFICADO SOCIAL E SIMBÓLICO.....	47
7. CONCLUSÃO .....	50
8. REFERENCIAS.....	51

## 1. INTRODUÇÃO

A alimentação é um fenômeno sociocultural que transcende a função biológica de nutrir o corpo, envolvendo escolhas, práticas, rituais e significados socialmente construídos. Conforme apontam Canesqui e Garcia (2005), comer é um ato que reflete a identidade e a organização social. Nesse contexto, o caldinho – uma preparação culinária tradicionalmente servida quente e encontrada em bares, praias e mercados do Recife – emerge como um elemento que representa muito mais do que um simples alimento. Ele simboliza a identidade cultural, a memória coletiva e a sociabilidade da população local.

Mas o que é um caldinho? O caldinho pode ser considerado com uma pequena porção de sopa cremosa e saborosa tendo como base caldos nutritivos e ingredientes variados em um copo ou xícara com alguns incrementos, acompanhamentos ou mordomias como ovo de codorna, charque frita, torresmo e azeitona. Sendo o de feijão preto (feijoada) o mais consumido não se pode desconsiderar o coprotagonismo de outros sabores como camarão, peixe, caldeirada, fava, mocotó e tantos outros. Historicamente associado à economia popular, o caldinho ocupa um lugar de destaque na gastronomia urbana recifense, atuando como um poderoso símbolo de pertencimento e de um cotidiano compartilhado por trabalhadores, moradores e frequentadores da cidade.

Anterior à década de 1970, não se têm relatos de venda de caldinho, mas é possível afirmar que existia consumo doméstico dele, além da produção e consumo de ensopados que deram origem a outros sabores. A diversidade de sabores e a criatividade nos ingredientes refletem a riqueza cultural local e a capacidade de ressignificação das práticas alimentares diante das condições socioeconômicas. Como destaca LIMA (2023), o consumo de caldinho é uma prática profundamente enraizada, marcando a experiência afetiva e a rotina dos recifenses em ambientes formais e informais.

O presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem por objetivo realizar uma revisão bibliográfica sobre o caldinho, investigando sua origem, as práticas culinárias a ele associadas, suas representações simbólicas e sua presença no comércio formal e informal. O estudo se justifica pela sua relevância no campo dos estudos culturais e gastronômicos, ao buscar compreender como essa iguaria se configura como um

marcador das tradições populares e da memória afetiva urbana. Ao lançar um olhar interdisciplinar sobre o caldinho, este trabalho pretende contribuir para a valorização da cultura alimentar regional e para o reconhecimento de seu papel como futuro patrimônio imaterial da cidade do Recife.

## 2. PROBLEMATIZAÇÃO

Apesar de sua ampla presença em diversos espaços urbanos do Recife e de sua relevância na vivência cotidiana da população, o caldinho ainda é frequentemente subvalorizado nos estudos acadêmicos voltados à cultura alimentar. Pouco se discute, de forma sistematizada, como essa iguaria popular adquire significados que transcendem o aspecto nutricional, consolidando-se como um marcador identitário e sociocultural.

Diante disso, surge a necessidade de problematizar: de que forma o caldinho, em seus múltiplos sabores e modos de consumo, expressa dinâmicas de pertencimento, resistência e memória afetiva no contexto urbano recifense? Em que medida os espaços de comercialização e consumo do caldinho revelam tensões entre tradição e modernidade, formalidade e informalidade? Essas questões evidenciam a importância de investigar o caldinho como objeto legítimo de estudo nos campos da sociologia, história, gastronomia e estudos culturais.

### **3. HIPÓTESE**

A relevância do caldinho como símbolo de identidade cultural e agregador social na cidade do Recife está diretamente ligada à sua importância econômica, principalmente no comércio informal, servindo como um espaço fundamental para a manutenção e a transmissão de tradições populares e da memória afetiva urbana.

## 4. OBJETIVOS

### 4.1 OBJETIVO GERAL

Pesquisar a história do caldinho e como esse produto se tornou tão emblemático na cultura gastronômica do Recife.

### 4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar a origem da comercialização do caldinho na cidade do Recife;
- Verificar quais os ambientes mais populares para consumo do caldinho no Recife.

## 5. METODOLOGIA

Este estudo está baseado em uma revisão bibliográfica e na metodologia exploratória. A pesquisa utilizou-se de documentos acadêmicos, livros e artigos científicos que abordam a temática alimentar, com foco na cultura gastronômica do Recife. Para complementar essa análise, foram utilizados também registros fotográficos e relatos da própria autora, além de reportagens que tratam do consumo de caldinho, da história da feijoada e suas relações com a iguaria. Cardápios de bares e restaurantes, bem como mapas de localização de ambientes comerciais do caldinho, foram analisados para aprofundar a compreensão sobre sua presença e relevância na cidade.

As principais fontes incluem artigos científicos sobre alimentação e comércio informal, documentos acadêmicos sobre gastronomia popular, livros e coletâneas sobre antropologia e alimentação, além de reportagens jornalísticas sobre o caldinho e seus diversos aspectos.

O material coletado foi trabalhado por meio de uma análise temática, que buscou identificar conceitos-chave e padrões recorrentes nas diferentes fontes. O processo consistiu no cruzamento de dados da revisão bibliográfica com as evidências exploratórias. Por exemplo, a teoria sobre a importância do comércio informal foi confrontada com relatos jornalísticos e registros fotográficos para verificar como se manifesta na prática. As fotografias, os relatos da autora, os cardápios e os mapas de localização foram utilizados para dar suporte e ilustrar os conceitos teóricos, construindo uma ponte entre a teoria e a realidade empírica.

## 6. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A alimentação, para além de uma necessidade fisiológica, representa um dos principais elementos culturais que expressam valores, identidades e estruturas sociais (CANESQUI; GARCIA, 2005). Através da comida, os sujeitos estabelecem relações com o território, com o outro e com o passado, ativando memórias e significados simbólicos (MACIEL, 2005). Nesse contexto, o caldinho recifense configura-se como objeto rico da possibilidade de análise, por expressar um conjunto de práticas sociais, econômicas e culturais próprias da cidade e da região Nordeste como um todo.

A construção do gosto e das práticas alimentares se dá no interior de dinâmicas socioculturais específicas, o que faz da alimentação um campo fértil para os estudos da antropologia, da sociologia e da gastronomia. Luís da Câmara Cascudo (2004) diz que:

“A alimentação é um fato social total. Cada prato, cada costume alimentar, traz em si um sentido histórico, simbólico e afetivo que se transforma com o tempo, acompanhando as mudanças culturais e sociais do povo.”

O caldinho, por exemplo, emerge como resultado de processos históricos de apropriação de técnicas culinárias, reaproveitamento de ingredientes e ressignificação de pratos tradicionais como o cozido e a feijoada (figura 1).

