

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
MESTRADO PROFISSIONAL

WILLIAM GAMA DA SILVA

PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS DA CALDEIRADA DE
ITAPISSUMA-PE (2000 a 2022)

RECIFE-PE

2023

WILLIAM GAMA DA SILVA

**PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS DA CALDEIRADA DE
ITAPISSUMA-PE (2000 a 2022)**

Relatório de Trabalho de Conclusão de Mestrado Profissional em História, da Universidade Católica de Pernambuco, como requisito parcial de desempenho para a obtenção do título de Mestre em História.

Orientador(a): Professor(a) Dra. Maria do Rosário da Silva

S586p Silva, William Gama da
Práticas e saberes culinários da caldeirada de Itapissuma-PE
(2000-2022) / William Gama da Silva, 2023.
85 f. : il.

Orientadora: Maria do Rosário da Silva.
Relatório técnico (Mestrado) - Universidade Católica de
Pernambuco. Programa de Pós-graduação em História. Mestrado
Profissional em História, 2023.

1. Patrimônio cultural - Itapissuma (PE) - História.
2. Historiografia - Itapissuma (PE). 3. Culinária - Itapissuma (PE).
I. Título.

CDU 981.342

Pollyanna Alves - CRB4/1002

FOLHA DE APROVAÇÃO

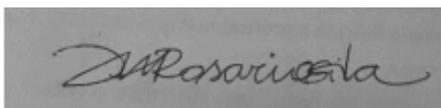
WILLIAM GAMA DA SILVA

**PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS DA CALDEIRADA DE ITAPISSUMA-PE
(2000 a 2022)**

Trabalho de Conclusão do Mestrado apresentado ao Programa de Pós-Graduação em História – Mestrado Profissional da Universidade Católica de Pernambuco, como requisito parcial para a obtenção do título de mestre em História

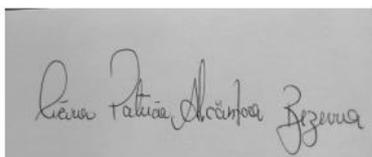
Data de Aprovação - 28/ 04 / 2023

BANCA EXAMINADORA



Prof^a. Dr^a. Maria do Rosário da Silva (Orientadora e Presidente da Banca)

Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP



Prof^a. Dr^a. Cícera Patrícia Alcântara Bezerra (Titular Externo)

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN



Prof. Dr. Hélder Remígio de Amorim (Titular Interno)

Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP

RECIFE

2023

“A história oral é um recurso atento ao uso do conhecimento da experiência alheia, que se organiza com nítida vocação para a essência de trajetórias humanas.”

José Carlos S. B. Meihy

AGRADECIMENTOS

Sou grato a Deus, pois Ele é tudo na minha vida. Sempre esteve comigo em todos os momentos, alegres ou difíceis. Dedico a Ele esse trabalho.

Aos meus pais, Inácio e Marly Gama, por sempre estarem ao meu lado me apoiando em tudo. Obrigado por vocês existirem na minha vida!

Aos meus irmãos Wilson, Éden e Micael, pelo carinho e incentivo para continuar a lutar pelos meus sonhos.

A todos que contribuíram com a minha Vakinha Virtual. Jamais me esquecerei de cada um que contribuiu. Dedico a vocês também esta conquista. Obrigado!

Ao meu amigo Francisco Ernandes Braga de Souza, pelo incentivo, companheirismo e ajuda proporcionada nos momentos mais difíceis da minha vida. Nunca vou esquecer a sua ajuda. Obrigado amigo, por tudo!

A minha tia Vilma Bernardo da Silva, a minha primeira alfabetizadora. Se hoje eu sou o que sou, devo a você, essa conquista. Muito obrigado minha tia!

A minha querida Professora e orientadora Dra. Maria do Rosário da Silva, pelos seus preciosos ensinamentos que com certeza irei levar para o resto da minha vida. Não tenho palavras para agradecer a sua compreensão e força para a conclusão deste trabalho. Serei eternamente grato! Agradeço a Deus por ter a escolhido para ser minha orientadora. Gratidão!

Ao coordenador do mestrado em História, Professor Dr. Hélder Remígio de Amorim, pelo apoio concedido durante a minha trajetória acadêmica do mestrado. Grato professor!

À professora Cícera Patrícia, examinadora externa, que contribuiu significativamente com seus conhecimentos, experiências em prol do resultado deste trabalho. Obrigado professora!

Agradeço também a todos os professores do mestrado, que com brilhantismo possibilitou momentos únicos de aprendizados de história e da vida. Gratidão a todos!

Ao meu amigo Aguinaldo de Melo Elias, pelo apoio, pelas orientações e pela força concedida durante esses dois anos de mestrado. Você também faz parte dessa conquista. Obrigado!

Aos amigos da 4ª turma do Curso de Mestrado em História da UNICAP-PE, pelo companheirismo e aprendizados em conjunto. Obrigado pelo carinho e atenção de todos!

Aos entrevistados que se dispuseram um pouco do seu tempo para participar deste trabalho concedendo vossas contribuições no âmbito da história. Obrigado a todos e todas!

À Dona Irene, (*In Memoriam*), por ter concedido a oportunidade em vida de tê-la entrevistado e ter conhecido um pouco da sua trajetória de sua caldeirada. Obrigado Dona Irene!

A todos que fazem a Universidade Católica de Pernambuco UNICAP-PE, pela oportunidade concedida e por fazer parte dessa instituição, que contribuiu de forma significativa na minha formação como pessoa e como cidadão.

RESUMO

O presente estudo abordará a temática do patrimônio cultural imaterial culinário, cujo objeto está relacionado ao contexto histórico da caldeirada. Por meio de narrativas orais, serão analisados relatos de mestres culinários que trabalham no polo gastronômico do município de Itapissuma-PE. O período escolhido para a análise dos acervos documentais foi compreendido entre os anos de 2000 e 2022. Durante esse ciclo, realizaram-se as entrevistas temáticas para que fosse possível identificar as suas práticas e seus saberes culinários adquiridos sobre a caldeirada ao longo desses anos e qual a forma que eles passaram a conhecer essa receita e a comercializar a caldeirada. Ao abordar essas questões relacionadas ao processo de reconhecimento cultural desta culinária, será narrada, historicamente, a trajetória deste prato e de como esses mestres culinários apropriaram-se desse cardápio como um bem pertencente a sua cidade. Diante desses objetivos, o referido estudo será fundamentado na metodologia da história oral, assim como na análise documental, para a obtenção das informações e dos dados necessários para responderem as questões acerca desse assunto. Espera-se, assim, conseguir elementos que viabilizem as respostas desses questionamentos, identificando suas histórias, memórias, práticas e saberes sobre a caldeirada de Itapissuma-PE. O catálogo informativo, produto desse trabalho, conterá informações sobre o contexto histórico da caldeirada e dos demais pontos relevantes e turísticos dessa cidade, cuja finalidade é oportunizar e levar novos conhecimentos históricos e patrimoniais acerca dos bens culturais imateriais.

Palavras-Chave: Caldeirada de Itapissuma, História, Práticas e Saberes Culinários.

ABSTRACT

The present study will address the theme of culinary intangible cultural heritage, whose object is related to the historical context of the stew. Through oral narratives, reports from culinary masters who work in the gastronomic center in the municipality of Itapissuma-PE will be analyzed. The period chosen for the analysis of the documentary collections was between the years 2000 and 2022. During this cycle, thematic interviews were carried out so that it was possible to identify their practices and culinary knowledge acquired about the stew over these years and How did they come to know this recipe and sell the stew? By addressing these issues related to the process of cultural recognition of this cuisine, the trajectory of this dish will be historically narrated and how these culinary masters appropriated this menu as an asset belonging to their city. In view of these objectives, this study will be based on the methodology of oral history, as well as documentary analysis, to obtain the information and data necessary to answer questions about this subject. It is hoped, therefore, to obtain elements that enable the answers to these questions, identifying their stories, memories, practices and knowledge about the stew of Itapissuma-PE. The informative catalogue, a product of this work, will contain information about the historical context of the caldera and other relevant and tourist attractions in this city, whose purpose is to provide opportunities and provide new historical and heritage knowledge about intangible cultural assets.

