



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL

CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

CAIO LUCCAS ALBUQUERQUE BORBA

**LEVANTAMENTO DE INGREDIENTES DA CALDEIRADA DE ITAPISSUMA,  
PERNAMBUCO, BRASIL**

Recife

2025

CAIO LUCCAS ALBUQUERQUE BORBA

**LEVANTAMENTO DE INGREDIENTES DA CALDEIRADA DE ITAPISSUMA,  
PERNAMBUCO, BRASIL**

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 Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Dra. Neide Kazue Sakugawa Shinohara

Recife

2025

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

B726l Borba, Caio Luccas Albuquerque.  
Levantamento de ingredientes da Caldeirada de Itapissuma,  
Pernambuco, Brasil / Caio Luccas Albuquerque Borba. – Recife,  
2025.

41 f.: il.

Orientador(a): Neide Kazue Sakugawa Shinohara.  
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade  
Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural,  
Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2025.

Inclui referências e apêndice(s).

1. Antropologia da alimentação 2. Itapissuma, Caldeirada de  
3. Cozinhas 4. Identidade cultural 5. Patrimônio alimentar  
I. Shinohara, Neide Kazue Sakugawa, orient. II. Título

CDD 641.013

CAIO LUCCAS ALBUQUERQUE BORBA

**LEVANTAMENTO DE INGREDIENTES DA CALDEIRADA DE ITAPISSUMA,  
PERNAMBUCO, BRASIL**

Aprovado em: \_\_/\_\_/2025

**BANCA EXAMINADORA**

Profa. Dra. Neide Kazue Sakugawa Shinohara

(Orientadora)

Universidade Federal Rural de Pernambuco

---

Profa. Dra. Elizabeth Sampaio de Medeiros (Examinadora Interna)

Universidade Federal Rural de Pernambuco

---

Prof. Dr. Walter de Paula Pinto Neto (Examinador Externo)

Faculdade Alpha

---

Prof. Dra. Emanuela Prado de Paiva (Suplente)

Universidade Federal Rural de Pernambuco

---

## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho, com gratidão e carinho, aos meus pais, Nilton Júnior e Ana Paula, por todo amor, apoio e incentivo ao longo da jornada;

Aos meus avós paternos, Nilton e Lúcia, pelo amor, pelas raízes, pelos exemplos e pela presença constante.

Ao meu irmão Gabriel, companheiro de vida e inspiração cotidiana.

À minha companheira Cora, por ser uma mulher inspiradora, além de ser meu combustível diário.

À Maria Irene, a criadora da Caldeirada, seu legado imaterial que alimenta não só o corpo, mas principalmente a alma e as nossas memórias.

## **AGRADECIMENTOS**

À minha orientadora, Profa. Dra. Neide Kazue Sakugawa Shinohara, por toda a paciência, sua orientação atenta, confiança e generosidade ao longo da construção deste trabalho.

À minha companheira Cora, por caminhar ao meu lado com amor, companheirismo, por ter me incentivado e feito eu acreditar em mim ainda mais.

E à minha tia Sabrina, por me ajudar nas revisões do trabalho e por ter me guiado em muitos momentos.

"E não há melhor resposta que o espetáculo da vida: vê-la desfiar seu fio, que também se chama vida, ver a fábrica que ela mesma, teimosamente, se fabrica."

— João Cabral de Melo Neto, 1955.

## RESUMO

Este trabalho se concentra na Caldeirada de Itapissuma, prato emblemático do litoral norte de Pernambuco, Brasil, como um complexo fenômeno de patrimônio alimentar. O objetivo deste trabalho foi analisar a Caldeirada quanto a catalogação de ingredientes a fim de interpretar as dimensões socioculturais que conferem identidade e significado ao prato. A pesquisa, de abordagem qualitativa e etnográfica, foi realizada no polo gastronômico de Itapissuma e fundamentou-se na observação direta, em conversas informais com cozinheiras/os e na análise de conteúdo. A interpretação dos dados foi guiada por um arcabouço teórico que articula os conceitos de "descrição densa" (Clifford Geertz) e "fato social total" (Marcel Mauss). Os resultados revelam uma sofisticada gramática cultural, composta por um núcleo identitário fixo (arraia, camarão, marisco, etc.), que funciona como pilar da memória e da identidade coletiva, e por uma flexibilidade criativa nos ingredientes variáveis (siri mole, polvo, lagosta), que demonstra a conexão viva do prato com a ecologia, a economia e os eventos sociais locais. Conclui-se que a tradição da caldeirada se perpetua não pela rigidez, mas por sua capacidade de adaptação inteligente, consolidando-se como uma expressão resiliente do patrimônio alimentar pernambucano frente às pressões de padronização.

**Palavras-chave:** Antropologia da Alimentação. Caldeirada de Itapissuma. Cozinha Tradicional. Identidade Cultural. Patrimônio Alimentar.

## ABSTRACT

This study focuses on the *Caldeirada de Itapissuma*, an emblematic dish from the northern coast of Pernambuco, Brazil, as a complex phenomenon of food heritage. The objective of this work was to analyze the *Caldeirada* by cataloging its ingredients in order to interpret the sociocultural dimensions that confer identity and meaning upon the dish. The research, based on a qualitative and ethnographic approach, was conducted at the gastronomic hub of Itapissuma and was grounded in direct observation, informal conversations with cooks, and content analysis. The data interpretation was guided by a theoretical framework that articulates the concepts of "thick description" (Clifford Geertz) and "total social fact" (Marcel Mauss). The results reveal a sophisticated cultural grammar, composed of a fixed identity core (skate, shrimp, mussels, etc.), which functions as a pillar of collective memory and identity, and by a creative flexibility in its variable ingredients (soft-shell crab, octopus, lobster), which demonstrates the dish's living connection to the local ecology, economy, and social events. It is concluded that the tradition of the *caldeirada* is perpetuated not by rigidity, but by its capacity for intelligent adaptation, thus consolidating itself as a resilient expression of Pernambuco's food heritage in the face of pressures from standardization.

**Keywords:** Anthropology of Food. Caldeirada de Itapissuma. Traditional Cuisine. Cultural Identity. Food Heritage.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

|   |    |
|---|----|
| Figura 1 Mapa do Canal de Santa Cruz  | 15 |
| Quadro I Ficha dos ingredientes tradicionais da Caldeirada de Itapissuma  | 27 |
| Quadro II Frequência de uso dos ingredientes da Caldeirada de frutos do mar nos quiosques visitados durante pesquisa de campo no polo gastronômico de Itapissuma. | 30 |
| Figura 2 Distribuição de Ingredientes da Caldeirada de Itapissuma por ingredientes.   | 31 |
| Figura 3 Percentual de Ingredientes da Caldeirada de Itapissuma por ingredientes.   | 31 |

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS\*

|  |        |
|--|--------|
| <b>ABNT</b> – Associação Brasileira de Normas Técnicas                             |        |
| <b>ICOMOS</b> – Conselho Internacional de Monumentos e Sítios                      | 22     |
| <b>IPHAN</b> – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional              | 16     |
| <b>UNESCO</b> – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e Cultura | 13, 16 |