**Figura 1-** Típica feijoada de feijão preto



**Fonte:** Autora (2023)

## 6.1 CONTEXTO CULTURAL E HISTÓRICO

O costume de consumir sopas e caldos veio para o Brasil com os portugueses durante o advento da colonização. Sabe-se que o consumo de sopa é retratado na Bíblia e que muitas civilizações já o consumiam pois o costume de cozer ervas, leguminosas e carnes em água é muito antigo. O Império Romano difundiu por lugares que dominou esse hábito de cozinhar leguminosas e carnes o que gera um caldo/sopa forte e nutritivo. Na Idade Moderna, o "bouillon restaurant" – caldo restaurador – foi difundido pelas casas de saúde para pessoas fracas ou debilitadas com o intuito de restabelecer quem o tomava. Anos se passaram e várias receitas foram criadas de diversos caldos restauradores, fortificadores que curam as mazelas do corpo humano e que aquecem a alma de quem os toma (Folha de S. Paulo, 2002); (Folha de Pernambuco, 2020).

Mesmo tendo várias representações pelo Brasil, como o caldinho do amigo ou feijão amigo no Rio de Janeiro e o caldinho de Capela/AL – que é Patrimônio Imaterial de Alagoas sendo servida há quase 50 anos no mesmo local sendo os sabores de galinha, feijão e o misto (a mistura dos dois sabores), os únicos servidos no local até hoje (G1, 2021). O caldinho pode e deve ser considerado uma iguaria típica da culinária popular recifense, que ocupa lugar de destaque nas experiências alimentares cotidianas.

Segundo Cascudo (2004), preparações como caldos e sopas estão historicamente associadas à alimentação popular por sua praticidade, baixo custo, capacidade de aproveitamento de sobras alimentares e poder restaurador.

Em Recife, o caldinho se consolidou como uma comida de rua, especialmente consumida em bares, praias, terminais de ônibus e mercados públicos, integrando o imaginário coletivo da cidade. De acordo com Canesqui e Garcia (2005), alimentos como o caldinho articulam relações de pertencimento e reafirmam a identidade local, funcionando como marcador cultural.

O consumo do caldinho é frequentemente associado a práticas de sociabilidade, como encontros entre amigos, eventos culturais e momentos de lazer. Além disso, a tradição de preparar caldos quentes em ambientes tropicais revela uma especificidade cultural nordestina, que desafia padrões gastronômicos ocidentais (MACIEL, 2005).

Rego (2009), em uma de suas crônicas publicadas relata que já na década de 1970 o cliente enquanto esperava para levar a sua feijoada para casa, no restaurante Feijoada do Jaime, poderia degustar o que ficou conhecido como “Ele e Ela”, iguaria composta por uma dose de cachaça e um copo de caldinho, um clássico que permeia os bares, botecos e restaurantes da cidade do Recife corroborando o que Simões (2017) relata que o caldinho é considerado tira-gosto indispensável para acompanhar um gole de cachaça ou uma cerveja gelada.

E, por citar a Feijoada do Jaime, este parece ser o primeiro ambiente de alimentação a comercializar e popularizar o caldinho, pois o assunto caldinho carece de documentação histórica e registros. Os poucos registros existentes fazem referência a este local como o primeiro a servir a iguaria para seus clientes. Portanto, de uma forma um tanto despretensiosa, pois não se imaginava que o caldinho se tornaria uma das maiores marcas da gastronomia local. A Feijoada do Jaime era situado no bairro do Pina e era um empreendimento familiar muito famoso na década de 1970.

O caldinho é iguaria tipicamente pernambucana - em geral, servido à beira-mar. Em bares, botecos e restaurantes, a especiaria aparece como entrada ou prato da casa. Pode ser acompanhado por ovo de codorna, azeitona, torresmo, milho, charque frita e tantas outras mordomias, a depender do paladar. Dentre as opções, o de feijão preto é, sem dúvidas, o mais tradicional, como mostra a figura 2.

**Figura 2** - Caldinho de feijão preto com torresmo



**Fonte:** Autora (2025)

## 6.2 VARIAÇÕES E PREPAROS TRADICIONAIS

O caldeirão apresenta uma variedade de sabores, sendo o de feijão o mais clássico e difundido entre os recifenses. Seu preparo inclui feijão cozido com ingredientes como charque, calabresa, alho, cebola e coentro, além de especiarias regionais que conferem sabor marcante e característico ao prato, podendo ser de feijão-preto (figura 3) ou feijão mulatinho, também conhecido como carioca (figura 4).

**Figura 3** - Caldinho de feijão preto



**Fonte:** Portal Receita da Boa (2025)

**Figura 4** - Caldinho de feijão mulatinho



**Fonte:** Passeios em Recife (2022)

Segundo Cascudo (2004), os caldos ocupam lugar especial na história da alimentação brasileira por representarem uma síntese entre economia e sabor, sendo frutos do aproveitamento de sobras e ingredientes acessíveis. No caso do caldinho de feijão, esse legado é fortemente preservado, com variações adaptadas à realidade urbana e popular de Recife.

Outras variações populares incluem o caldinho de camarão, preparado com partes como o cefalotórax e a carapaça, e o caldinho de peixe, que utiliza cabeças de peixe (figura 5), vegetais e carboidratos como batata e macaxeira (COSTA et al., 2022). Tais preparos mostram o vínculo entre práticas alimentares e sustentabilidade, ao reaproveitar partes do alimento normalmente descartadas

**Figura 5** - Caldinho de peixe



**Fonte:** Autora (2025)

Cabeça de Galo e Mingau de Cachorro são duas iguarias da culinária nordestina, muitas vezes confundidas ou até mesmo consideradas variações de um mesmo prato. A principal diferença entre eles está nos ingredientes e na preparação, o que resulta em texturas e finalidades distintas. Como não é algo documentado e são receitas passadas de forma oral entre pessoas, é comum a confusão entre ambos, pois cada um prepara de uma forma, mas existe os ingredientes básicos.

O caldo de cabeça de galo (figura 6) que mesmo tendo esse nome não leva cabeça de galo na receita – mas pode ter esse nome em alusão ao ovo - é preparado de uma forma simples e com ingredientes que usualmente temos em casa, a saber: farinha de mandioca, ovo, alho, cebola, tomate, pimentão, cheiro-verde e água e, tem a função revigorar os seus consumidores.

**Figura 6 - Cabeça de galo**

**Fonte:** UOL (2016)

Já o mingau de cachorro (figura 7), originalmente feito com farinha de milho, podendo ser um derivado do quarenta e servido aos cachorros, foi adaptado para ser feito com farinha de mandioca, alho e pimenta do reino sendo uma excelente cura para gripes e resfriados segundo a cultura popular. É importante ressaltar que para a venda como caldinho, ambos têm a sua consistência alterada para facilitar o consumo.

**Figura 7 - Mingau de cachorro**

**Fonte:** Correio 24 Horas (2025)

Para facilitar o entendimento entre cabeça de galo e mingau de cachorro foi montada a tabela 1 com o intuito de mostrar as principais semelhanças e diferenças.