Keywords: History, Culinary Practices and Knowledge, Itapisuma

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Recorte do Portal Rank Brasil	22
Figura 2 - Recorte do Portal G1 da Globo	22
Figura 3 - Igreja de São Gonçalo do Amarante	28
Figura 4 - Polo Gastronômico de Itapissuma	28
Figura 5 - Pescador pescando no Canal de Santa Cruz	28
Figura 6 - Baiteiras sobre o Canal de Santa Cruz	28
Figura 7 - Comemoração da emancipação política de Itapissuma	30
Figura 8 - Decreto nº 15.267	31
Figura 9 - Dona Irene no momento de entrevista para documentário	35
Figura 10 - Revista do CREMEPE nº 04/2018	37
Figura 11 - Dona Irene na reportagem da Revista CREMEPE nº 04/2018	37
Figura 12 - Notícia publicada no portal Leia JÁ sobre a caldeirada da Irene	45
Figura 13 - Fotografia do entrevistado Alberto Luiz da Silva	83
Figura 14 - Fotografia do entrevistado José Pereira da Silva	83
Figura 15 - Fotografia da entrevistada Lidiane Pereira da Silva	84
Figura 16 - Fotografia do entrevistado Luciano Martins da Costa Junior	84
Figura 17 - Fotografia do entrevistado Evanderson da Silva Vieira	85
Figura 18 - Fotografia da entrevistada Almiran Xavier Lins	85

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
1. DISCUSSÃO TEÓRICA – METODOLÓGICA	15
1.1. PRÁTICAS E SABERES SOBRE A CALDEIRADA	20
1.2. PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL CULINÁRIO	23
1.3. HISTORIOGRAFIA DO MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA	27
1.4. ITAPISSUMA, A TERRA DA CALDEIRADA	30
1.5. NARRATIVAS SOBRE IDENTIDADE, HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS DA CALDEIRADA DE ITAPISSUMA	38
1.5.1. Identidade do município de Itapissuma	40
1.5.2. Histórias e memórias sobre a Caldeirada de Itapissuma	42
1.5.3. Práticas e saberes culinários sobre a Caldeirada de Itapissuma	49
2. DISCUSSÃO SOBRE O FORMATO	56
3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	57
4. APLICAÇÃO DO PRODUTO	58
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	59
6. REFERÊNCIAS	63
7. ANEXOS	68
ANEXO 1 - Roteiro de entrevista temática	68
ANEXO 2 - Termo de cessão de entrevista gravada de Alberto Luiz da Silva	69
ANEXO 3 - Termo de autorização do uso de imagem de Alberto Luiz da Silva	70
ANEXO 4 - Termo de cessão de entrevista gravada de José Pereira Costa	71
ANEXO 5 - Termo de autorização do uso de imagem de José Pereira Costa	72
ANEXO 6- Termo de cessão de entrevista gravada de Lidiane Pereira Da Silva	73
ANEXO 7 - Termo de autorização de uso de imagem de Lidiane Pereira Da Silva	74
ANEXO 8 - Termo de cessão de entrevista gravada de Luciano Martins da Costa Júnior.	75
ANEXO 9 - Termo de autorização de uso de imagem de Luciano Martins da Costa Júnior	76
ANEXO 10 - termo de cessão de entrevista gravada de Evanderson da Silva Vieira	77

ANEXO 11 - Termo de autorização de uso de imagem de Evanderson da Silva Vieira.....	78
ANEXO 12 - Termo de cessão de entrevista gravada de Almiran Xavier Lins	79
ANEXO 13 - Termo de autorização de uso de imagem de Almiran Xavier Lins	80
ANEXO 14 - Diário Oficial com o Decreto de Lei Estadual Nº15. 267, de 10 de abril de 2014, que confere a Itapissuma o título de capital pernambucana da Caldeirada	81
ANEXO 15 - Decreto de Lei Estadual Nº 15.267, de 10 de abril de 2014, que confere a Itapissuma o título de capital pernambucana da caldeirada publicado no sítio da ALEPE.	82
8. APÊNDICE	83
APÊNDICE A - Perfil dos Entrevistados	83

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa versa sobre histórias da caldeirada de Itapissuma - PE, um prato comercializado no polo gastronômico, localizado no centro da cidade. O recorte temporal compreende os anos 2000 a 2022, na qual durante esse período, houve um crescimento significativo da procura da caldeirada por visitantes de diferentes regiões. A caldeirada teve destaque em jornais, revistas, sites de notícias e demais meios de comunicação. Esse cardápio é o mais apreciado da cidade, pois os turistas vão com o intuito de degustar a tão famosa caldeirada. Sendo assim, este estudo está direcionado ao campo cultural das práticas e dos saberes culinários patrimoniais, em específico os dos mestres e mestras que comercializam a caldeirada no polo gastronômico no município de Itapissuma.

O conceito de patrimônio estabelecido no Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, sobre os Bens no âmbito histórico e artístico nacional, foi ampliado pela Constituição Federal de 1988. Em seus artigos 215 e 216, os bens culturais passaram a serem de natureza material e imaterial, de acordo com o seu objeto. Com a ampliação, o patrimônio cultural passa a ser reconhecido de acordo com os “Livros do Tombo”, sendo estes de caráter “arqueológico, paisagístico e etnográfico; histórico; de belas artes; e das artes aplicadas; e, segundo os saberes, ofícios e modos de fazer; as celebrações; e as diferentes formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas e nos lugares”. Com esta alteração da lei, foi possível fazer referências aos bens culturais passíveis de mudanças e de reconhecimento, principalmente daqueles considerados imateriais (IPHAN, 2021).

Para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), os bens materiais são aqueles que caracterizam as edificações, as construções arquitetônicas, os sítios arqueológicos, monumentos, paisagens, acervos históricos e todo o bem que estejam ligados diretamente às artes. Ou seja, eles são considerados algo tangível e que precisam ter uma relação direta com algum dos quatro “Livros do Tombo”. Já os bens imateriais, estão relacionados aos costumes, as tradições, as práticas e aos saberes populares e ao modo de fazer determinadas receitas e cozer alimentos, além de serem caracterizados pela sua natureza intangível, valor significativo e de relevância social na comunidade local.

No contexto da caldeirada de Itapissuma, ela está associada aos bens de caráter culinário imaterial, ou seja, a aqueles relacionados às práticas e aos saberes de um povo em torno desse cardápio. Essa iguaria trouxe ao município notoriedade e sabemos que a valorização de um bem cultural culinário pode ser realizada através de diferentes nuances, que

respaldem o aparato legal deste bem para que ele obtenha o seu devido reconhecimento cultural e material, pertencente a uma determinada cidade. Esses saberes populares e de memória social fazem com que os conhecimentos adquiridos em torno da caldeirada possam um dia ser reconhecidos pelos órgãos no âmbito estadual e federal de proteção e registro dos bens patrimoniais de acordo com as políticas adotadas pelo IPHAN. Assim, essas práticas e saberes poderão ser perpetuados através da tradição e dos costumes que giram em torno da receita, das práticas e dos saberes acerca da caldeirada e esta poderá ser repassada as futuras gerações.

O alimento é algo essencial, pois é através dele que tiramos a energia necessária para a nossa sobrevivência. O desejo de se alimentar é algo que é despertado por diferentes mecanismos químicos do nosso corpo e que esses são involuntários, pois ninguém deseja tê-lo. A comida tem o poder de estimular diferentes sentimentos através dos órgãos internos e externos, pois ao ver o alimento, logo ele é desejado e ao senti-lo, a pessoa, imediatamente, tem o paladar aguçado.