## SUMÁRIO

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 INTRODUÇÃO.....</b>   | <b>13</b> |
| <b>2 REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>  | <b>18</b> |
| <b>2.1 Cultura Alimentar.....</b>  | <b>18</b> |
| <b>2.2 Patrimônio Cultural e Identidade Alimentar.....</b>   | <b>19</b> |
| <b>2.3 A Influência das Matrizes Culturais na Formação da Culinária Brasileira</b><br><b>.....</b> | <b>21</b> |
| <b>2.4 A Herança dos Ingredientes da Caldeirada.....</b>   | <b>24</b> |
| <b>2.5 A comida como Símbolo e Fato Social.....</b>  | <b>25</b> |
| <b>3. MÉTODO.....</b>  | <b>26</b> |
| <b>3.1 Abordagem e Procedimentos de Coleta.....</b>  | <b>26</b> |
| <b>3.2 Procedimentos de Coleta de Dados.....</b>   | <b>26</b> |
| <b>4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>  | <b>27</b> |
| <b>4.1 Caracterização dos Ingredientes e Frequência de Uso.....</b>                                | <b>27</b> |
| <b>4.2 A Estrutura da Caldeirada como Texto Cultural.....</b>                                      | <b>32</b> |
| <b>4.3 O Núcleo Identitário: Memória e Tradição.....</b>   | <b>32</b> |
| <b>4.4 A Flexibilidade Criativa: Sazonalidade, Economia e Fato Social Total.....</b>               | <b>33</b> |
| <b>5. CONCLUSÃO.....</b>   | <b>34</b> |
| <b>6. REFERÊNCIAS.....</b>   | <b>36</b> |
| <b>7. ANEXOS.....</b>  | <b>39</b> |

## 1 INTRODUÇÃO

A culinária brasileira é marcada por um complexo entrelaçamento de três influências culturais, indígena, africana e a dos colonizadores, consequências dos processos históricos, sociais e geográficos que moldaram o país. No Nordeste, essa pluralidade se expressa com intensidade, dividindo-se entre os sabores áridos do sertão — onde predominam a carne seca e a mandioca — e a abundância marinha do litoral, repleta de frutos do mar e preparações que evocam a tradicionalidade regional (Dória, 2014). Nesse último cenário, destaca-se no litoral norte pernambucano, a Caldeirada de Itapissuma – um tipo de adaptação da moqueca, que não leva dendê – que se tornou prato emblemático do município homônimo localizado no litoral norte de Pernambuco. Mais do que uma receita, a caldeirada é expressão viva de uma coletividade, reunindo técnicas, ingredientes e saberes culinários transmitidos entre gerações (Lucena, 2018).

O município em questão possui um número estimado de cerca de 4,2 mil pessoas que dependem da pesca, sendo ainda 70% dos habitantes do município atuando direta ou indiretamente na pesca, no beneficiamento do pescado e em seu comércio (Pires; Albuquerque; Juste, 2015, p. 121). Atualmente não há dados que expressem o quantitativo do turismo no município, e embora não seja o principal setor da economia itapissumense, o polo gastronômico tem crescente protagonismo turístico, aberto de domingo a domingo, mas concentrando sua movimentação nos finais de semana e em datas comemorativas, além de ser divulgado em roteiros culturais estaduais e na mídia especializada em cultura e gastronomia (Barbosa, 2009).

Embora o termo “caldeirada” tenha origem portuguesa — associa-se à tradição litorânea Portuguesa de combinar peixes, mariscos e vinho branco —, a versão de Itapissuma, creditada à Maria Irene da Silva, uma das cozinheiras pioneiras que criou o prato num momento de improviso, como relata na entrevista cedida a Silva (2023):

A caldeirada de Itapissuma surgiu num momento bem especial. Eu vendia sempre um pratinho de ostra, um pratinho de sururu, pratinho de filé de siri, um pratinho de camarão. Aí já numa tarde, chegou um grupo de gente de barco vindo pelo Canal de Santa Cruz. Veio mais uma caminhonete da mesma família, do mesmo grupo, das mesmas lojas chegaram. Dona Irene, a gente está morrendo de fome e viemos fazer uma confraternização aqui no seu box. Não tinha muita coisa. Mas tinha ostra, sururu, filé de siri, camarão. Aí botei tudo numa panela, aquele molho de coco botei no fogo para ferver. Coloquei uma colherzinha de margarina, coloquei os crustáceos para ferver. Peguei um bocado de farinha, aí mexi uma caçarola bem grande cheia de pirão. Aí fui enchendo os pratinhos e colocando na mesa, enchendo os pratos grandes e colocando na mesa. As mesas não davam, pedi mesas emprestadas aos vizinhos, coloquei ficou cheias. Começaram a comer, gostaram... Perguntaram: Dona Irene, que prato é esse? Queremos saber o nome do prato. Se não disser, a gente não paga. Vale meu Jesus! Meu Deus, o que é que eu faço Jesus? Eu vim de lá pra cá agoniada colocando os pratos na mesa... Dona Irene, qual é o nome desse prato? O nome desse prato é caldeirada! (SILVA, 2018, t. 03:05 s)

Uma ressignificação especificamente brasileira, o prato ganha novos contornos: o vinho é substituído pelo leite de coco, e a base proteica passa a contar com filé de arraia, lagosta, camarão, sururu, ostra, marisco, filé de siri, siri mole, polvo e lula, ingredientes pescados artesanalmente no canal de Santa Cruz (Figura 1: Mapa do Canal de Santa Cruz), conforme a sazonalidade da disponibilidade destes frutos do mar (Quinamo, 2006). Essa adaptação local não apenas responde à disponibilidade de insumos, mas incorpora elementos simbólicos e identitários da cultura nordestina. Como destaca Silva (2023), a caldeirada de Itapissuma ultrapassa o campo da alimentação para se afirmar como um símbolo de identidade local, reconhecido legalmente em 2014 através da Lei Estadual nº 15.276, quando o município recebeu o título de “Capital Pernambucana da Caldeirada” (Alepe, 2014).

**Figura 1 - Mapa do Canal de Santa Cruz**

**Fonte:** OpenStreetMap, 2017.

Itapissuma é banhada pelo canal de Santa Cruz, também tendo proximidade com o rio Igarassu, e é marcada pela presença de comunidades pesqueiras, um mercado tradicional de peixes e diversas iniciativas familiares ligadas à gastronomia. A cidade possui um polo gastronômico ativo, onde o preparo e a comercialização da caldeirada movimentam não apenas a economia, mas também as memórias e os saberes locais. Nesse contexto, o levantamento dos ingredientes que compõem a receita tradicional e suas variações é mais do que uma atividade técnica, é um gesto de valorização e preservação cultural. Conhecer os elementos que integram o prato, suas origens, sazonalidades e usos locais contribui para fortalecer a narrativa de pertencimento construída em torno da caldeirada.

Este trabalho parte da hipótese de que o levantamento sistemático dos ingredientes utilizados na Caldeirada de Itapissuma poderá colaborar para a

construção social da imagem do prato como patrimônio alimentar, com desejo de fortalecer o alcance ao título de patrimônio imaterial, para poder integrar o 'Livro de Registro de Saberes', supervisionados pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), assim como seu possível reconhecimento futuro pela UNESCO, e com êxito, auxiliar na legitimação de políticas públicas e práticas de valorização da cultura alimentar local. A ausência de registros formais, aliada à crescente mercantilização da gastronomia tradicional, torna urgente o esforço de sistematizar essas práticas antes que se diluam na padronização imposta pelo turismo ou pela indústria cultural.

Para investigar essa hipótese, o trabalho será dividido em três grandes seções. A primeira aborda os fundamentos teóricos sobre patrimônio alimentar, cultura gastronômica e identidade, com base em autores de maior abrangência de conteúdo como Câmara Cascudo (2004), Gilberto Freyre (2003), Massimo Montanari (2009), Eric Sabourin (2007) e Brillat-Savarin (1995), e também na consulta de artigos e dissertações direcionadas ao ambiente de estudo de autores como Silva (2023), Quinamo (2011) e Pereira (2012), além de investigar a origem dos ingredientes utilizados na preparação. A segunda parte apresenta a metodologia de pesquisa, de acordo com a Análise de Conteúdo de Bardin (2011) além da aplicação teórico-analítica da 'Interpretação de Culturas' de Geertz (2008) e 'Sociologia e Antropologia' de Mauss (2015), com ênfase qualitativa e etnográfica, descrevendo o campo empírico localizado no polo gastronômico de Itapissuma. Por fim, a terceira seção traz os resultados do levantamento de ingredientes, análises e interpretações das variações identificadas e uma discussão sobre o papel da oralidade e da prática comunitária na manutenção da receita.