**Tabela 1** - Comparação entre Cabeça de Galo e Mingau de Cachorro

<b>Característica</b>	<b>Caldo de Cabeça de Galo Mingau de Cachorro</b>	
Farinha usada	Mandioca (geralmente fina)	Milho (mais comum) ou mandioca
Consistência	Caldo levemente grosso	Caldo grosso (pirão, angu)
Ovo	Presente	Raramente usado
Origem do nome	Popular e simbólica	Literal e depreciativa (originalmente)
Contexto de consumo	Café da manhã/ ressaca	Cura para gripes e resfriados

**Fonte:** Autor (2025)

A criatividade culinária e a disponibilidade de ingredientes regionais também resultam em caldinhos de sururu, marisco, dobradinha, vaca atolada, caldeirada, mocotó, fava, sinfonia marítima, cabeça de galo, mingau de cachorro e tantos outros, preparados com base em receitas que variam conforme a tradição de cada vendedor ou comunidade (MACIEL, 2005).

Caldinhos provenientes de crustáceos e frutos do mar possuem ingredientes e modos de preparo semelhantes, como caldinho de sururu (imagem 8), o de marisco (imagem 9) e o de sinfonia marítima (imagem 10) que possuem ingredientes em comum como o alho, cebola, tomate, pimentão verde, coentro, cebolinha, leite de coco, azeite ou óleo. Sempre com um bom refogado antes de adicionar a proteína e o leite de coco para um cozimento lento, conferindo assim um sabor rico e único.

**Figura 8** - Caldinho de sururu



**Fonte:** *TripAdvisor* (2025)

**Figura 9** - Caldinho de marisco com camarão



**Fonte:** *Autora* (2025)

**Figura 10 - Caldinho de sinfonia marítima**

**Fonte:** *Autora (2024)*

Leguminosas, em especial, os variados tipos de feijão e a fava adicionados de embutidos, verduras e temperos secos originarão excelentes caldinhos. Um refogado bem feito (cebola e alho) adicionado de pimenta-de-cheiro, pimentão, tomate (a depender do cozinheiro), coentro, cebolinha, charque, linguiças (calabresa, paio e portuguesa – não necessariamente todas) e bacon (também a depender do cozinheiro) depois de bem frito e incorporado a cebola e ao alho com posterior adição de água para soltar o fundo (deglazar) e leguminosa para cozinhar junto com folha de louro, sal, pimenta do reino, colorau ou páprica e tantos outros temperos secos, sempre a gosto do cozinheiro são a base para “paneladas” que originam caldinhos únicos como dobradinha (figura 11), fava com charque (figura 12) e feijão mulatinho (figura 13).

**Figura 11** - Caldinho de dobradinha



**Fonte:** Autora (2024)

**Figura 12** - Caldinho de fava com charque



**Fonte:** Autora (2025)

**Figura 13** - Caldinho de feijão mulatinho



**Fonte:** Autora (2025)

Tanto o caldinho de fava com charque (figura 12) quanto o caldinho de feijão mulatinho (figura 13) são caldinhos que consumo desde a minha mais tenra infância. São líquidos preciosos com sabor de história de quando eu acreditava que existia “mula sem cabeça” e “cumadi fulozinha” ou de quando eu não sabia distinguir direita e esquerda, vertical e horizontal. E, posso afirmar que ambos têm o mesmo sabor pois já perguntei as donas e as receitas são mantidas na íntegra. A manutenção da receita é o grande segredo para que diversos caldinhos se tornem conhecidos e atravessem gerações.

Já o caldinho de mocotó (figura 14) também é um prato tradicional da culinária nordestina, especialmente popular em Pernambuco, Bahia e Alagoas. Feito a partir do cozimento do mocotó (pata do boi), esse caldo é conhecido por seu valor energético e nutritivo, sendo consumido como “alimento de sustança” — ideal para manhãs frias, após o trabalho pesado ou mesmo como cura de ressaca, assim como o cabeça de galo. Esses caldos são considerados como revigorantes e potencializadores de cura para gripes e resfriados segundo o portal Jornal do Comércio (2023) e o portal Terra (2024).

**Figura 14 - Caldinho de mocotó**

**Fonte:** Ana Maria Brogui (2025)

O caldinho de vaca atolada (imagem 15) deriva do prato, de mesmo nome, cuja origem é na culinária mineira que remonta a exploração do interior do território brasileiro pelos bandeirantes. Os exploradores saíam em comitiva com mandioca e costela para se alimentarem e cozinhavam a costela e a macaxeira em água com alguns temperos. Esse modo básico de preparo permanece até os dias atuais sendo os temperos secos adicionados de acordo com o quem cozinha. Para o preparo do caldinho, a macaxeira é liquidificada com o caldo do cozimento dando origem a um caldo cremoso em que é incorporado a carne da costela desfiada.

**Figura 15** - Caldinho de vaca atolada



**Fonte:** Autora (2024)

Além disso, a forma de servir e os acompanhamentos do caldinho compõem um repertório simbólico importante. É comum o uso de copos pequenos, geralmente de plástico/isopor ou vidro (copo americano) além de louças específicas para o serviço de caldinho como demonstra a imagem 16, e a oferta de condimentos como pimenta, vinagre, molho de alho, molho inglês, que conferem ao consumidor autonomia para personalizar o sabor, fortalecendo a experiência sensorial e participativa da refeição (CANESQUI; GARCIA, 2005). Além do torresmo, charque, azeitona e ovo de codorna que são acompanhamentos clássicos desta iguaria tão apreciada pelo recifense, cada comerciante tem o seu jeito próprio de servir.

Para a maioria dos caldinhos é tradicional ter como acompanhamento o ovo de codorna e a azeitona. Caldinhos como feijão, fava e dobradinha ainda levam charque frita, torresmo e calabresa. Os caldinhos provenientes de frutos do mar e crustáceos são servidos com limão, envia de regra. Alguns comerciantes colocam milho verde em conserva, também. Mas esses acompanhamentos variam de lugar para lugar! A figura 16 mostra as mordomias servidas com o caldinho de feijão: ovo de codorna, cubos de queijo coalho, vinagrete, limão, charque e azeitona. Já o caldinho de vaca atolada, mostrado na figura 15, é servido com azeitona, torresmo e limão. O caldinho de dobradinha da figura 11 é somente com farofa e limão. Cada comerciante tem a sua forma de incrementar e servir o caldinho, esse é dos aspectos fascinantes no comércio desse petisco.