Ao nascer, o bebê sente fome e a partir desse momento, ele tem a necessidade da amamentação. O homem, desde o nascimento, precisa obter uma alimentação regrada de vários itens alimentares que podem ser encontrados em diferentes alimentos, principalmente em frutos do mar, pois esses são ricos em “hidratos de carbônio, gorduras, proteínas, sais, água. Deve retirar esses elementos das carnes, dos vegetais e minerais. A química orgânica encarrega-se da transformação e distribuição úteis” (CASCUDO, 1967).

A questão alimentar é muito ampla e envolve vários aspectos, não somente em questões nutricionais. Ela está diretamente associada à saúde, a fome, e ao próprio alimento, pois aglutina enredos sociais, econômicos, culturais, de memórias, costumes e tradições de um povo. A caldeirada é um cardápio atrativo e que tem o poder de envolver as pessoas, mesmo aquelas que não gostam muito de frutos do mar, tendo em vista que ela convite à degustação. Nesse contexto, as práticas e saberes acerca da caldeirada de Itapissuma, elencam todos esses fatores, destacando-se pelo seu sabor peculiar e exótico, tendo em vista que “as mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores” envolvendo as diversidades de diferentes culturas e civilizações (CARNEIRO, 2003).

Para a concretização do presente estudo, foram realizadas entrevistas temáticas com os mestres culinários, a partir da metodologia da história oral, na qual foram colhidas as suas narrativas conexas a caldeirada de Itapissuma. Nesse viés, após a realização das entrevistas, foram feitas as transcrições e posteriormente, as análises dos dados. Essas análises foram

realizadas de acordo com o perfil de respostas concedidas por cada participante, sendo fundamentada com os autores que foram abordados ao longo do trabalho e com os acervos documentais encontrados.

A temática do estudo dessa pesquisa está relacionada “a constituição de um bem patrimonial imaterial”. O tema escolhido diz respeito ao “patrimônio cultural culinário” e a delimitação do tema de pesquisa está relacionada “aos saberes e práticas culinárias da caldeirada de Itapissuma”, onde Itapissuma é o recorte espacial desse estudo. Ainda nesse contexto, a pergunta de pesquisa, aborda a seguinte questão: Que concepção os mestres culinários possuem sobre a caldeirada após o surgimento desse cardápio no polo gastronômico da cidade? A problemática de pesquisa, questionado é “Saber dos entrevistados se existem ações para o reconhecimento da caldeirada de Itapissuma como um bem patrimonial cultural imaterial culinário por parte do governo municipal após a repercussão desse prato no município”. Essas e entre outros questionamentos, serão respondidos ao logo da realização desse trabalho de pesquisa.

Em relação aos objetivos, a pesquisa abordou o seguinte objetivo geral: pesquisar sobre os saberes e as práticas culinárias sobre a caldeirada de Itapissuma, por meio de entrevistas temáticas através da metodologia de história oral, entrevistando os mestres culinários do polo gastronômico de Itapissuma-PE. Os objetivos específicos foram: a) identificar como os mestres culinários do polo gastronômico conheceram a receita da caldeirada de Itapissuma. b) verificar se os mestres culinários reconhecem a caldeirada como um bem cultural imaterial de sua cidade. c) analisar a contribuição da caldeirada para a economia do município de Itapissuma.

Sobre a justificativa deste trabalho, o interesse em realizar pesquisas sobre a caldeirada de Itapissuma, foi com o intuito de compartilhar informações inerentes e necessárias para o conhecimento dos moradores, estudantes e visitantes dessa comunidade. O catálogo informativo, escolhido como produto da pesquisa, irá contribuir no âmbito social, cultural e econômico dessa cidade, pois as pessoas passaram a agregar novos conhecimentos acerca da caldeirada e da sua importância para o município. A historiografia regional é algo essencial na cultura popular de uma localidade, pois se faz necessário que as pessoas que habitam em um determinado ambiente reconheçam tudo o que diz respeito ao lugar onde vivem e isso incluem também as práticas e saberes sobre a caldeirada de Itapissuma.

Sendo assim, percebi que estava faltando algo a mais nessa cidade, e passei a investigar sobre assuntos relacionados a caldeirada de Itapissuma. Existem poucas literaturas relacionadas nos acervos das bibliotecas, dos acervos digitais e na própria prefeitura da

cidade. Em minhas consultas sobre referência bibliográficas, não encontrei nenhum outro pesquisador que aborde especificamente em seus estudos, sobre a temática da caldeirada de Itapissuma. Por esse motivo, vejo o caráter social e historiográfico dessa pesquisa, para que ela se torne mais um acervo histórico relevante relacionado a esse tema.

Em síntese, inferimos o caráter social, cultural e científico desta pesquisa, pois a caldeirada de Itapissuma teve grande destaque nessa cidade. A partir desse contexto, ao longo dos anos, pretende-se identificar o surgimento da caldeirada de Itapissuma, a partir do pressuposto de que já existia uma personagem no município chamada Dona Irene, que fez história no município é considerada a pioneira e fundadora deste prato.

Nesse viés, procura-se identificar outras narrativas de pessoas que comercializam a caldeirada, e verificar com estes, como eles conheceram esta receita, e como passaram a adquirir esses saberes culinários em torno deste prato. A caldeirada de Itapissuma é conhecida por diversos lugares, e tornou a culinária mais procurada da cidade. Atualmente, Itapissuma é reconhecida como a “Terra da Caldeirada”.

O embasamento científico em que a pesquisa será fundamentada baseia-se em autores que corroborem com a perspectiva da história oral, história da alimentação, da memória e de políticas de valorização sobre bens culturais. Terá destaque os personagens com enfoque em suas práticas e saberes populares, que contribuem diretamente na valoração na identificação e reconhecimento de bens considerados patrimoniais e culinários existentes no município de Itapissuma.

1 DISCUSSÃO TEÓRICA-METODOLÓGICA

A cultura alimentar está presente em todos os lugares, pois o alimento faz parte da rotina e do cotidiano das pessoas. É algo vital para se que se possa manter o bem-estar do nosso corpo, logo, o nosso organismo necessita de diferentes tipos de nutrientes e vitaminas que são essenciais para termos uma boa saúde. Por isso, é impossível o indivíduo viver sem ele. Segundo Carneiro (2005, p. 73) “em praticamente todas as culturas, os alimentos sempre foram relacionados com a saúde” das pessoas e é através dessa prática, que são descobertas infinitudes de cardápios, que servem para incentivar o paladar de crianças, jovens e adultos, despertando-os para o ato de degustar determinadas iguarias em diferentes lugares. Essas práticas e saberes culinários foram sendo aprimoradas com o tempo e sofreram influências

sociais dos costumes e tradições de diferentes culturas e de povos que viveram antes do período colonial.

Nesse contexto, destaca-se a importância destes atores que contribuíram diretamente para que os povos adquirissem novos conhecimentos. A cultura alimentar é muito antiga, ela passou a ser cultivada no período quando os homens primitivos passaram a adquirir novos conhecimentos sobre o cultivo agrícola, produção e técnicas para cozinhar os alimentos para a sua própria subsistência. De acordo com Carneiro (2003, p. 55), o ato de alimentar-se sempre esteve presente na vida do homem, desde o seu surgimento há milhares de anos. Ele conseguiu dominar com aptidão essas técnicas em busca de seu alimento, embora seja a partir da caça e da pesca que se tornou possível aprimorar e desenvolver estratégias de uma alimentação mais regrada, baseando-se no cultivo agrícola e na domesticação dos animais.