Diante disso, este TCC tem como objetivo principal analisar a Caldeirada quanto a catalogação de ingredientes a fim de interpretar as dimensões socioculturais que conferem identidade e significado ao prato. Busca-se responder às seguintes questões: Quais ingredientes compõem a receita tradicional da caldeirada? Como esses ingredientes se relacionam com a geografia e a cultura local? Quais variações existem entre os preparos, e o que elas revelam sobre a dinâmica comercial do prato na construção de identidades e memórias? A partir dessas questões, pretende-se contribuir para o crescente reconhecimento da

caldeirada como um bem tradicional alimentar digno de preservação e orgulho coletivo para o estado de Pernambuco.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Cultura Alimentar

A cultura alimentar é uma das manifestações mais potentes da experiência humana, reunindo hábitos, crenças, técnicas e valores que ultrapassam a função fisiológica do alimento e adentram o campo simbólico. Comer não é apenas nutrir-se, mas participar de um sistema de significados socialmente compartilhado, que carrega marcas de tempo, território, herança e poder. Como explica Massimo Montanari (2008), a comida, antes de ser biológica, é cultural, pois os alimentos não são dados pela natureza, mas escolhidos, manipulados, preparados e transformados com base em valores construídos historicamente por cada sociedade. A seleção do que é considerado comestível, o modo como se cozinha, os rituais à mesa e os interditos alimentares revelam muito mais do que preferências pessoais: revelam identidades coletivas, distinções de classe, heranças religiosas e até mesmo estratégias de resistência social.

Para Brillat-Savarin (1999), o sabor transcende o simples ato fisiológico e por isso, se transforma em fator essencial da memória e identidade cultural de um povo. Os hábitos alimentares se configuram como arquivos históricos onde o sabor passa a transmitir os sentimentos únicos de sentir e pertencer, ligando diretamente o ato de comer à construção de uma imagem de identidade coletiva. Diante de uma das sentenças mais famosas do gastrônomo, "Diga-me o que comes, e te direi quem és", pode-se refletir que ele associa o profundo ligamento do comer ao pertencer, da relação entre gastronomia e identidade social, pois o prazer à mesa torna-se também espaço de sociabilidade. O paladar, para Savarin, não é algo natural, não nasce com o indivíduo, mas se desenvolve, educado socialmente ao longo da vida, por meio de experiências, culturas e tradições alimentares locais.

Fortalecendo o argumento da herança mestiça da gastronomia brasileira, em sua obra Gilberto Freyre (2007) – ao descrever a formação da cozinha nacional – destaca como os sabores do país refletem as trocas que ocorreram entre senhores e escravizados, entre indígenas e colonizadores, entre litoral e sertão. A alimentação torna-se, assim, um espaço de negociação entre culturas, mesmo em ambientes

insalubres e em momentos históricos sombrios, também como uma linguagem que permite a convivência entre diferenças e a invenção de novos modos de viver e de comer. É nesse espectro que se encontram os pratos típicos regionais, como a Caldeirada de Itapissuma, que guardam em sua composição além dos ingredientes, saberes, memórias e formas de vida que se encontram na consumação dessa refeição.

As práticas alimentares são parte fundamental da organização simbólica de comunidades rurais e tradicionais, funcionando como um elo entre o passado e o presente, entre o individual e o coletivo (Albuquerque, 2021). Os rituais alimentares, as festas em torno da comida, o saber-fazer transmitido oralmente, tudo isso fortalece a memória coletiva e ajuda os sujeitos a se reconhecerem como parte de um todo. No caso da caldeirada de Itapissuma, essa relação é evidente: o prato serve como elo entre a população local e suas raízes, como elemento agregador das famílias de pescadores, comerciantes e cozinheiras, e como símbolo da identidade cultural do município (Mendonça, 2020). O simples ato de cozinhar e servir caldeirada nos quiosques da cidade não é apenas uma prática econômica ou turística — é, antes de tudo, um gesto de reafirmação cultural, de resistência às padronizações do mercado e de valorização dos saberes locais (Silva, 2023). Por isso, estudar a caldeirada não é apenas estudar um prato: é investigar como a comida expressa quem somos, onde estamos e como nos vemos enquanto povo.

## **2.2 Patrimônio Cultural e Identidade Alimentar**

Câmara Cascudo (2004), pioneiro nos estudos da alimentação brasileira, já afirmava que os hábitos alimentares de um povo representam “acidentes geográficos da espécie cultural”, ou seja, são formas de conhecimento e expressão que sedimentam a memória coletiva e os vínculos com o território. Pratos como a caldeirada de Itapissuma, construídos a partir da oralidade, da prática e da vivência comunitária, revelam um saber-fazer culinário que vai além da receita, envolvendo relações sociais, identidades territoriais e sistemas de produção locais — como a pesca artesanal, o uso de ingredientes nativos e a sazonalidade.

No Brasil, o reconhecimento legal de “Bens Culturais de Natureza Imaterial”, foi consolidado por meio do Decreto nº3.551, de 4 de agosto de 2000, que instituiu o registro destes bens, estabelecendo critérios para a valorização e preservação de manifestações culturais que constituem a identidade de diferentes comunidades e regiões do povo brasileiro. O decreto define que os bens imateriais devem ser registrados em quatro categorias distintas: Saberes, Celebrações, Formas de Expressão e Lugares, com base na continuidade histórica destes, relevância sociocultural e valor simbólico para a formação da sociedade nacional. A regulamentação prevê ainda a articulação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), como o principal órgão técnico responsável pela instrução, parecer e registro de bens, com reavaliações periódicas e promoções de políticas públicas de valorização, por meio do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, criado por meio do decreto presidencial (Brasil, 2000).

A relevância deste marco jurídico se expressa na forma como resguarda práticas culinárias tradicionais, como pode ser no caso da Caldeirada de Itapissuma, cujos saberes e modos de fazer estão intrinsecamente ligados ao cotidiano das comunidades pesqueiras, podendo ser inscritos, por exemplo, no Livro de Registro dos Saberes. Assim, o decreto não apenas valida juridicamente essas manifestações, como também sustenta e fortalece seu reconhecimento como patrimônio cultural do Brasil, legitimando assim, políticas de preservação, promoção e transmissão geracional destes saberes (Brasil, 2000).

Ao reconhecer um prato típico como patrimônio cultural imaterial, não se preserva apenas a receita, mas todo o conjunto de relações e significados que ele mobiliza: quem o prepara, onde é preparado, como é servido, para quem é feito, em que ocasião se consome. A caldeirada, nesse sentido, é mais do que uma preparação à base de frutos do mar: é um elo entre as famílias de pescadores e marisqueiras, as cozinheiras dos quiosques, os saberes ancestrais, a vida comunitária do litoral pernambucano, junto da presença crescente de turistas. A Lei Estadual nº 15.276/2014 (Alepe, 2014) oficializou o prato como símbolo de Itapissuma pela . Essa lei foi um passo importante nesse reconhecimento, mas não garante, por si só, sua preservação. É preciso documentar, difundir e valorizar os

saberes alimentares locais, sobretudo diante das ameaças impostas pela turistificação, pela padronização culinária e pela perda da tradição oral (Silva, 2023).