**Figura 16** - Louça específica para o serviço de caldinho. Caldinho de feijão e suas mordomias



**Fonte:** Passeios em Recife (2022)

### 6.3 COMÉRCIO E SOCIABILIDADE

LIMA (2023) descreve:

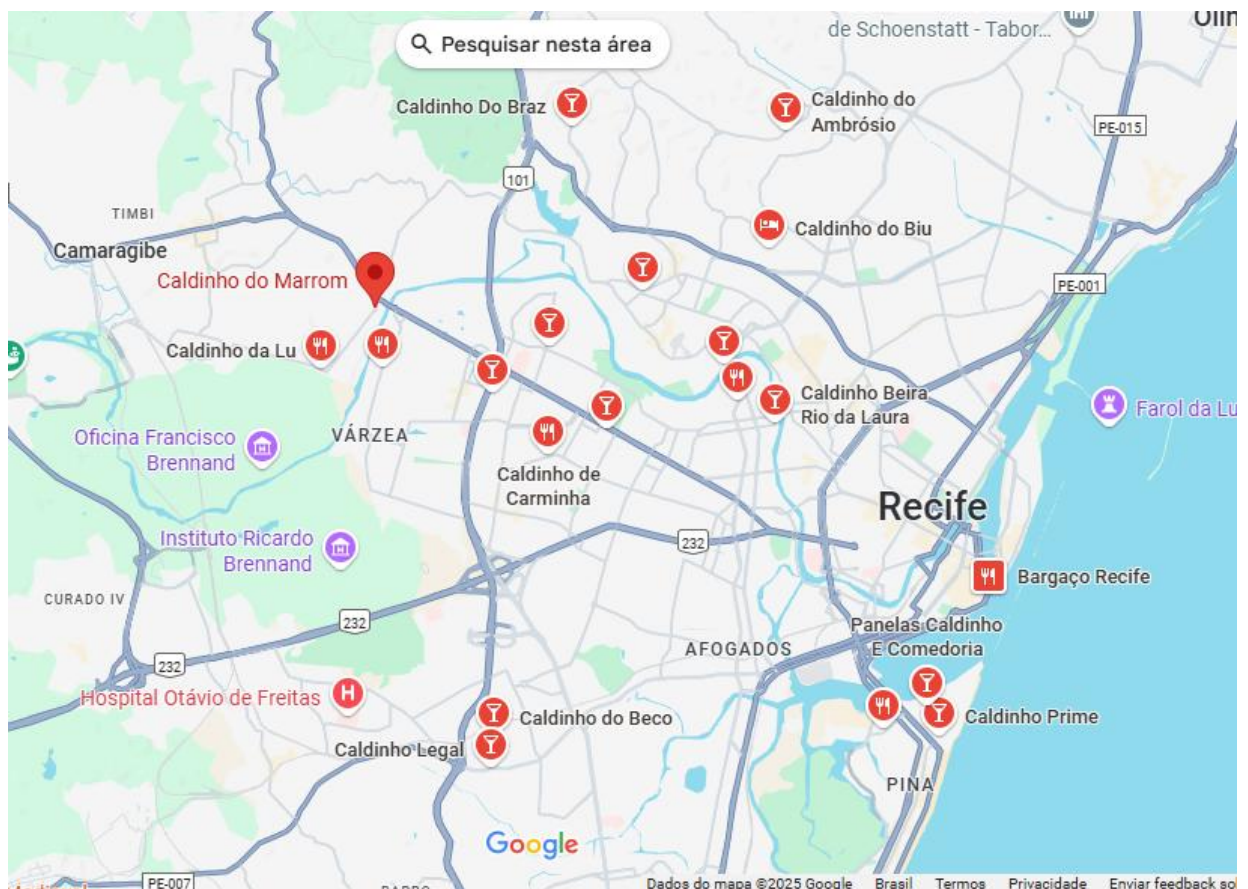
“Na praia, no entanto, acho que só mesmo na Veneza brasileira. Sob um calor de não fazer inveja a nenhum Rio 40 graus, o pernambucano frequenta a praia para tomar caldinho. Eu que o diga. Cheguei ontem ao Recife, larguei as malas, botei o biquíni, estiquei a canga na areia e fiquei à espera do ambulante.”

O comércio do caldinho está profundamente inserido na dinâmica urbana de Recife, sendo encontrado com frequência em praias como Boa Viagem, Pina, Brasília Teimosa e Buraco da Velha, mercados públicos, bares populares, centros comerciais como o bairro de Casa Amarela e centro comercial do Recife além de terminais de ônibus como Terminal de Ônibus do Cais de Santa Rita. Essa circulação não apenas reforça sua presença na culinária local, como também evidencia o papel do caldinho na economia informal da cidade (ARAÚJO et al., 2012).

A presença do caldinho na cena gastronômica do Recife é tão significativa que basta digitar a palavra “caladinho” no Google Maps para que surjam dezenas de estabelecimentos que comercializam a iguaria em diversos pontos da cidade como mostra a figura 17. Essa ampla difusão revela não apenas a forte aceitação popular do

prato, mas também como ele se consolidou como um símbolo da culinária local. Mais do que um simples alimento, tornou-se um atrativo comercial estratégico, capaz de agregar valor à identidade de bares, quiosques e restaurantes. Sua onipresença no mapa urbano reflete a fusão entre tradição e mercado, reforçando o papel central que a gastronomia desempenha na cultura e no cotidiano recifense.

**Figura 17** - Mapa com os pontos comerciais com o prenome caldinho



**Fonte:** Google Maps (2025)

O modo de venda informal – por meio de garrafas térmicas, carrinhos ou barracas simples – torna o produto altamente acessível e adaptável, tanto do ponto de vista logístico quanto econômico. Segundo Canesqui e Garcia (2005), esse tipo de comercialização se associa a formas tradicionais de organização do trabalho popular e à cultura de rua, promovendo laços de confiança e fidelidade entre consumidores e vendedores.

Alguns vendedores de caldinho ganham notoriedade pelos seus clientes e locais de venda. Se você anda pelo centro comercial do bairro de Casa Amarela e vê uma carrocinha e sua proprietária toda rosa, tenha certeza de que é a Pink, vendedora de

caldinho há anos da localidade como mostra a figura 18. Pink, apelido de Patrícia Luzia, vende entre 100 e 150 copinhos por dia, trabalhando nas segundas, quintas, sextas e sábados das 08:00 às 16:00. Os sabores são: cabeça de galo, mingau de cachorro, feijoada, marisco, peixe, mocotó, vaca atolada, italiano e camarão. Pink também realiza eventos! (Lins, 2021).

**Figura 18** - Pink e sua carrocinha no bairro de Casa Amarela



**Fonte:** Lins (2021)

Já o Xuxa (imagens 19 e 20), vendedor de caldinho há 35 anos no Cais de Santa Rita, comercializa caldinho de feijão, peixe, quenga, cabeça de galo e mingau de cachorro no período noturno, tendo como fregueses trabalhadores que utilizam os famosos bacuraus da região metropolitana do Recife. Todos os ônibus que transitam no horário da madrugada, passam ou fazem terminal no Cais de Santa Rita. Em épocas festivas, como o carnaval, Xuxa oferta outros sabores além dos que já foram citados. Em toda pesquisa para registro fotográfico, posso afirmar que o Xuxa é o que trabalha em pior condição apoiando o seu material de trabalho na mureta que circunda uma árvore no início da plataforma de ônibus.