O tempo passou, e o homem a cada dia, continua desenvolvendo novas técnicas para aprimorar os sabores dos alimentos. Cozinhar é uma arte, pois envolve diferentes tipos de ingredientes que serão misturados aos demais itens até o cardápio ficar pronto e que será apreciado por alguém que o espera ansiosamente. A cozinha é o palco onde os mestres e mestras culinários são os principais artistas onde desenvolvem o seu talento, pois cozinhar envolve práticas e saberes acerca do ato de cozer. Em uma cozinha comum, encontramos diversos elementos que são essenciais para a realização dos pratos. Os utensílios que são manipulados durante o cozimento dos ingredientes, também foram aprimorados, contribuindo significativamente:

As técnicas do fogo, como assar e defumar já haviam se desenvolvido, assim como a secagem, a salga e a estocagem; mas, a técnica do cozimento relacionou-se com a domesticação dos cereais e, possivelmente, com a fabricação da cerâmica; embora haja outras formas de cozimento, como pedras ferventes em recipientes de couro ou madeira (CARNEIRO, 2003, p. 52).

Além dos conhecimentos mínimos necessários para elaboração das iguarias, o ato de cozinhar envolve as questões afetivas que foram vivenciadas no passado e que estão diretamente associadas às memórias da nossa infância, quando recordamos, por exemplo, do bolo que a tia fazia, da receita da vovó que gostava de fazer aos domingos ou até mesmo quando compramos aquele lanche ao passar por uma padaria. Assim, “a memória, como propriedade de conservar certas informações, remete-nos em primeiro lugar a um conjunto de funções psíquicas, graças às quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas” (LE GOFF, 1990, p. 433).

No contexto social, a questão alimentar tem sido um desafio para diferentes setores da sociedade, pois a fome está interligada diretamente a fatores sociais, diversificados entre as

diferentes classes, onde as pessoas em situações de vulnerabilidade social são as mais prejudicadas, por não terem condições de comprarem uma alimentação saudável, adequada e rica em nutrientes e sais minerais. Santos (2005) acredita que “alimentar-se é um ato nutricional e comer é um ato social”. Para o autor, a cultura alimentar não se dá apenas exclusivamente pela questão do âmbito nutricional, em vez que a fome está interligada a desafios sociais emergentes em diferentes contextos. Neste viés, Carneiro (2003) destaca que a fome tem sido uma das lutas da humanidade:

A alimentação é a luta contra a fome. Nem sempre essa luta tem sido vitoriosa para a humanidade. O nível do povoamento e sua localização e a densidade populacional são fatores decorrentes da capacidade de se produzir alimentos. A produção dos alimentos e a sua disponibilidade social têm obedecido a uma dinâmica milenar de desigualdades distributivas e de crises alimentares. As fomes assolam o passado e o presente da humanidade. A definição desse conceito não é tão simples como possa parecer. Fome não é apenas a sensação universal que todos possuímos antes de comer, melhor chamada apetite, mas o estado crônico de carências nutricionais que podem levar à morte por inanição ou às doenças da desnutrição (CARNEIRO, 2003, p. 31).

Ao estudar as práticas e saberes culinários de um povo, o pesquisador deve utilizar-se de métodos que contribuam significativamente para o sucesso da pesquisa e a valorização do bem cultural estudado. No processo metodológico, os acontecimentos do passado são de suma importância para iniciar um levantamento de documentos que serão relevantes para a pesquisa, pois essas fontes servem para fornecer suporte temporal relacionado à historiografia da pesquisa científica. Através dessas narrativas, as fontes escritas e não escritas servem para fundamentar o trabalho do pesquisador. Assim, será realizada a procura por conteúdos que reforcem as ideias centrais do autor e que contribuam para o estudo científico.

As fontes históricas segundo José D’Assunção Barros (2019, p. 15), “são um imenso conjunto de vestígios que vão desde as mais simples ou mais complexas, e que essas iram promover as possibilidades de que o historiador necessita para obter os dados de sua pesquisa.” Assim, ele define as fontes históricas:

É tudo aquilo que, por ter sido produzido pelos seres humanos ou por trazer vestígios de suas ações e interferência, pode nos proporcionar um acesso significativo à compreensão do passado humano e de seus desdobramentos no presente. As fontes históricas são as marcas da história. Quando um indivíduo escreve um texto, ou retorce um galho de árvore de modo a que este sirva de sinalização aos caminhantes em certa trilha; quando um povo constrói seus instrumentos e utensílios, mas também nos momentos em que modifica a paisagem e o meio ambiente à sua volta – em todas as situações e em muitas outras, homens e mulheres deixam vestígios, resíduos ou registros de suas ações no mundo social e natural. (BARROS, 2019, p.15)

O historiador e a historiadora, ao abordar o passado, por meios de vestígios ou registros, procuram identificar as relações entre a história e a memória do objeto da pesquisa,

sendo história e memória conceitos diferentes. Presente e passado são recortes necessários à consciência de tempo-presente e passado. A história faz uso da memória, pois uma está relacionada com a outra, mas que possuem abordagens diferentes em se tratando de suas concepções. Segundo Chartier (2009, p.24) “A epistemologia da verdade que rege a operação historiográfica e o regime da crença que governa a fidelidade da memória são irreduzíveis, e nenhuma prioridade, nem superioridade, pode ser dada a uma à custa da outra”. A história busca evidências concretas de âmbito geral, enquanto a memória se fundamenta em questões do passado para fundamentar o tempo presente. Mediante esse contexto, Le Goff afirma:

O estudo da memória social é um dos meios fundamentais de abordar os problemas do tempo e da história, relativamente aos quais a memória está ora em retraimento, ora em transbordamento. No estudo histórico da memória histórica é necessário dar uma importância especial às diferenças entre sociedades de memória essencialmente oral e sociedades de memória essencialmente escrita como também às fases de transição da oralidade à escrita. (LE GOFF, 1990, p. 427).

Nesse viés, Marc Bloch (2001, p.75) afirma que o tempo e “O passado é, por definição, um dado que nada mais modificará. Mas o conhecimento do passado é uma coisa em progresso, que incessantemente se transforma e aperfeiçoa”. Para ele, esses vestígios podem ser encontrados através de fatos sociais perdurados no passado e no presente da humanidade, em que esses elementos ou costumes culturais sejam vivenciados e utilizados pelos indivíduos em diferentes lugares em que ele pretende investigar. Nesse sentido, Certeau menciona:

O passado é, também, ficção do presente. O mesmo ocorre em todo verdadeiro trabalho historiográfico. A explicação do passado não deixa de marcar a distinção entre o aparelho explicativo, que está presente, e o material explicado; O real que se escreve no discurso historiográfico provém das determinações de um lugar. (CERTEAU, 1982 p.16).

A imagem fotográfica auxilia o historiador a obter dados importantes para sua pesquisa. Para Ana Maria Mauad (2008, p.37), a fotografia “materializa objetos, pessoas, lugares e nos informam sobre determinados aspectos desse passado”. Segundo a autora, “os textos visuais, inclusive a fotografia, são resultado de um jogo de expressão e conteúdo que envolvem o autor, o texto e um leitor”. Esse tipo de documento é um dos mais utilizados por contextualizar informações e os sentimentos no momento em que a foto foi registrada. Ela destaca:

A fotografia comunica por meio de mensagens não-verbais, cujo signo constitutivo é a imagem. Portanto, sendo a produção da imagem um trabalho humano de comunicação, pauta-se, enquanto tal, em códigos convencionalizados socialmente, possuindo um caráter conotativo que remete às formas de ser e agir do contexto no qual estão inseridas como mensagens. (MAUAD, 2008, p. 42)

Sendo assim, as imagens servem para dar visibilidade no âmbito da pesquisa e se torna mais um elemento de destaque para a divulgação dessa cultura local. A culinária utiliza-se de muitos recursos imagéticos em seus cardápios. Para KNAUSS (2006) a história da imagem está relacionada com a arte e a cultura visual, pois a imagem é constituída por diferentes contextos prévios que contribuem para que ela seja reproduzida. Nelas são atribuídas o modo de ver e pensar do autor, e que pode transmitir a informação desejada de forma clara e concisa. Neste aspecto, ele frisa que:

Não se pode deixar de reconhecer o potencial de comunicação universal das imagens, mesmo que a criação e a produção delas possam ser caracterizadas como atividade especializada. A imagem é capaz de atingir todas as camadas sociais ao ultrapassar as diversas fronteiras sociais pelo alcance do sentido humano da visão; Desse modo, desprezar as imagens como fontes da História pode conduzir a deixar de lado não apenas um registro abundante, e mais antigo do que a escrita, como pode significar também não reconhecer as várias dimensões da experiência social e a multiplicidade dos grupos sociais e seus modos de vida. (KNAUSS, 2006, p.99/100)

A presente pesquisa está fundamentada na metodologia da história oral e da análise de documentos. Para Verena Alberti (2013, p. 20) “A história oral, é legítima como fonte porque não induz a mais erros do que outras fontes documentais e históricas”. Nesse prisma, essa metodologia investiga os conhecimentos e concepções de seus narradores, para que esses concedam as informações necessárias através de entrevistas e que essas informações coletadas sejam documentadas através da transcrição de registros escritos. Segundo ela, a história oral contribui cada vez mais com o futuro da sociedade “na qual as fontes não escritas tendem a perder terreno e as fontes orais vão se tornar cada vez mais confiáveis e fidedignas”. De acordo com Alberti:

O compromisso com a complementaridade das entrevistas, de maneira a garantir aquilo que todo o programa de história oral tem de mais precioso a possibilidade de reconstituir a história através de suas múltiplas versões; captar a lógica e o resultado da ação através de seu significado expresso na linguagem do ator; ou seja, desvendar o jogo complexo das ideologias com a ajuda dos instrumentos que nos são oferecidos pela própria ideologia (ALBERTI, 2013, p. 20)

Para José Carlos Sebe Bom Meihy (2019, p.14/15), a “história oral é uma fórmula programada e responde à existência de projetos que a justificam”. Ele destaca a importância de elaboração previamente do projeto de pesquisa em história oral, pois “é condição essencial para a operação em história oral” e que irá nortear o entrevistador no momento de realizar a entrevista com o convidado. Meihy relata:

Entrevista em história oral é a manifestação do que se convencionou chamar de documentação oral, ou seja, suporte material derivado de linguagem verbal expressa para esse fim. A documentação oral quando apreendida por meio de gravações eletrônicas feitas com o propósito de registro torna-se fonte oral. A história oral é

uma parte do conjunto de fontes orais e sua manifestação mais conhecida é a entrevista. (MEIHY, 2019. p.14)

Os documentos são fontes essenciais e materiais de suma importância para o historiador, pois através deles serão investigados os acontecimentos historiográficos do passado do tema da pesquisa. Através de diferentes tipos de arquivos e acervos documentais, esses são encontrados em sítios especializados em história na internet, bibliotecas e demais fontes que darão subsídios ao historiador. Segundo Barros (2019, p.17) “nos dias atuais, inclusive começa a se abrir para o tratamento historiográfico um enorme universo virtual produzido pelos ambientes da internet”, na qual ela se torna uma grande aliada no campo da pesquisa investigativa.

Dessa forma, para compreender o tempo presente e atender aos objetivos pretendidos do campo da investigação proposta neste trabalho, a pesquisa documental é de caráter primordial que corrobora juntamente com a pesquisa em história oral. Esse suporte serve para o aprofundamento teórico da narrativa da pesquisa, ou seja, enquanto os documentos auxiliam e norteiam o campo da historiografia representada entre o passado e presente do objeto, a outra metodologia se encarrega de fundamentar e fomentar novos vestígios históricos orais e escritos, proporcionados através da história oral. Nesse sentido, Chartier afirma:

A comunicação de arquivos públicos, a abundância da produção escrita, sonora, visual e informática acumulada pelas sociedades contemporâneas, bem como a possibilidades que tem o historiador do contemporâneo produzir ele mesmo o seu arquivo parecem promover um maná sempre renovado. (CHARTIER, 2006. p.215)

Portanto, a pesquisa versa elencar e contextualizar esses elementos históricos, teóricos e metodológicos, na qual os atores principais serão os mestres culinários do polo gastronômico localizado no centro da cidade de Itapissuma, da qual serão narradas suas concepções acerca do patrimônio cultural culinário, a caldeirada. Essas e outras narrativas serão discutidas ao longo do trabalho, com o intuito de fomentar novos conhecimentos acerca desse passado/presente desse bem gastronômico. E, através da metodologia da história oral, contribuir na produção de novos documentos históricos em prol desse objeto de pesquisa.

1.1 PRÁTICAS E SABERES SOBRE A CALDEIRADA

A caldeirada é um prato geralmente encontrado em comunidades costeiras e litorâneas e está presente em diferentes regiões e partes do mundo, contudo, não há indícios de registros onde realmente originou-se a primeira caldeirada. No início, essa iguaria era um ensopado agregado de vários crustáceos e peixes de pouco valor aquisitivo, ou peixes menores. Na

época, todos eram misturados e cozinhados em grandes caldeirões, em que, essas também eram conhecidas como sopas, em determinadas regiões (BAUMEL, 2010).

Entretanto, a caldeirada é bastante comum e procurada em Portugal, sendo facilmente encontrada nas regiões costeiras e litorâneas. Possivelmente, esse prato contribuiu e influenciou diretamente a caldeirada brasileira. O processo de colonização pelos portugueses no Brasil impôs a sua cultura culinária em detrimento de outra, na qual já existiam seus modos e práticas alimentares. Sendo assim, as caldeiradas brasileiras se assemelham muito com as caldeiradas portuguesas, pois esse prato assimilou influências dessa gastronomia.

Nesse aspecto, seu modo de fazer e os ingredientes com os frutos do mar, são os mesmos utilizados. Segundo Toscano:

A caldeirada faz parte de uma série de pratos que são comuns as populações costeiras que são muito comuns na Europa também. Então, vários países europeus, eles têm alguma versão de algo semelhante a caldeirada, geralmente, alguma coisa que envolvem os frutos do mar. Em algumas regiões de Portugal, caldeirar significa justamente cozinhar algo. Não se sabe exatamente de onde vem a questão da caldeirada, do nome em si. Tem gente que diz que se é por causa do caldo, porque é um ensopado. A caldeirada está numa categoria de ensopados. E que tem gente que diz que é por causa do instrumento que se usa para poder fazer a caldeirada que é a caldeira, ou caldeirão, que é uma espécie de tacho, que serve para você cozinhar os ingredientes por muito tempo. E daí, teria surgido a caldeirada. (TOSCANO, 2019, p. 38/39).

Com o passar dos anos, a caldeirada foi ganhando novos ingredientes e passou a ser apreciada por estudiosos e especialistas da gastronomia, culinária, nutricionistas e historiadores que estudam sobre a historiografia desses alimentos. A princípio, as caldeiradas eram compostas apenas por peixes e especiarias, semelhantes às moquecas. Por isso, elas inicialmente eram também chamadas por essa nomenclatura, em determinadas regiões. Ao agregar novos ingredientes em um só prato, a caldeirada possui um alto valor nutricional, pois reuni diferentes fontes de proteína animal, presentes nos ingredientes. Por isso, foram agregados a receita diferentes tipos de peixes e crustáceos, além de novos condimentos e temperos de acordo com cada região e com a cultura local (ALVES, 2020).

No Brasil, existe uma variedade de caldeiradas em diferentes partes do país, onde cada lugar possui suas especificidades de aroma e sabor. Isso é possível graças à diversidade cultural e de alimentos existentes, das características geográficas e do clima brasileiro. Essa cultura alimentar faz parte das práticas sociais adquiridas pelos indivíduos ao longo dos anos, pois cada sociedade adquiriu hábitos e costumes alimentares que foram consolidadas através de características históricas, ambientais e principalmente regionais (SANTOS, 2013).