A alimentação tradicional, com seus modos de preparo, ingredientes característicos e rituais sociais, ultrapassa os limites da nutrição para ocupar um lugar privilegiado na construção do patrimônio cultural de uma comunidade. O conceito de patrimônio cultural imaterial — consolidado oficialmente pela UNESCO a partir da Convenção de 2003 — compreende práticas, expressões, saberes e conhecimentos que as comunidades reconhecem como parte de sua herança viva, sendo transmitidos de geração em geração e constantemente recriados em resposta a seus ambientes, histórias e relações com a natureza (UNESCO, 2003). Nesse contexto, a comida típica de um lugar passa a ser compreendida não apenas como um produto do cotidiano, mas como uma prática simbólica que agrega sentidos de pertencimento, continuidade histórica e resistência. Pratos como a caldeirada de Itapissuma revelam um conhecimento culinário que vai além da receita, desenvolvendo relações sociais, identidades territoriais e sistemas de produção locais — como a pesca artesanal e seu beneficiamento, o uso de ingredientes nativos e a adaptação diante da sazonalidade dos frutos do mar (Barbosa, 2009).

Os sistemas alimentares locais são sustentados por redes de confiança, troca e reciprocidade que precisam ser fortalecidas por políticas públicas e ações de valorização cultural. Nesse sentido, o levantamento dos ingredientes da caldeirada — como propõe esta pesquisa — é uma iniciativa não apenas técnica, mas política e cultural: contribui para o registro de práticas vivas, para o fortalecimento da identidade local e para a legitimação da alimentação como um direito simbólico e um bem comum.

### **2.3 A Influência das Matrizes Culturais na Formação da Culinária Brasileira**

A cozinha brasileira é um resultado direto da confluência de diversas matrizes culturais que se encontraram e se transformaram ao longo do processo de colonização e formação do território nacional. A alimentação, nesse contexto, atua como testemunho sensível das trocas e disputas entre povos, saberes e territórios. Segundo Câmara Cascudo (2004), a mesa brasileira é o espelho do encontro entre

três civilizações: a indígena, a africana e a europeia, especialmente a portuguesa. Cada uma dessas matrizes contribuiu de maneira singular para os ingredientes, técnicas e simbologias que compõem o repertório alimentar do país. Os povos originários levaram ao Brasil produtos como a mandioca, o milho, o urucum, o peixe assado na brasa e as formas de conservação como o moquém; já os africanos, trazidos compulsoriamente por meio do tráfico escravagista, inseriram o azeite de dendê, o leite de coco, o uso ritual da comida, os métodos de cocção por imersão e o uso abundante de temperos fortes e coloridos; os portugueses, por sua vez, contribuíram com o trigo, os doces conventuais, a carne de porco e as técnicas de cozimento em caldeiras, ensopados e guisados. A fusão desses elementos, feita muitas vezes em contextos de opressão e resistência, resultou numa culinária rica em significados e variações regionais (Lima, 1957; Fátima 2010).

No Nordeste, essa fusão cultural se materializa e se apoia fortemente nas heranças africanas e indígenas, utilizando ingredientes de base vegetal e animal típicos da região costeira. Como aponta Gilberto Freyre (2007), há uma intimidade simbiótica entre o litoral nordestino e seus pratos à base de frutos do mar, em que a abundância de proteínas marítimas se torna elemento de diferenciação, especificidade e identificação cultural. Preparações como moquecas, bobós e a caldeirada não apenas refletem a geografia local — com acesso a mariscos, pescados e ervas frescas —, mas também revelam um ethos comunitário, em que o fazer da comida é coletivo e ritualizado. A Caldeirada de Itapissuma é a expressão direta desse entrelaçamento. Essa resignificação não é apenas técnica, mas também cultural: os ingredientes e modos de preparo contam a história de um território, traduzem sua biodiversidade, seu modo de vida e os laços que unem sua população em torno da comida.

O alcance simbólico da Caldeirada de Itapissuma também pode ser analisado com base em parâmetros internacionais sobre patrimonialização. A Carta de Burra, documento elaborado pelo ICOMOS - International Council of Monuments and Sites (1999), que significa Conselho Internacional de Monumentos e Sítios, propõe que valores sociais, afetivos e culturais atribuídos por uma comunidade a um bem são tão significativos quanto sua materialidade. Diante dessa perspectiva, Pereira (2022), destaca o papel da Caldeirada como expressão simbólica de pertencimento

regional, reconhecendo-a como exemplo de prática culinária que carrega valores "espirituais-sociais" definidos na Carta.

Conforme aponta Santilli (2015), a alimentação em contextos tradicionais não se resume ao ato de cozinhar, mas envolve um sistema mais amplo de produção, circulação e pertencimento. O conceito de patrimônio alimentar abrange tanto os elementos materiais quanto os 'saberes tradicionais compartilhados pelos indivíduos de uma cultura no decorrer das gerações'. Em Itapissuma, a caldeirada articula os saberes da pesca artesanal, o comércio de pescado, o domínio culinário das pessoas que transmitem receitas de geração em geração e o valor simbólico do prato em festas locais e eventos turísticos. Ao compreender a caldeirada como produto de múltiplas influências culturais, reconhece-se nela um patrimônio alimentar em movimento — sempre aberto à recriação, mas enraizado na memória e na experiência cotidiana de seu povo.

#### **2.4 A Herança dos Ingredientes da Caldeirada**

A Caldeirada de Itapissuma, como preparação emblemática do litoral norte pernambucano, reflete uma herança culinária complexa, forjada pelo encontro de matrizes culturais já citadas. Cada ingrediente utilizado no prato carrega consigo uma trajetória histórica e simbólica, que expressa não apenas a disponibilidade de recursos naturais, mas também as formas de adaptação e resistência cultural ao longo do tempo.

A herança portuguesa se revela de forma marcante na técnica do refogado inicial — base de muitos preparos europeus — composto por cebola, alho, pimentão e óleo vegetal (às vezes azeite), elementos amplamente disseminados pela colonização. Como destaca Freixa (2012), o uso de cebola e alho como base aromática é um traço clássico das cozinhas ibéricas, introduzido na colônia desde os primeiros contatos. O coentro (*Coriandrum sativum*), embora hoje associado à identidade nordestina, também tem registros de uso na Península Ibérica e foi amplamente incorporado nas cozinhas locais, durante o período, mesclando-se com outras tradições. A ideia da caldeirada como ensopado coletivo em grandes

caldeirões também remonta à tradição portuguesa, embora com adaptações locais no tipo de pescado, líquidos de cozimento e temperos (Casculo, 2004).

A contribuição indígena é visível na presença de ingredientes como o urucum (colorau), utilizado como corante natural e condimento, assim como no uso de raízes e tubérculos, em especial a mandioca, fundamental na base alimentar pré-colonial. Embora a caldeirada não leve farinha como ingrediente direto, sua presença como acompanhamento no pirão é recorrente e remete ao uso da farinha d'água ou de mandioca brava como elemento simbólico e saciante nas refeições. Além disso, o próprio hábito de consumir peixes e mariscos frescos, assados ou cozidos, faz parte de um saber ancestral das populações originárias que ocupavam o litoral antes da colonização (Casculo, 2004).

A matriz africana, por sua vez, trouxe contribuições essenciais que reconfiguraram a culinária litorânea, como o uso de leite de coco, ingrediente central na versão atual da caldeirada. Segundo Dória (2014), o leite de coco — junto ao azeite de dendê — foi incorporado tardiamente ao repertório da cozinha afrodescendente, especialmente após a abolição, quando as populações negras urbanas passaram a dominar os espaços de produção e venda de comida. Os temperos fortes e coloridos, o uso de ervas frescas como o coentro e o modo de cocção por imersão (ensopados, caldos grossos) são práticas ligadas às cozinhas africanas da Costa Ocidental, ressignificadas no Brasil como formas de resistência e de manutenção de vínculos com a terra e com os ancestrais (Freyre, 2003).