**Figura 19** - Xuxa, vendedor de caldinho há 35 anos no Cais de Santa Rita



Fonte: Autora (2025)

**Figura 20** - Xuxa, colocando os incrementos no caldinho



Fonte: Autora (2025)

Mesmo trabalhando na praia do Buraco da Velha e do Pina sob um sol quase escaldante, a Sebastiana (imagem 21) não perde a alegria pois sabe que ao final do dia as garrafas térmicas estarão vazias. Sebastiana vende caldinho de feijão preto, peixe e camarão em dois tamanhos: caldinho e caldão, praticamente todos os dias da semana. Assim como a Sebastiana, vários outros vendedores de caldinho sustentam as suas famílias com a venda de caldinho

**Figura 21** - Sebastiana, vendedora de caldinho na praia do Buraco da Velha



**Fonte:** Autora (2024)

Quase por unanimidade afirmar que um dos caldeirões mais famosos na faixa litorânea do Recife, é o caldeirão do Leandro. Na sexta-feira, o Leandro (figura 22) cozinha 60kg de feijão preto e após todo o processo é engarrafado na madrugada do sábado e os vendedores, geralmente moradores do Ibura, pegam os “kits” e seguem para a praia de Boa Viagem. O Leandro também prepara camarão, peixe e sururu para comercializar na praia de Boa Viagem (DIÁRIO DE PERNAMBUCO, 2017).

**Figura 22** - Leandro, do Caldinho do Leandro, e suas mais de 100 garrafas térmicas



**Fonte:** Diário de Pernambuco (2017)

Além de alimento, o caldinho se configura como catalisador de interações sociais. Seu consumo está fortemente ligado a momentos de lazer e descontração, como rodas de conversa, fins de tarde nas praias ou encontros informais em bares. A prática de "tomar um caldinho" frequentemente antecede ou acompanha o consumo de bebidas alcoólicas, funcionando como rito de socialização e como marcador temporal dentro das atividades cotidianas (MACIEL, 2005). Mas, para além dos ritos de socialização, o caldinho também é consumido como um lanche para aplacar a fome dos trabalhadores dos centros comerciais recifenses e terminais de ônibus, muitas vezes consumidos no meio da jornada de trabalho ou antes de embarcar no transporte na volta para casa

A força simbólica do caldinho vai além de sua função como alimento, revelando-se também um importante recurso de identidade e "marketing" para estabelecimentos comerciais. No Recife, é comum encontrar bares e restaurantes que incorporam a palavra "caldinho" em seus nomes, como forma de atrair o público por meio de uma referência afetiva e culturalmente carregada. Essa apropriação do termo não se dá

apenas pela popularidade do prato, mas pelo que ele representa em termos de tradição, sociabilidade e pertencimento. Como aponta Freyre (2003, p. 45), “a comida é, antes de tudo, um fato social, uma forma de expressão e de identidade coletiva”. Além disso, conforme destaca Horovitz (2014, p. 15), “o “marketing” gastronômico atua na criação de experiências que associam o alimento à memória, ao afeto e à identidade cultural, fortalecendo a marca do estabelecimento”.

Assim, o caldinho ultrapassa o aspecto meramente alimentar para se tornar um elemento estratégico na construção de marcas e na comunicação visual de diversos pontos de venda, funcionando como um marcador cultural que agrega valor e proximidade ao negócio. Vários comércios no Recife, em seus mais variados bairros, possuem estabelecimentos como o prenome ‘caldinho”, alguns famosos como o Caldinho do Neném (figura 23), no Bairro do Pina, que começou pequeno em uma estrutura de ferro e hoje possui uma grande estrutura, empregando dezenas de funcionários e possuindo um cardápio extenso.

**Figura 23** - Evolução do Caldinho do Neném



**Fonte:** Rede Social do Caldinho do Neném (2025)

Outros não tão conhecidos, mas que possui o prenome caldinho e é bem conhecido pelos moradores do bairro do Cordeiro é o Caldinho da Carminha, que funciona na frente da residência de sua proprietária. Mesmo tendo uma pequena estrutura, Carminha (figura 24) tem uma clientela fiel que consome os seus quitutes há mais de 30 anos. O seu segredo é não alterar a receita de absolutamente nada, mantendo um padrão de sabor que é passível de dar inveja em muitos outros bares.

**Figura 24** - Carminha, do Caldinho da Carminha



**Fonte:** Autora (2025)

O uso do prenome caldinho também nomeia barracas na praia de Boa Viagem, é o caso do Caldinho Quente (figura 25) que fica na faixa de areia do quiosque 14. Vendedores ambulantes de caldinho na faixa litorânea do Recife também fazem uso desse prenome que os fazem conhecidos e os clientes os ficam esperando já sabendo que irão degustar o que consideram o melhor caldinho de praia, é o caso do Caldinho do Leandro (figura 22) que vende caldinho na praia de Boa Viagem há quase 20 anos

e herdou as receitas do seu sogro Biu, do Caldinho do Biu, que já se aposentou da praia há anos segundo o portal Diário de Pernambuco (2017).

**Figura 25** - Barraca de praia Caldinho Quente em Boa Viagem



**Fonte:** Google Avaliações (2025)

Esse fenômeno reforça a ideia de que os alimentos de rua, como o caldinho, integram uma economia moral baseada em trocas simbólicas e culturais, que extrapolam o valor de mercado (SOUZA; CANESQUI, 2007). A recorrência do caldinho em eventos populares, festas juninas e manifestações culturais reforça ainda mais seu papel como elemento agregador e integrador da vida urbana recifense, esse é o caso do João (figura 26) que encontrei vendendo caldinho em plena segunda-feira de carnaval. Ele e sua esposa seguiram o bloco Amantes de Glória do bairro do Recife até o bairro de São José, brincando carnaval e trabalhando ao mesmo tempo.

**Figura 26** - João, vendedor do Ricaldo. Carnaval do Recife



**Fonte:** Autora (2025)

O caldinho é tão importante para a população e cultura recifense que possui um bloco de carnaval chamado “Bulindo no Caldinho” (figura 27) que existe há mais de 20 anos na zona sul da cidade segundo a Folha de Pernambuco (2018). O bloco “Bulindo no Caldinho” é uma Troça Carnavalesca, Gastronômica, Erótica, Cultural e Etílica que todos os anos homenageia cinco personalidades que sejam referência em cada área.

**Figura 27** - Estandarte da T.C.G.E.C.E. Bulindo no Caldinho



**Fonte:** Rede Social do Bulindo no Caldinho (2025)

Em Recife, a presença de caldinhos nos cardápios de bares, restaurantes e barracas de praia tornou-se quase obrigatória, tamanha é a sua importância na cultura alimentar local. Seja como entrada, petisco ou acompanhamento para bebidas, o caldinho ocupa um lugar cativo nas preferências dos frequentadores desses estabelecimentos. Sua popularidade é tamanha que a ausência do item pode até causar estranhamento entre os clientes, especialmente em ambientes informais e praieiros, onde o consumo do caldinho está fortemente associado ao lazer e à convivência social.