Em 2013, na cidade de Porto Belo, município localizado em Santa Catarina, foi produzida a maior caldeirada de frutos do mar do país. Essa iniciativa, fez com que a cidade

ingressasse para o Rank Brasil, batendo o recorde da maior caldeirada de frutos do mar do Brasil. O evento aconteceu no 1º Festival do Camarão de Porto Belo. Nesse contexto, podemos inferir que a linguagem visual é importante elemento para a construção de narrativas sociais, pois leva o historiador a reflexão e análises de fontes visuais. Nas imagens a seguir, vemos reportagens publicadas em portais de notícias sobre a caldeirada de Porto Belo:

Figura 1 - Recorte do Portal Rank Brasil



(RankBrasil, 2013)

Figura 2 - Recorte do Portal G1da Globo



(Portal G1, 2013)

Sendo assim, a questão alimentar engloba muito além do que somente fatores biológicos. Envolve fatores históricos, sociais, culturais e econômicos, tendo em vista que eles fazem parte do contexto social relacionados com as questões ambientais. Nesse prisma, Maciel menciona:

Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólico sem que códigos sociais estão presente atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (MACIEL, 2005. p. 49)

Nesse patamar, esses fatores corroboram para a questão da identidade cultural dos diferentes tipos de caldeiradas existentes no Brasil e no mundo. Não que uma seja melhor que a outra, mas, cada uma possui sua originalidade, o seu gosto e a sua importância cultural para uma determinada comunidade. Nesse sentido, a questão da cultura alimentar demonstra que cada uma possui sua identidade. Essas peculiaridades fazem com que cada prato se destaque um dos outros, mesmo possuindo receitas parecidas ou até acrescidas com os mesmos

ingredientes. O modo de fazer, de acrescentar os ingredientes, ou até mesmo de cozer os alimentos, é diferenciado, dado que cada mestre culinário utiliza-se de seus conhecimentos adquiridos ao longo dos anos e que essas experiências são fatores essenciais que contribuem nas suas práticas e saberes na arte de cozinhar.

1.2 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL CULINÁRIO

Os bens culturais culinários são aqueles classificados como um bem não tangível, em que são valorizados os conhecimentos, as práticas e os saberes exercidos sobre um determinado objeto. Sendo assim, esse saber está no cotidiano e no convívio das pessoas que se sintam representados por esse saber. A caldeirada de Itapissuma é um prato que traz reconhecimento e notoriedade a essa cidade, pois ela é considerada um bem coletivo e que representa a comunidade local, concedendo mais uma identidade regional.

A constituição Federal de 1988 prevê mudanças em relação ao conceito de patrimônio cultural. Assim, através dos artigos 215 e 216 esses bens culturais passam a ser reconhecidos como de natureza material ou imaterial. De acordo com o Decreto Nº 3.551, de 04 de agosto de 2000, estabelecido em seu artigo 1º, “fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro”. Assim, esses registros ficaram ao cargo do acompanhamento do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2000).

Com as novas alterações da constituição, os bens culturais podem ser protegidos por meio de registros, inventários, além do tombamento. “Os inventários são instrumentos de preservação que identificam as múltiplas manifestações culturais e de bens de interesse públicos, que serão preservados, seja eles de natureza material e imaterial”. Em se tratando dos bens de caráter imaterial, esses são relacionados às práticas e aos domínios da vida social, manifestadas pelos “saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares, como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas” (IPHAN, 2000).

A preservação, reconhecimento e valorização dos bens imateriais são previstos pelo Decreto nº 3.551/2000 que reconhece os bens segundo a sua natureza e de acordo com os quatro Livros de Registros do IPHAN. São os Livros das Celebrações, dos Lugares, das Formas de Expressão e dos Saberes (IPHAN, 2014). O Livro das Celebrações está associado aos “rituais, festas e a religiosidade e demais práticas da vida social. São ritos ligados a cultura, memória e a identidade de convivência coletiva de um grupo”; O Livro das Formas

de Expressão, caracteriza-se por “registrar as manifestações artísticas no âmbito geral, que são as diferentes formas de comunicação e de expressão associadas a um determinado grupo social ou região”; No Livro dos Lugares são registrados “os lugares que possuem sentido cultural para os moradores locais. São considerados os mercados públicos, santuários e praças” e o Livro dos Saberes é aquele que registra “os modos de fazer vivenciados no cotidiano das comunidades. São os saberes e os modos de fazer interligados a cultura, a memória, e a identidade de grupos sociais” (IPHAN, 2000).

A caldeirada de Itapissuma se insere nas políticas de Registros no Livro dos Saberes, pois, os conhecimentos adquiridos pelos mestres e mestras culinários acerca da receita da caldeirada, estão associados diretamente às questões do modo de fazer e aos saberes adquiridos ao longo dos anos. Esses novos conhecimentos foram aprimorando as práticas desses mestres acerca desta culinária. Nos Dossiês do IPHAN, são registrados os estudos e as etapas das pesquisas que fundamentaram cada registro do bem cultural identificado. Sendo assim, são feitas as análises dos dados, onde são averiguadas cada etapa do processo até o reconhecimento do bem cultural. Foi através deste contexto, que a identidade do registro do modo artesanal de fazer o queijo de minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba foi registrada no Livro dos Saberes.

Ele retrata a tradição viva de regiões de Minas Gerais, que repassam, de geração em geração, o processo e os saberes do modo artesanal de produzir queijos de leite cru, arraigados nas práticas sociais dos mineiros. As transmissões desses saberes e as ações de salvaguarda desse bem cultural contribuem para manter viva essa tradição e favorecer a melhoria das condições de vida de seus detentores (IPHAN, 2014, p. 11).

A produção de queijo de leite cru de Minas Gerais é muito conhecida, pois são realizadas técnicas de armazenamento artesanal desse alimento que dão toque, sabor e originalidade do queijo. Foi esse modo de fazer artesanal que fizeram com que este se destacasse na cultura destas regiões. A produção de queijos artesanais foi herança de povos colonizadores dos séculos XVII e XVIII nessas cidades.

As técnicas foram sendo aprimoradas com o tempo e o modo de fazer adquirido é apropriado para a conservação do leite e posteriormente a produção dos queijos. A receita oriunda de colonizadores portugueses é baseada no leite cru, coalho e sal, mas também é acrescido o “pingo”, um tipo de fermento especial que é drenado do próprio soro do leite. A produção de queijo é feita nas fazendas e sítios e são consumidas por todas as classes sociais de Minas Gerais (IPHAN, 2014).

Nesta mesma perspectiva, as práticas e saberes específicos dos mestres e mestras que fazem a caldeirada, passaram por diferentes períodos ao longo dos anos. Cada um foi

agregando identidade a sua própria receita, mesmo tendo adquirido e aprendido outrora com alguém esse conhecimento. Uma receita nunca é estática, ou seja, ela sempre terá um toque diferenciado por cada indivíduo que a faz. Todavia, quando essas receitas são realizadas em prol de uma finalidade e dentro de um acervo considerado coletivo e agregado dentro de um bem comum a todos de uma determinada comunidade, ela acaba pertencendo e fazendo parte da sua identidade regional. Esses costumes e tradições culinárias fazem com que os saberes se destaquem se consolidem em prol do coletivo. A memória define com o passar do tempo, o que é comum e reforça o sentimento de pertencimento das relações sociais e culturais (POLLAK, 1989). A memória coletiva faz parte dessas lembranças que foram vivenciadas no âmbito geral, pois significa a valorização do passado desse bem cultural, que agrega valores significativos e determinantes na memória coletiva dos moradores da cidade. Chagas define:

O conceito de memória é mesmo crucial. Por ele passam o tempo e o espaço, o passado e o presente, o presente e o futuro. Há uma memória do espaço, assim como há uma memória do tempo. Se por um lado habitamos o espaço, por outro, o espaço nos habita. Construimos memórias no tempo e o tempo constrói memórias em nós. Por mais que a memória esteja fundeada no presente, não se pode negar a sua articulação com o passado (mais ou menos distante), nem o seu desejo de projetar-se no amanhã, no futuro do agora. (CHAGAS, 2008, p.128).