Savarin (1995), ao refletir sobre a “fisiologia do gosto”, lembra que os hábitos alimentares são também uma forma de memória sensorial e cultural. Cada sabor evoca tradições, afetos e modos de viver. No caso da Caldeirada de Itapissuma, o sabor encorpado do leite de coco, o frescor do coentro, a pungência da cebola, e a variedade de frutos do mar são mais do que uma combinação culinária: são um palimpsesto cultural. Cada camada de sabor expressa um tempo, um povo, uma história.

Assim, compreender a herança dos ingredientes que compõem a caldeirada é reconhecer que ela não é uma criação isolada ou estática, mas

resultado de séculos de trocas, imposições e reinvenções. Como afirma Cascudo (2004), “a cozinha é um dos mais fiéis arquivos da civilização”. E no caso de Itapissuma, a caldeirada é ao mesmo tempo receita, memória e identidade coletiva.

## **2.5 A comida como Símbolo e Fato Social**

A análise da caldeirada de Itapissuma, enquanto fenômeno social e cultural complexo, será fundamentada em um diálogo entre a antropologia interpretativa de Clifford Geertz (2008) juntamente da sociologia de Marcel Mauss (2015). Da ‘Interpretação de Culturas’ de Geertz, pode-se adotar o pressuposto essencial de que a cultura consiste em “teias de significados” que os próprios indivíduos seres humanos tecem, exigindo uma interpretação que vá além da superfície. A caldeirada, sob esta ótica, é compreendida não como um mero conjunto de ingredientes, mas como um “texto” cultural capaz de ser lido.

Complementarmente, o conceito de “fato social total” de Mauss (2015), oferece uma estrutura para entender como este prato emblemático transcende a esfera alimentar. Argumenta-se que a caldeirada funciona como uma conexão que sintetiza e põe em movimento as diversas dimensões da vida social no município de estudo, que são: a dimensão econômica (a pesca, o comércio), as relações sociais (a comensalidade), a história (a herança e a ressignificação) e a ecologia. Portanto, este arcabouço teórico permite ao pesquisador analisar a caldeirada simultaneamente como um sistema simbólico e como um fato social total, revelando sua profunda centralidade cultural.

Dessa forma, com a união do olhar interpretativo de Geertz e a análise sistêmica de Mauss, o trabalho se fortalece com este conjunto de ferramentas necessárias para conseguir decodificar, para além da descrição, a caldeirada, revelando uma complexa teia de significados e relações sociais a partir de uma única panela.

### **3. MÉTODO**

#### **3.1 Abordagem e Procedimentos de Coleta**

A presente pesquisa se caracteriza como um estudo de caso, de abordagem etnográfica e natureza qualitativa, conforme propõe Minayo (2001) para a apreensão do universo de significados em contextos sociais. O campo de estudos foi o polo gastronômico do município pernambucano de Itapissuma, com ênfase na caldeirada, prato tradicional, reconhecido como símbolo de identidade local. Os procedimentos metodológicos foram executados em duas frentes: (1) uma revisão bibliográfica sobre patrimônio alimentar, identidade cultural e práticas culinárias brasileiras em bases de dados acadêmicos e no acervo da Biblioteca da UFRPE; e (2) uma pesquisa de campo que incluiu observação direta juntamente de conversações informais com cozinheiras e pescadores, com os dados registrados em diário de campo e fichas de inventário de ingredientes. O objetivo foi registrar práticas alimentares que constituem um bem cultural, buscando contribuir para sua valorização.

#### **3.2 Procedimentos de Coleta de Dados**

A análise dos dados coletados seguirá os procedimentos da análise de conteúdo, conforme Bardin (2011), com a organização das informações em categorias temáticas. Contudo, a interpretação das categorias serão aprofundadas por um referencial teórico-analítico específico, que coordena a antropologia de Clifford Geertz e Marcel Mauss. Diante do método da “descrição densa” (Geertz, 2008), será procurada a interpretação dos múltiplos significados que a comunidade atribui à caldeirada, analisando como elementos práticos — ingredientes, técnicas e rituais de consumo — expressam simbolicamente a identidade local. Em entendimento, a noção de “fato social total” (Mauss, 2015) guiará o mapeamento das conexões entre o prato e as esferas econômicas, históricas e sociais da comunidade. Essa estratégia mista permitirá, além de categorizar os dados, contextualizá-los e interpretá-los em sua totalidade cultural, comparando os achados de campo com as referências teóricas e históricas (Philippi, 2019; Cascudo, 2004).

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 Caracterização dos Ingredientes e Frequência de Uso

A primeira etapa da análise consistiu no levantamento e na categorização dos ingredientes que compõem a caldeirada, conforme observado nos quiosques visitados. O Quadro 1 apresenta a ficha técnica consolidada dos elementos tradicionais do prato, suas características e observações culturais pertinentes.

**Quadro 1** – Ficha dos ingredientes tradicionais da Caldeirada de Itapissuma - Itapissuma, Pernambuco, Brasil 2025.

| Nome popular    | Nome Científico                 | Categoria | Sazonalidade           | Local de obtenção      | Substituições possíveis | Observações Culturais  |
|-----------------|---------------------------------|-----------|------------------------|------------------------|-------------------------|--|
| Camarão pequeno | <i>Peaneus spp</i>              | Crustáceo | Mai-Jun                | Canal de Santa Cruz    | Camarão rosa            | Um dos ingredientes mais valorizados, usado como base proteica   |
| Arraia          | <i>Pteroplatea micrura</i>      | Peixe     | Todo o ano             | Canal de Santa Cruz    | -                       | Aceitação da comunidade  |
| Sururu          | <i>Mytilus falcata</i>          | Molusco   | Todo o ano (menos jul) | Estuário de Itapissuma | -                       | Consumido cozido na própria concha; tradição entre marisqueiras. |
| Marisco         | <i>Anomalocardia brasiliana</i> | Molusco   | Todo o ano             | Manguezais locais      | -                       | Utilizado como base  |
| Siri mole       | <i>Callinectes spp</i>          | Crustáceo | Nov-Fe v               | Manguezais locais      | Siri duro               | Preparado inteiro, símbolo da                                    |

|         |                                |               |            |                               |                        |   |
|---------|--------------------------------|---------------|------------|-------------------------------|------------------------|---|
|         |                                |               |            |                               |                        | sazonalidade da pesca artesanal                                       |
| Ostra   | <i>Crassostrea rhizophorae</i> | Molusco       | Todo o ano | Viveiros e bancos naturais    | -                      | Ingrediente prestigiado, muitas vezes servido também como entrada     |
| Lagosta | <i>Panulirus argus</i>         | Crustáceo     | Dez-Mar    | Armações de pesca local       | -                      | Considerado ingrediente de prestígio; uso depende de disponibilidade. |
| Polvo   | <i>Octopus vulgaris</i>        | Molusco       | Mai-Set    | Pesca artesanal em armadilhas | Lula                   | Usado em ocasiões especiais; precisa de pré-cozimento adequado.       |
| Tomate  | <i>Solanum lycopersicum</i>    | Vegetal       | Todo o ano | Feira local / Ceasa           | Molho de tomate fresco | Base do molho; seu frescor define a cor do caldo.                     |
| Cebola  | <i>Allium cepa</i>             | Vegetal       | Todo o ano | Feira Local                   | -                      | Base do refogado; representa a herança portuguesa.                    |
| Coentro | <i>Coriandrum sativum</i>      | Tempero verde | Todo o ano | Horta doméstica / feira       | -                      | Considerado essencial;  |

|                  |                      |                  |            |                    |   |   |
|------------------|----------------------|------------------|------------|--------------------|---|---|
|                  |                      |                  |            |                    |   | aroma marcante da culinária nordestina.       |
| Leite de Coco    | -                    | Produto vegetal  | Todo o ano | Extração artesanal | - | Introduzido por influência afro-brasileira.   |
| Colorau (urucum) | <i>Bixa orellana</i> | Corante/ Tempero | Todo o ano | Comércio local     | - | Responsável pela coloração vibrante do prato. |

**Fonte:** Elaborado pelo autor com base em entrevistas observações de campo (2025); Marcena (2016); Cascudo (2004); Dória (2014; Quinamo (2006)).