Essa presença quase universal demonstra não apenas o valor gastronômico do prato, mas também sua função simbólica enquanto elemento de identidade regional, reforçando o vínculo afetivo e cultural dos recifenses com essa iguaria tão representativa. Nas figuras 28, 29 e 30 é possível perceber a presença de vários tipos de caldinho nos cardápios de dois estabelecimentos. Independente do formato, do

design e do tipo de material utilizado para a confecção do material, o caldinho é presença confirmada.

Figura 28 - Cardápio do Bar do Vizinho



Fonte: Autora (2024)

Figura 29 - Cardápio de caldinhos do Bar do Vizinho



Fonte: Autora (2024)

Figura 30 - Cardápio do Caldinho da Carminha

SANDUICHES	
AMERICANO: (Pão caixa, queijo, fiambre, ovo, verduras, alface).....	R\$ 16,00
BAURU: (Pão caixa, queijo, fiambre, verduras, alface).....	R\$ 16,00
EGG-BURGER: (Carne, ovo, verduras, alface, milho e ervilha).....	R\$ 16,00
OVO FRITO.....	R\$ 16,00
PÃO ASSADO.....	R\$ 16,00
HAMBURGER: (Carne, verdura, alface, milho e ervilha).....	R\$ 16,00
SANDUICHE DE QUEIJO: (Pão de caixa e queijo).....	R\$ 9,00
SANDUICHE DE QUEIJO DO REINO C/ SALAME.....	R\$ 15,00
SANDUICHE DE QUEIJO DO REINO.....	R\$ 15,00
SANDUICHE MISTO: (Pão de caixa, fiambre e queijo).....	R\$ 16,00
X-BACON: (Carne, queijo, bacon, verduras, alface, milho e ervilha).....	R\$ 16,00
X-BURGER: (Carne, queijo, verduras, alface, milho e ervilha).....	R\$ 16,00
X-CALABRESA: (Carne, queijo, calabresa, verduras, alface, milho e ervilha).....	R\$ 16,00
X-DOG: (Carne, Queijo, salsicha, verduras, alface, milho e ervilha).....	R\$ 16,00
X-EGG: (carne, queijo, ovo, verduras, alface, milho e ervilha).....	R\$ 15,00
X-EGG-BACON: (Carne, queijo, ovo, bacon, verduras, alface, milho e ervilha).....	R\$ 17,00
X-EGG-CALABRESA: (Carne, queijo, ovo, calabresa, verduras, alface, milho e ervilha).....	R\$ 17,00
X-EGG-DOG: (Carne, queijo, ovo, salsicha, verduras, alface, milho e ervilha).....	R\$ 17,00
X-TUDO: (Carne, queijo, fiambre, calabresa, bacon, ovo, salsicha, verduras, alface, milho e ervilha).....	R\$ 19,00
X- CARNE DE SOL: (Carne, queijo, salada, milho e ervilha).....	R\$ 19,00
PETISCOS	
BODE GUISADO: com feijão verde.....	R\$ 34,00
BODE GUISADO: com macaxeira.....	R\$ 31,00
BODE GUISADO:.....	R\$ 26,00
CALABRESA: com feijão verde.....	R\$ 28,00
CALABRESA: com macaxeira.....	R\$ 26,00
CALABRESA:.....	R\$ 21,00
CALABRESA C/FRITAS:.....	R\$ 28,00
CALDINHO:.....	R\$ 8,00
CALDINHO: com mais charque:.....	R\$ 13,00
CALDINHO: para viagem:.....	R\$ 8,00
CARNE DE SOL ACEBOLADA: com feijão verde.....	R\$ 46,00
CARNE DE SOL ACEBOLADA: com macaxeira.....	R\$ 44,00
CARNE DE SOL ACEBOLADA.....	R\$ 38,00
CARNE DE SOL ACEBOLADA C/FRITAS:.....	R\$ 45,00
CHARQUE DE CUPIM ACEBOLADO:.....	R\$ 37,00
CHARQUE DE CUPIM: com feijão verde.....	R\$ 45,00
CHARQUE DE CUPIM: com macaxeira.....	R\$ 43,00
GUISADO DE BOI: com feijão verde.....	R\$ 27,00
GUISADO DE BOI: com macaxeira.....	R\$ 24,00
GUISADO DE BOI:.....	R\$ 19,00
PICANHA.....	R\$ 42,00
PICANHA C/FRITAS:.....	R\$ 48,00
PICANHA: Com feijão verde.....	R\$ 48,00
PICANHA: Com macaxeira.....	R\$ 46,00
PORÇÃO DE FEIJÃO VERDE:.....	R\$ 8,00
PORÇÃO DE MACAXEIRA:.....	R\$ 6,00
PORÇÃO DE MOLHO VERDE:.....	R\$ 2,00
QUEIJO COALHO FATIADO CRU (1 fatia):.....	R\$ 10,00
QUEIJO COALHO FRITO (1 fatia):.....	R\$ 11,00
QUEIJO COALHO FRITO (1 fatia): acebolado.....	R\$ 12,00
QUEIJO COALHO C/ MOLHO ROSÉ.....	R\$ 26,00
QUEIJO DO REINO: com salame e azeitona (grande).....	R\$ 42,00
QUEIJO DO REINO: (pequeno).....	R\$ 30,00
RABADA: com feijão verde.....	R\$ 38,00
RABADA: com macaxeira.....	R\$ 36,00
RABADA:.....	R\$ 31,00
SOPA:.....	R\$ 13,00
SOPIA:.....	R\$ 2,00
EMBALAGEM P/ VIAGEM.....	R\$ 14,00
BATATA FRITA.....	R\$ 14,00

81988871036

Aos Sábados Galinha de Cabidela e petiscos variados.

Fonte: Autora (2025)

A paixão do recifense pelo caldinho é tão intensa que de tempos em tempos algum portal na internet faz um *ranking* com os melhores caldinhos da cidade. Com base nisso, a tabela 2 mostra os melhores caldinhos da cidade de acordo com o Portal Passeios em Recife.

**Tabela 2** - Melhores caldinhos, segundo o Passeios em Recife

<b>Estabelecimento</b>	<b>Especialidade</b>	<b>Localização</b>
Caldinho do Nenen	Caldinho de camarão	Pina
Gota Serena	Caldinho de feijão	Iputinga
Meu Amado Botequim	Caldinho de caldeirada	Madalena
Portal do Espetinho	Caldinho de marisco	Campo Grande
Teppanyaki Recife	Caldinho de peixe	Encruzilhada
Recanto do Bobó	Caldinho de dobradinha	Torre
Neno Tasca & Bar	Caldinho de feijoada	Parnamirim
Caldíssimo Bar	Caldinho de feijão-preto	Boa Viagem

**Fonte:** Passeios em Recife (2022)

#### 6.4 SIGNIFICADO SOCIAL E SIMBÓLICO

Sob o olhar da antropologia alimentar, o caldinho é muito mais do que um alimento. Ele é um marcador simbólico de pertencimento cultural, que expressa práticas, valores e sentidos coletivos enraizados na vivência cotidiana das populações recifenses (CANESQUI; GARCIA, 2005). Como apontam Maciel (2005) e Certeau (1994), a alimentação opera como linguagem, e seus elementos – como o caldinho – comunicam identidades, pertencimentos e distinções sociais.