Com as novas mudanças, um bem a ser valorizado como patrimônio imaterial deve estar relacionado aos bens considerados não tangíveis, ou seja, aqueles que estão relacionados aos valores culturais do cotidiano e na vida das pessoas e das memórias coletivas de uma cidade. Esses são relacionados aos valores culturais de acordo com os quatro Livros de Registros do IPHAN, portanto, constitui-se em um avanço no âmbito das políticas culturais, mas também pode ser criticada. Para especialistas e estudiosos no assunto, essas mudanças, que ocorreram através do Decreto Nº 3.55, deixa claro e delimita os ramos dos saberes dos bens materiais e imateriais. Nesta perspectiva, Abreu (2009) conclui que:

Recentemente, construiu-se uma nova qualificação: O patrimônio imaterial ou intangível. Opondo-se ao chamado 'patrimônio de pedra e cal', aquela concepção visa a aspectos da vida social e cultural dificilmente abrangidos pelas concepções mais tradicionais. Nessa nova categoria, estão lugares, festas, religiões, formas de medicina popular, música, dança, culinária, técnicas etc. Como sugere o próprio termo, a ênfase recai menos nos aspectos materiais e mais nos aspectos ideias e valorativos dessas formas de vida. Diferentemente das concepções tradicionais, não se propõe o tombamento dos bens listados nesse patrimônio. A proposta existe no sentido de registrar essas práticas e representações e acompanhá-las para verificar sua permanência e suas transformações (ABREU, 2009, p.28).

Neste viés, verifica-se que, com essas mudanças, tornaram-se mais efetivas as ações que acompanham os registros de bens imateriais, pois leva o indivíduo a refletir acerca desse bem, logo, com a conscientização desse objeto, as pessoas passaram a preservá-lo. Nesta natureza, compreende o estreito contato com os grupos locais, para que esses possam ampliar

a divulgação de identificação e passar a produzir, reproduzir, transmitir e dar continuidade a esse patrimônio, cujo objetivo é de desenvolver o fator socioeconômico e cultural do país e da localidade onde este bem está inserido, promovendo a todos as ações e o direito que ele gera a população local. Cardoso (2007) afirma:

A salvaguarda do patrimônio imaterial é realizada por meio de identificação, registro etnográfico, reconhecimento, acompanhamento periódico, divulgação e apoio. Trata-se de (re)conhecer e documentar o passado e o presente de uma expressão cultural que é constante e permanentemente (re)produzida no cotidiano dos grupos sociais que a mantêm, de modo a identificar as formas mais adequadas de apoio à sua continuidade (CARDOSO, 2007, p. 211).

De acordo com Beluzzo (2004), as questões tradicionais relacionadas à história, as técnicas e as práticas culinárias fornecem subsídios e a novos conhecimentos acerca dessa valorização desse bem patrimonial culinário. Esse princípio é de suma importância para valorização regional, pois os registros de bens imateriais precisam passar por inventários produzidos pelos seus próprios representantes, para que seja realizado os trâmites para o processo de reconhecimento desse bem cultural adotando as políticas de valorização que são orientadas pelo IPHAN para esse reconhecimento.

Portanto, esses indivíduos precisam tomar conhecimentos acerca desses inventários e ao identificarem esses parâmetros que orientam cada passo um bem não tangível da cidade será valorizado de forma concreta pelos seus moradores, valorizando, dessa forma, a cultura da cidade, caso seja o desejo de seus procuradores. A caldeirada de Itapissuma só passará a ter esse direito se todos se unirem e buscarem esse reconhecimento que é assegurado pelas políticas públicas adotadas pelo patrimônio artístico nacional. Nesse contexto, Souza afirma:

O envolvimento das comunidades ao longo dos processos de pesquisa que resultam nos inventários, e em seus respectivos dossiês, reflete a abertura dessas comunidades para o diálogo com agentes externos como, por exemplo, secretarias de cultura dos Estados, e apara a articulação em prol da garantia de direitos fundamentais para a preservação das práticas culturais. Esse relacionamento possibilita aos envolvidos identificar ou construir meios que permitam a manutenção das tradições culturais e dos meios e recursos naturais ou manufaturados que são basilares para as suas práticas e costumes (SOUZA. 2018. p. 27).

Os registros são de fundamental importância, pois valoriza a identidade gastronômica regional, para que, dessa forma, esses bens de natureza imateriais sejam acessíveis a todos da comunidade local. Para que esse bem seja perpetuado e de conhecimento das futuras gerações, é necessário que esse legado seja idealizado. A partir do momento que essa culinária passa a ser materializada nas consciências das pessoas, ela se torna comum em uma localidade, e esse bem já faz parte da cultura desse lugar (SILVA, 2018).

Assim, essas experiências começam a valorizar os saberes prévios dos indivíduos, tornando-os seres ativos na sociedade em que vivem, fazendo com que eles deem suas

contribuições a novos caminhos em busca do saber. Neste aspecto, é de suma importância que os órgãos públicos sejam perceptíveis a essas questões, em especial no que tange a esses novos conhecimentos. Nesse sentido, o IPHAN valoriza esses saberes a partir de suas políticas públicas adotadas por ele em seu departamento junto aos órgãos públicos de valorização desses bens não tangível. Dessa forma, Brayner afirma:

Departamento do Patrimônio Imaterial, como já diz seu próprio nome, cuida da natureza dos bens culturais de natureza imaterial. Na preservação deste tipo de bem cultural importa cuidar dos processos e práticas, importa valorizar os saberes e os conhecimentos das pessoas. São os ofícios e saberes artesanais, as maneiras de pescar, caçar, plantar, cultivar e colher, de utilizar plantas como alimentos e remédios, de construir moradias, as danças e as músicas, os modos de vestir e falar, os rituais e festas religiosas e populares, as relações sociais e familiares que revelam os múltiplos aspectos da cultura cotidiana de uma comunidade (BRAYNER, 2012, p. 18).

Um patrimônio culinário pode ser esquecido, caso esse não seja registrado. Por este motivo, faz-se necessário preservar esse bem cultural, sendo de suma importância evidenciar esse saber, para que futuras gerações tenham a oportunidade de conhecer o passado desse patrimônio, no caso, a caldeirada. Essa manutenção proporcionará o fortalecimento cultural desse bem imaterial, onde o registro é o principal caminho para consolidar o reconhecimento desse patrimônio. Assim, esse saber, se perpetuará entre as pessoas da comunidade local e passará aos seus herdeiros os conhecimentos acerca do bem pertencente a sua cidade.

1.3 HISTORIOGRAFIA DO MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA

O município de Itapissuma foi fundado em 15 de maio de 1982. Sua localização se encontra ao Litoral Norte do Estado de Pernambuco, a 35 km da capital pernambucana, fazendo parte da Região Metropolitana do Recife. Possui um território geográfico bem situado, que fica às margens do Canal de Santa Cruz. No centro da cidade concentra-se a maior parte dos acervos históricos e turísticos que são a prefeitura municipal, a igreja de São Gonçalo do Amarante, o Fórum, o Polo gastronômico, os comércios, as escolas e a sua praça central, Agamenon Magalhães (IBGE, 2020).

Figura 3 - Igreja de São Gonçalo do Amarante



Fonte: Arquivo pessoal do autor/2018

Figura 4 - Polo Gastronômico de Itapissuma



Fonte: Arquivo pessoal de Ed Machado/Folha de Pernambuco/2021

Sua principal atividade econômica é a pesca, que é predominante na região, onde se concentra boa parte da economia local, além do mais, cada pescador possui suas embarcações, que são denominadas “baiteiras” que são um tipo de barco de pesca artesanal de pequeno porte, que servem para realizar seus ofícios sobre o Canal de Santa Cruz, que é um braço de rio que banha aos arredores de Itapissuma e faz divisória entre o município de Itamaracá (WIKIPÉDIA, 2022).