Subsequentemente, a frequência de cada ingrediente foi registrada em todos os 9 quiosques para identificar padrões de estabilidade e variabilidade na receita. O Quadro 2 demonstra quantitativamente a centralidade de certos componentes e a flexibilidade de outros, assim como a Figura 3 que demonstra em gráfico a distribuição em percentual da presença dos ingredientes na receita.

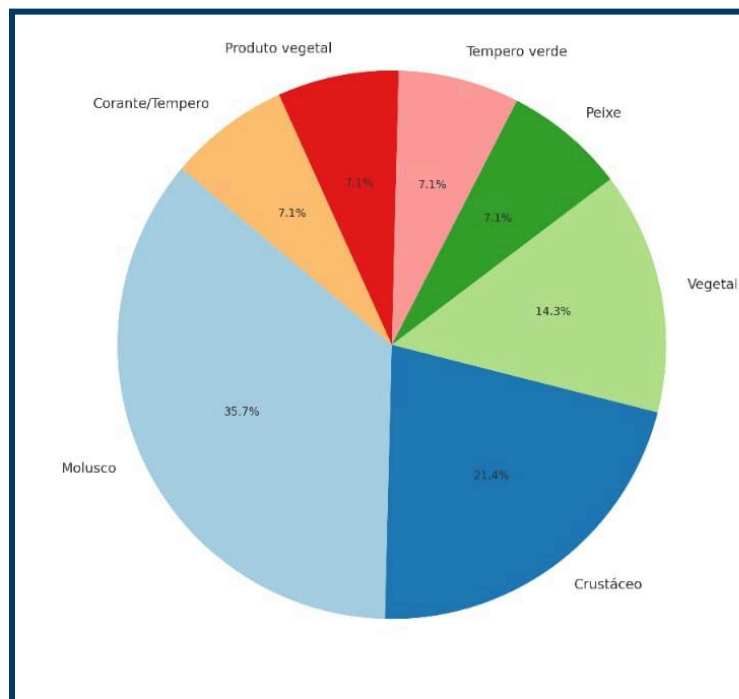
**Quadro 2** – Frequência de uso dos ingredientes da caldeirada de frutos do mar nos quiosques visitados. Itapissuma, Pernambuco, Brasil 2025.

| Ingredientes   | Nº de Quiosques | Substituível? | Observações   |
|----------------|-----------------|---------------|---|
| Arraia         | 9/9             | Não           | Peixe central                                       |
| Camarão branco | 9/9             | Não           | Proteína essencial                                  |
| Lagosta        | 9/9             | Sim           | Ingrediente de prestígio (não afeta valor do prato) |
| Marisco        | 9/9             | Não           | Base (crustáceos)                                   |

|                  |     |     |                                      |
|------------------|-----|-----|--------------------------------------|
| Leite de coco    | 9/9 | Não | Base cremosa do caldo                |
| Colorau (urucum) | 9/9 | Não | Cor e identidade                     |
| Coentro          | 9/9 | Não | Aroma e frescor                      |
| Tomate           | 9/9 | Não | Parte da base do molho               |
| Cebola           | 9/9 | Não | Refogado aromático                   |
| Sururu           | 7/9 | Sim | Substituído por marisco              |
| Ostra            | 6/9 | Sim | Presença opcional                    |
| Siri mole        | 5/9 | Sim | Depende da sazonalidade              |
| Polvo            | 3/9 | Sim | De custo elevado e pouco rendimento. |

**Fonte:** Dados de campo coletados pelo autor (2025).

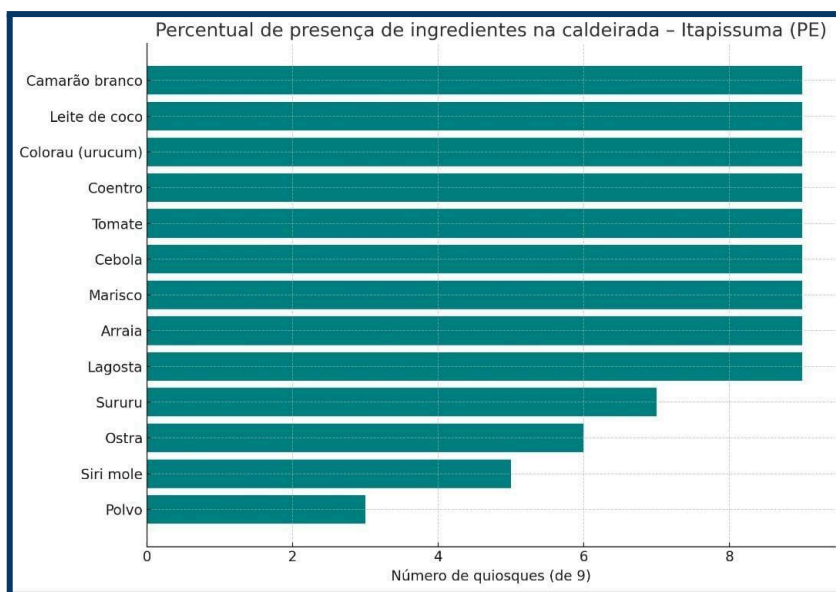
**Figura 2** - Percentual da distribuição de Ingredientes da Caldeirada de Itapissuma por ingredientes.



**Fonte:** Dados de campo coletados pelo autor (2025).

A Figura 3 traduz o Quadro 2 em forma de gráfico sobre o percentual de presença dos ingredientes em todos os 9 quiosques do polo gastronômico de Itapissuma.

**Figura 3** - Percentual de presença de Ingredientes da Caldeirada de Itapissuma nos 9 quiosques visitados.



**Fonte:** Dados de campo coletados pelo autor (2025).

Os dados apresentados revelam uma estrutura culinária clara, composta por um núcleo de ingredientes fixos e um conjunto de elementos variáveis. A seção seguinte se debruça sobre a interpretação do que essa estrutura significa culturalmente.

#### **4.2 A Estrutura da Caldeirada como Texto Cultural**

A análise dos dados quantitativos e qualitativos permite ir além da simples listagem de ingredientes, possibilitando uma "descrição densa" (Geertz, 2008) do prato. A caldeirada de Itapissuma revela uma gramática cultural própria, com elementos fixos que formam seu núcleo identitário e elementos variáveis que expressam sua conexão dinâmica com o ecossistema, a economia e a vida social.

#### **4.3 O Núcleo Identitário: Memória e Tradição**

A presença unânime de camarão, arraia leite de coco, coentro, colorau, tomate e cebola nos 9 quiosques visitados (Quadro 2) não é acidental. Estes ingredientes constituem o que se pode chamar de núcleo identitário do prato. Eles são os elementos lexicais fixos que garantem que a caldeirada seja reconhecida como tal pela comunidade. A ausência de qualquer um deles, segundo os relatos informais das cozinheiras, "descaracterizaria" a receita. Este núcleo duro funciona como um pilar da memória coletiva, ecoando a história da formação alimentar brasileira, como descrito por Cascudo (2004): A base do refogado (cebola e tomate) remete à herança portuguesa; o colorau (urucum) representa a fundamental contribuição dos povos originários, sendo o corante ancestral do território; o leite de coco, como elemento que confere cremosidade e doçura, aponta para a influência da culinária afro-brasileira, que adaptou caldos e ensopados ao paladar local; o coentro, embora de origem externa, tornou-se o tempero definidor da identidade nordestina, um marcador olfativo e gustativo inconfundível.