Dito isso, o quadro "Caldinho do GE" (imagem 24), apresentado no Globo Esporte da Rede Globo em Pernambuco toda terça-feira há 10 anos, é uma verdadeira celebração da paixão do torcedor local regado a um bom caldinho. Comandado pelo apresentador Tiago Medeiros, o quadro sai dos estúdios e vai para as ruas, invadindo as praças das cidades da Região Metropolitana do Recife. O nome faz jus ao prato típico e ao clima descontraído da resenha, onde torcedores do Náutico, Santa Cruz e Sport se reúnem para debater e, claro, provocar uns aos outros sobre os jogos da semana. É um espaço democrático e informal que capta a essência da rivalidade saudável e do amor pelo futebol, mostrando que a "resenha" do torcedor pernambucano é tão intensa e saborosa quanto um bom caldinho.

**Figura 31** - Convocação dos moradores do bairro da Torre



**Fonte:** Rede Social Torre Notícias (2025)

O ato de consumir caldinho carrega significados que vão além do sabor ou da nutrição. Trata-se de um gesto que reforça vínculos afetivos e sociais, especialmente em contextos de lazer coletivo, como praias, bares e festas. Segundo Bourdieu (2008), os hábitos alimentares são incorporados como práticas de classe e cultura, sendo o caldinho uma expressão do gosto popular e da memória cultural nordestina.

Além disso, o caldinho tem sido identificado como uma das primeiras formas de introdução alimentar em crianças, sobretudo nas classes populares, sendo valorizado pelas mães como um alimento "forte", que transmite vigor e sustança (MOLINA RONDON et al., 2020; SÍRIO, 2012). Esse aspecto revela a importância simbólica e

nutricional atribuída a essa preparação, cuja composição é percebida como saudável e completa contanto que seja feita a partir de ingredientes naturais e não na versão industrializada. Já é possível encontrar em supermercados o caldinho de feijão em pó e o caldinho de feijão congelado, ambos produzidos por gigantes da alimentação cada uma sendo referência em seu ramo, respectivamente.

Como ressalta Silva (2010), os alimentos simbólicos operam como dispositivos de resistência cultural, em especial em contextos de desigualdade. O caldinho, ao preservar modos tradicionais de preparo e ingredientes regionais, reafirma a cultura alimentar local frente à homogeneização imposta pela indústria alimentícia ofertando nutrientes que os ultraprocessados não possuem.

Dessa forma, o caldinho não apenas representa uma prática alimentar cotidiana, mas se torna elemento de identidade, resistência e celebração da cultura popular recifense.

## 7. CONCLUSÃO

O caldinho, enquanto expressão da cultura alimentar recifense, revela-se um fenômeno rico em significados sociais, históricos, sabores e econômicos. Ao longo deste trabalho, foi possível identificar que, além de sua função nutricional, essa iguaria popular desempenha um papel importante na construção de identidades locais e no fortalecimento de laços comunitários. Também foi identificado vários sabores de caldinho, sendo o de feijão o mais tradicional. Não se pode deixar de citar o de camarão, peixe, sururu, marisco, caldeirada, mocotó, fava, dobradinha, vaca atolada e tantos outros que permeiam as praias, bares, restaurantes, mercados públicos e etc.

A análise crítica da literatura evidencia que o caldinho é um alimento que transcende sua materialidade, funcionando como símbolo de resistência cultural e valorização da culinária popular. Em um contexto de crescente industrialização e padronização alimentar, sua permanência e valorização nas ruas, bares e praias de Recife demonstram a força das tradições regionais frente à homogeneização imposta pela globalização dos hábitos alimentares.

Por outro lado, é necessário destacar que o caldinho também se insere em dinâmicas complexas da economia informal e da precarização do trabalho, sendo vendido em condições muitas vezes marcadas pela informalidade e ausência de políticas públicas de apoio. Essa realidade reforça a urgência de políticas que reconheçam e protejam o patrimônio alimentar e os saberes tradicionais associados.

Conclui-se, portanto, que o caldinho não deve ser visto apenas como uma iguaria típica, mas como um objeto social que carrega em si memórias, práticas e sentidos coletivos. Investigar o caldinho é também uma forma de compreender como as práticas alimentares populares estruturam a vida social e resistem às pressões econômicas, mantendo vivas as expressões culturais locais.

## 8. REFERENCIAS

- ALVES, Anderson. Esfriou? Confira 4 lugares para tomar um bom caldinho no Recife. Disponível em: <https://receitadaboa.com.br/esfriou-confira-4-lugares-para-tomar-um-bom-caldinho-no-recife>. De 13 de Junho de 2025. Acessado em: 29 jul. 2025.
- ANA MARIA BROGUI. Caldinho de mocotó. *Ana Maria Brogui*, [s.d.]. Disponível em: <https://anamariabrogui.com.br/receita/caldinho-de-mocoto-b5717>. Acessado em: 29 jul. 2025.
- ARAUJO, Maria Christina Barbosa de; SILVA-CAVALCANTI, Jacqueline Santos; VICENTE-LEAL, Mônica Márcia; COSTA, Monica Ferreira da. Análise do comércio formal e informal na Praia de Boa Viagem, Recife, Pernambuco, Brasil. *RGC* [online]. 2012, vol.12, n.3, pp.373-388. ISSN 1646-8872. Disponível em: [https://scielo.pt/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1646-88722012000300008](https://scielo.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1646-88722012000300008). Acessado em: 27 jun. 2025.
- BOURDIEU, Pierre. A distinção: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp, 2008.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano: artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994.
- COSTA, M. C.; SANTANA, F. M. S. Aproveitamento integral do camarão-cinza *Litopenaeus vannamei* (Boone, 1931) na elaboração de produtos para o consumo humano. *Natural Resources*, v.12, n.1, p.1-11, 2022. Disponível em: <https://sustenere.inf.br/index.php/naturalresources/article/view/6953>. Acessado em: 27 jun. 2025.
- DIÁRIO DE PERNAMBUCO. Conheça o homem por trás do Caldinho do Leandro, da praia de Boa Viagem. 06 mar. 2017. Disponível em: <https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/gastro/2017/03/conheca-o-homem-por-tras-do-caldinho-do-leandro-da-praia-de-boa-viagem.html>. Acesso em: 27 jun. 2025.
- FOLHA DE PERNAMBUCO. Bloco “Bulindo no Caldinho” irá debutar em Boa Viagem. *FolhaPE*, 19 jan. 2018. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/noticias/bloco-bulindo-no-caldinho-ira-debutar-em-boa-viagem/54634/>. Acesso em: 31 jul. 2025.