Este conjunto estável de ingredientes forma o "texto" compartilhado que todas as cozinheiras "leem" e reproduzem, garantindo a continuidade e o reconhecimento do prato como Patrimônio. Podemos analisar no gráfico 2 o percentual que cada item possui quanto a presença no prato em com

#### **4.4 A Flexibilidade Criativa: Sazonalidade, Economia e Fato Social Total**

Se o núcleo é fixo, é na gestão dos ingredientes variáveis (polvo, lagosta, siri mole, sururu, ostra) que a caldeirada revela sua mais profunda conexão com a vida social, podendo ser analisada como um "fato social total" (Mauss, 2003). A escolha de incluir ou omitir esses elementos não é meramente culinária, mas uma decisão que condensa múltiplas dimensões: (a) Dimensão Ecológica: A presença do siri mole, por exemplo, está diretamente atrelada à sua sazonalidade (novembro a fevereiro). Sua inclusão no prato é um marcador temporal que conecta a cozinha ao ciclo da natureza local; (b) Dimensão Econômica: A lagosta é universalmente percebida como um ingrediente "de prestígio". Sua presença eleva o status (e o preço) da caldeirada, transformando-a de um prato cotidiano para uma refeição festiva ou turística. A negociação diária dos preços dos frutos do mar no mercado local influencia diretamente a composição do prato servido nos quiosques; (c) Dimensão Social: A escolha dos frutos do mar mais nobres (como ostra e lagosta) está frequentemente ligada a ocasiões especiais – uma festa, a chegada de um turista importante, um dia de bom faturamento. O prato, portanto, não é estático; ele "responde" às demandas e aos eventos da vida social.

Essa flexibilidade não enfraquece a tradição; pelo contrário, ela é a chave para sua resiliência. Ao se adaptar à sazonalidade, à economia e ao contexto social, a caldeirada se mantém viva e relevante, reafirmando sua centralidade na cultura de Itapissuma. A variação não é um "erro" na receita, mas a prova de que a prática culinária é uma manifestação cultural dinâmica e inteligente.

## **5. CONCLUSÃO**

A pesquisa revelou que além da complexa aparência do prato, há também uma sofisticada estrutura cultural, que é marcada pela coexistência de um núcleo identitário fixo e uma flexibilidade criativa nos ingredientes variáveis. O levantamento de campo confirmou que a base da caldeirada, composta por elementos como o camarão, a arraia, o sururu, o marisco e também o colorau, funciona como um pilar de memória coletiva, sendo unanimemente considerada insubstituível pelos cozinheiros e cozinheiras locais. A análise teórica permitiu aprofundar a interpretação desses achados.

Conforme a perspectiva de Clifford Geertz, o núcleo fixo da caldeirada opera como um "texto cultural", cujos ingredientes (o refogado português, o urucum indígena, o leite de coco de influência africana) narram a história da formação sociocultural brasileira. Por outro lado, a gestão dos ingredientes sazonais e de prestígio (como o siri mole e a lagosta) demonstrou que a caldeirada é um autêntico "fato social total", na acepção de Marcel Mauss. As variações na receita não são aleatórias, mas são um reflexo direto da relação da comunidade com a ecologia local, a dinâmica econômica e as ocasiões sociais, revelando como a vida cotidiana se reflete no prato.

Portanto, conclui-se que a caldeirada de Itapissuma é um patrimônio vivo, cuja tradição se perpetua não pela rigidez, mas por sua capacidade de adaptação e evolução inteligente. A sistematização destes dados contribui para a valorização da gastronomia local e para a preservação de um conhecimento que resiste à padronização alimentar global. Este estudo afirma a importância de reconhecer e proteger a cultura alimentar como um pilar da identidade e da soberania das comunidades tradicionais, especialmente em territórios costeiros vulneráveis à especulação, turismo predatório e a pesca industrial.

Como desdobramentos, recomenda-se a continuidade da pesquisa através de investigações que foquem nos modos de fazer, nas histórias de vida e na memória das cozinheiras, figuras centrais na preservação deste saber. Sugere-se, ainda, a realização de estudos sobre a cadeia produtiva dos ingredientes sazonais e o impacto socioeconômico do polo gastronômico para a comunidade. Espera-se que este trabalho sirva de base para futuras ações de educação patrimonial e para o fortalecimento de políticas públicas que garantam o reconhecimento e a

sustentabilidade da caldeirada como bem cultural imaterial de Itapissuma e de Pernambuco.

## 6. REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Daniela Eugênia Moura de; MENEZES, Danúbia Mendes Souza; SILVEIRA, Murilo Artur Araújo da. **Bens imateriais em processo de instrução para registro no Iphan: tensões sociais em torno da salvaguarda na região Nordeste do Brasil**. *Encontros Bibli: revista eletrônica de biblioteconomia e ciência da informação*, Florianópolis/SC, Brasil, v. 26, p. 01–19, 2021. DOI: 10.5007/1518-2924.2021.e79323. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/eb/article/view/79323>. Acesso em: 4 ago. 2025.

ALEPE - Assembléia Legislativa do Estado de Pernambuco. **Lei de N° 15.267, de 10 de Abril de 2014 que confere ao Município de Itapissuma o Título de Capital Pernambucana da Caldeirada**. Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=3548&tipo=TEXTORIGINAL>, Acesso em 10 de Jul de 2025.

BARBOSA, J. M. et al. **Beneficiamento e Comercialização do Pescado na Região de Itapissuma, Pernambuco**. *Revista Brasileira de Engenharia de Pesca, [S. l.]*, v. 2, n. 1, p. 44–55, 2009. DOI: 10.18817/repesca.v2i1.32. Disponível em: <https://ppg.revistas.uema.br/index.php/REPESCA/article/view/32>. Acesso em: 1 ago. 2025.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BRASIL. **Decreto N° 3.551, de 4 de Agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem Patrimônio Cultural Brasileiro e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2000/decreto-3551-4-agosto-2000-359378-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em 14 de Jul de 2025.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2004.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 48. ed. São Paulo: Global, 2003.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

ICOMOS. **Carta sobre os Princípios para a Conservação dos Sítios Patrimoniais Culturais (Carta de Burra)**. Burra, Austrália: ICOMOS Austrália, 1999. Disponível em: [https://www.ge-iic.com/files/Cartasydocumentos/Carta\\_de\\_Burra.pdf](https://www.ge-iic.com/files/Cartasydocumentos/Carta_de_Burra.pdf)

KOZINETS, Robert V. **Netnografia: realizando pesquisa etnográfica online**. Porto Alegre: Penso, 2014.

LIMA, Claudia. **Tachos e Painelas: historiografia da alimentação brasileira**. 2. ed. [S.]: COMUNICARTE. 1999

LINO, Mércia Andréa da Silva. **Estudo Biológico-Pesqueiro da manjuba, *Opisthonema oglinum*(Lesueur, 1818) da região de Itapissuma, Pernambuco – Recife**. UFRPE. 2003.

LUCENA, Josirene Souza Inocência de. **História de pescadores e pescadoras da Pedra Negra: uma proposta de educação patrimonial aplicada no ensino de História**. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Programa de Pós-Graduação Profissional em Ensino de História, Recife, 2018.

MARCENA, Adriano. **Dicionário Escolar da Diversidade Cultural Pernambucana**. 1. ed. Recife: Trempe, 2016.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. 2. ed. São Paulo: Cosac & Naify, 2015.

MENDONÇA, Guilherme Cruz de; MENDONÇA, Gilson Martins. **Breves Reflexões sobre o Papel do Registro de Patrimônio Imaterial na Proteção dos Conhecimentos Tradicionais Associados à Biodiversidade**. Revista de Direito da Cidade, [S. l.], v. 4, n. 2, p. 251–274, 2020. DOI: 10.12957/rdc.2012.9719. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/rdc/article/view/9719>. Acesso em: 4 ago. 2025.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

PEREIRA, Julia da Rocha. **Sobrepondo valores: a construção do território de Igarassu/PE**. 2012. 183 f. Dissertação (Mestrado em Preservação do Patrimônio Cultural) - Iphan, Rio de Janeiro, 2012.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019.

PIRES, Maria; ALBUQUERQUE, Pedro; JUSTE, Yasmina. **Na peleja pelo reconhecimento social: O caso das pescadoras artesanais da Colônia Z-10 de Itapissuma.** Recife. v. 2, n. 21, p. 121. 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revsocio/article/view/235652>. Acesso em 01 de agosto de 2025.

QUINAMO, Tarcísio dos Santos. **Ambiente e pesca tradicional: foco em Itapissuma, no Canal de Santa Cruz, Pernambuco.** Caderno de Estudos Sociais, [S.l.], v. 23, n. 1-2, 2011: Disponível em <https://periodicos.fundaj.gov.br/CAD/article/view/1385>. Acesso em: 29 jul. 2025.

QUINAMO, Tarcísio dos Santos. **Pesca artesanal e meio ambiente em áreas de manguezais no Complexo Estuarino-costeiro de Itamaracá, Pernambuco: o caso de Itapissuma.** 2006. 221 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2006.

QUINTAS, Fátima. **A saga do açúcar.** Recife. Fundação Gilberto Freyre. 2010

SANTILLI, Juliana. **O Reconhecimento de Comidas, Saberes e Práticas Alimentares como Patrimônio Cultural Imaterial.** Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 585–606, 2015. DOI: 10.12957/demetra.2015.16054. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/16054>. Acesso em: 3 ago. 2025.

SILVA, William Gama da. **Práticas e saberes culinários da caldeirada de Itapissuma-PE (2000-2022).** Relatório técnico (Mestrado) - Universidade Católica de Pernambuco. Programa de Pós-graduação em História. Mestrado Profissional em História, Recife, 2023.

SILVA, Maria Irene da. **A Caldeirada: Patrimônio de Itapissuma.** Entrevistador: William Gama da Silva. Recife; Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP Entrevista concedida para documentário e TCC de Jornalismo, 2018.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial.** Paris, 2003. Disponível em: <https://ich.unesco.org>. Acesso em: 15 jul. 2025.

## APÊNDICE

**APÊNDICE A - Caldeirada de Frutos do Mar de Itapissuma, acompanhada de pirão do caldo da caldeirada e arroz.**



**APÊNDICE B: Caldeirada de Frutos do Mar de Itapissuma, acompanhada de pirão do caldo da caldeirada e arroz branco.**



**APÊNDICE C : Cardápio de um dos quiosques do Polo Gastronômico de Itapissuma.**

| Pratos Principais   |            | Café da Manhã  |                      |
|---|------------|--|----------------------|
| Caldeirada <small>PIRÃO, ARROZ E CRUSTÁCEOS</small>                   | R\$ 90,00  | Caldeirada   | R\$ 10,00            |
| -PP   | R\$ 120,00 | Camarão  | R\$ 10,00            |
| -P  | R\$ 140,00 | Misturada <small>MARISCO, CEBOLA E SERRAJO</small>               | R\$ 10,00            |
| -M  | R\$ 160,00 |  |                      |
| -G  | R\$ 160,00 | Pães   |                      |
| Peixada* <small>PIRÃO, ARROZ, OVOS COZIDOS E LEGUMES</small>          | R\$ 140,00 | Arroz P  | R\$ 7,00             |
| -P  | R\$ 150,00 | Arroz M  | R\$ 9,00             |
| -M  | R\$ 160,00 | Arroz G  | R\$ 10,00            |
| -G  | R\$ 160,00 | Pirão P  | R\$ 12,00            |
| Carne de Sol Completa   | R\$ 100,00 | Pirão M  | R\$ 17,00            |
| <small>PIRÃO, MARISCO, ARROZ, FEIJÃO, VINHETE E SERRAJO</small>       |            | Pirão G  | R\$ 20,00            |
| File de Camarão <small>PIRÃO</small>                                  | R\$ 120,00 | Bebidas  |                      |
| Fritada de Camarão <small>PIRÃO, MARISCO, ARROZ E SALADA</small>      | R\$ 90,00  | Heineken   | R\$ 16,00            |
| Fritada de Carne de Sol <small>PIRÃO, MARISCO, ARROZ E SALADA</small> | R\$ 80,00  | Brahma Chopp 600ml   | R\$ 10,00            |
| Fritada de Charque <small>PIRÃO, MARISCO, ARROZ E SERRAJO</small>     | R\$ 70,00  | Brahma Duplo Malte 600ml   | R\$ 12,00            |
| Peixe ao Molho de Camarão* <small>A COMBINAR</small>                  |            | Itaipava 600ml   | R\$ 10,00            |
| Peixe em Pasta* <small>A COMBINAR</small>                             |            | Petra 600ml  | R\$ 10,00            |
| Peixe Frito Completo* <small>PIRÃO, ARROZ, SALADA E SERRAJO</small>   |            | Budweiser  | R\$ 12,00            |
| *PEIXES A COMBINAR  |            | Heineken (long neck)   | R\$ 12,00            |
|   |            | Premium  |                      |
|   |            | Stella   |                      |
|   |            | Cabare   |                      |
|   |            | Coca-Cola II   | R\$ 10,00            |
|   |            | Coca-Cola Lata   | R\$ 6,00             |
|   |            | Água s/ Gás  | R\$ 3,00             |
|   |            | Água c/ Gás  | R\$ 5,00             |
|   |            | Mig  | R\$ 7,00             |
|   |            | Guaraná Antártica II   | R\$ 10,00            |
|   |            | Guaraná Antártica Lata   | R\$ 6,00             |
|   |            | Tônica   | R\$ 5,00             |
|   |            | Red Bull   | R\$ 15,00            |
|   |            | Heineken ( Long Neck)  | R\$ 12,00            |
|   |            | Sucos  |                      |
|   |            | Jarra R\$ 20,00  | Mini Jarra R\$ 10,00 |
|   |            | <small>Cajá, Revois, Brevolis, Maracujá, Entre outros...</small> |                      |
|   |            | Doce   |                      |
|   |            | Whisky Teacher   | R\$ 12,00            |
|   |            | Black White  | R\$ 12,00            |
|   |            | Bacardi Lemon  | R\$ 9,00             |
|   |            | Lampare  | R\$ 10,00            |
|   |            | Nicatrão (quartinho)   | R\$ 10,00            |
|   |            | Nicatrão   | R\$ 5,00             |
|   |            | Phú  | R\$ 3,00             |
|   |            | Phú (quartinho)  | R\$ 8,00             |
|   |            | Vodka Orloff/Smirnoff  | R\$ 10,00            |
|   |            | Caipirinha   | R\$ 12,00            |
|   |            | Caipirosca   | R\$ 12,00            |

**APÊNDICE D: Fachada da sede da colônia de pescadores/as Z-10 de Itapissuma.**



**APÊNDICE E: Caldeirada de Frutos do Mar de Itapissuma.**



**APÊNDICE F: Visão da praça de alimentação do polo gastronômico de Itapissuma.**