FOLHA DE PERNAMBUCO. Caldo que restaura – 1ª parte. Folha Gastronômica, 2022. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/colunistas/folha-gastronomica/caldo-que-restaura-1a-parte/20955/>. Acesso em: 27 jun. 2025.

FOLHA DE PERNAMBUCO. Desde a década de 1990, Caldinho do Neném reúne diversão e gastronomia. 2024. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/especiais/recife-escondidinho/desde-a-decada-de-1990-caldinho-do-nenem-reune-diversao-e-gastronomia/309631/>. Acesso em: 27 jun. 2025.

FOLHA DE S.PAULO. Um caldinho de cultura. *Folha de S.Paulo*, 15 mar. 2002. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/folha/sinapse/ult1063u119.shtml>. Acesso em: 2 ago. 2025

G1. Caldinho de Capela: a história do aperitivo que é patrimônio imaterial de Alagoas. G1 Alagoas, Maceió, 17 jul. 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/al/alagoas/noticia/2021/07/17/caldinho-de-capela-a-historia-do-aperitivo-que-e-patrimonio-imaterial-de-alagoas.ghtml>. Acesso em: 13 ago. 2025.

JORNAL DO COMMERCIO. Doenças que o mingau de cachorro “cura”: como fazer mingau de cachorro? Conheça os benefícios do mingau de cachorro; receita de mingau de cachorro simples e fácil. *JC Online*, 28 set. 2023. Disponível em: <https://jc.uol.com.br/social1/2023/09/15598294-doencas-que-o-mingau-de-cachorro-cura-como-fazer-mingau-de-cachorro-conheca-os-beneficios-do-mingau-de-cachorro-receita-de-mingau-de-cachorro-simples-e-facil.html>. Acesso em: 31 jul. 2025.

LIMA, CLARISSA. Caldo de felicidade. <https://revistacontinente.com.br/secoes/cronica/caldo-de-felicidade>. De 01 de Fevereiro de 2023. Acesso em: 23 de jul. de 2025.

LINS, Leticia. “Pink”: entre cores, aromas e sabores. Disponível em: <https://oxerecife.com.br/pink-entre-cores-e-sabores/>. De 16 de Maio de 2021. Acesso em: 29 de jul. de 2025.

MACIEL, Maria do Carmo. Olhares sobre a alimentação: entre o social e o simbólico. In: SOUSA, Ana Maria (Org.). *Alimentação, sociedade e cultura*. Recife: Ed. UFPE, 2005. p. 35-58.

MOLINA RONDON, Silvana et al. Contextualização da introdução alimentar em crianças: uma perspectiva antropológica e nutricional. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 36, n. 4, e00251219, 2020.

OLHAR DIRETO. Caldinho é o tira-gosto mais tradicional nas praias do Recife. <https://www.olhardireto.com.br/noticias/exibir.asp?id=298980&noticia=caldinho-e-o->

[tira-gosto-mais-tradicional-nas-praias-do-recife](#). 03 Jan 2013. Acesso em: 23 de jul. de 2025.

PASSEIOS EM RECIFE. Melhores caldinhos do Recife. *Passeios em Recife*, 5 dez. 2022. Disponível em: <https://passeiosemrecife.com.br/melhores-caldinhos-do-recife/>. Acesso em: 29 jul. 25

PERNAMBUCO.COM. Caldinho. *Pernambuco.com*, 31 mar. 2017. Disponível em: <https://www.pernambuco.com/noticia/gastro/2017/03/caldinho.html>. Acesso em: 23 de jul. de 2025.

Polcri, M. O que é mingau de cachorro? Veja receita que 'levanta defunto' no Carnaval e divide opiniões. *Correio 24 Horas*, Salvador, 24 fev. 2025. Disponível em: <https://www.correio24horas.com.br/minha-bahia/o-que-e-mingau-de-cachorro-veja-receita-que-levanta-defunto-no-carnaval-e-divide-opinioes-0225>. Acesso em: 13 ago. 2025.

REGO, Roberto. Caldinho. *Recanto das Letras*, 2009. Disponível em: <https://www.recantodasletras.com.br/cronicas/1864803>. Acesso em: 27 jun. 2025.

SANTOS, Rosilene Silva dos; SILVA, Jéssica Karla da. Empreendedorismo e criatividade no setor informal: os vendedores de caldinho na Praia de Boa Viagem. In: SEMINÁRIOS EM ADMINISTRAÇÃO – SEGeT, 2015, Resende. Anais [...]. Resende: Associação Educacional Dom Bosco, 2015. Disponível em: <https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos15/32622554.pdf>. Acesso em: 27 jun. 2025.

SILVA, Marina da. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 23, n. 3, p. 437–448, 2010.

SÍRIO, Carla Patrícia Vieira. Tese sobre o estado nutricional de crianças e práticas alimentares. Recife: UFPE, 2012.

SOUZA, Rosângela Oliveira de; CANESQUI, Ana Maria. Práticas alimentares em famílias de camadas populares: um estudo sobre hábitos alimentares em São Paulo. *Revista Saúde e Sociedade*, São Paulo, v. 16, n. 1, p. 20–34, 2007.

TERRA. O que é o mingau de cachorro? Fortificante natural famoso no Nordeste. *Terra*, 3 jul. 2024. Disponível em: [https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/saude/o-que-e-o-mingau-de-cachorro-fortificante-natural-famoso-no-nordeste,78bef577a7b2c87013e076543c101ec6mi4fxlcc.html?utm\\_source=clipboard](https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/saude/o-que-e-o-mingau-de-cachorro-fortificante-natural-famoso-no-nordeste,78bef577a7b2c87013e076543c101ec6mi4fxlcc.html?utm_source=clipboard)

TRIPADVISOR. Foto de Caldinho do Nenem – Recife. *Tripadvisor*, [s.d.]. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g304560-d3473950->

[i355440381-Caldinho do Nenen-Recife State of Pernambuco.html](https://www.uol.com.br/nossa/cozinha/receitas/2016/02/06/cabeca-de-galo.htm). Acessado em: 29 jul. 2025.

UOL. Cabeça de galo. *UOL Nossa Cozinha*, 6 fev. 2016. Disponível em:

<https://www.uol.com.br/nossa/cozinha/receitas/2016/02/06/cabeca-de-galo.htm>.

Acessado em: 27 jun. 2025.

VAN DEURSEN, Felipe. É dia de feijoada na sua cidade? Recife imperial começou a difundir hábito. UOL, 08 fev. 2025. Disponível em:

<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2025/02/08/e-dia-de-feijoada-na-sua-cidade-recife-imperial-comecou-a-difundir-habito.htm>. Acesso em: 27 jun. 2025.