Cada embarcação é amarrada próxima ao píer da entrada da cidade para quem vem da Ilha de Itamaracá em direção ao polo gastronômico. Próximo ao local é cultivado um viveiro de ostras que são colhidas durante o período da pesca, até ficarem no tamanho ideal para o consumo. São os pescadores do Canal de Santa Cruz que fornecem os frutos do mar que compõe os ingredientes da caldeirada de Itapissuma. Neste contexto, os pescadores atribuem à região geográfica do litoral de Itapissuma uma área verde e litorânea privilegiada, pois o Canal de Santa Cruz é o principal meio de sobrevivência de grande parte dos moradores que sobrevivem da pesca artesanal.

Figura 5 - Pescador pescando no Canal de Santa Cruz



Fonte: Arquivo pessoal do autor/2018

Figura 6 - Baiteiras



Fonte: Arquivo pessoal de Ivson Henrique Gomes/2023

De acordo com o último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2021), Itapissuma possui uma população em média estimada em aproximadamente 27.144 habitantes. Itapissuma nasceu de uma comunidade de índios, na qual esses foram os seus primeiros moradores. Próximo às margens do Rio Itapissuma, foi fundada como vila pelos padres Franciscanos no ano de 1588. Em 1646, os holandeses que estavam instalados na região, construíram uma ponte para ligar a vila de Itapissuma a Ilha de Itamaracá. Atualmente, essa ponte é chamada de Getúlio Vargas (IBGE, 2021).

De origem Tupi Guarani, a palavra “Itapissuma” foi herdada dos povos indígenas da época, em que o nome do futuro município que estava prestes a se formar significa Ita - Pedra - Xuma - Negra. Recebeu esse nome devido às enormes pedras negras e moles situadas às margens do canal de Santa Cruz. Nestas pedras também eram encontradas as ostras e demais frutos do mar que viriam mais tarde servir de fonte de renda da população. Itapissuma foi evoluindo qualquer outra cidade em formação, passou pela fase em que foi uma Aldeia, um povoado, uma vila, um distrito até a chegar à elevação de cidade. Quem nasce nesta comunidade local, é chamada de itapissumense. (IBGE, 2018)

No século XVII foi fundada a primeira capela da cidade, a de São Gonçalo do Amarante, pelo padre Camilo de Mendonça. São Gonçalo do Amarante viveu em Portugal e é considerado o protetor dos pescadores da localidade, sendo os portugueses os responsáveis por trazerem para Itapissuma essa devoção ao padroeiro homenageado da cidade. Na época, o Brasil era colônia de Portugal, por isso predominava a religião católica no contexto deste período. Em 14 de maio de 1982, Itapissuma foi elevada à categoria de município através do decreto da lei estadual nº 8952, desmembrando do município de Igarassu (IBGE, 2018).

No ano de 2022, Itapissuma comemorou 40 anos de emancipação política, aonde a terra da caldeirada vem desenvolvendo atividades estabelecidas em uma economia sustentável através de atividades pesqueiras como sua principal fonte de renda para a cidade. Além do polo gastronômico que atrai visitantes de diferentes lugares, essas também são movimentadas por diferentes profissionais, desde vendedores de gêneros alimentícios a pescadores artesanais, fornecedores e compradores de frutos do mar advindos de diferentes regiões para comprar um produto com frescor, vindo diretamente do Canal de Santa Cruz.

Figura 7 - Comemoração de emancipação política de Itapissuma



Fonte: Arquivo pessoal de Ranger Marcos/SECOM /Itapissuma/2020

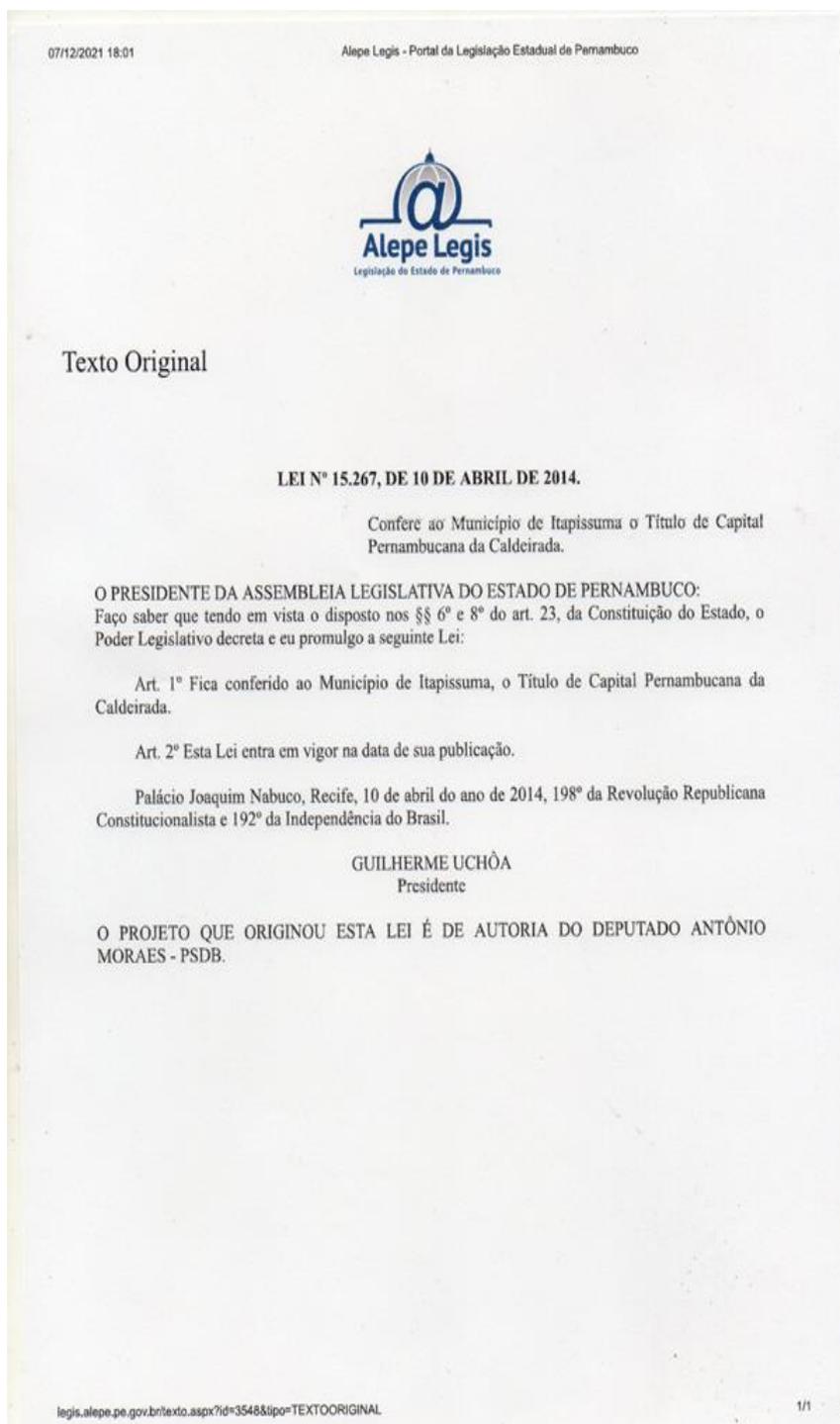
1.4 ITAPISSUMA, A TERRA DA CALDEIRADA

A caldeirada é um prato de suma importância para a região, pois agrega valores, saberes, memórias, práticas e tradições culturais dos itapissumenses. E nesses saberes e práticas estão atrelados desde a pesca dos frutos do mar ao manuseio da receita da caldeirada, que é uma característica típica dessa culinária para esses sujeitos. Atualmente, este prato faz parte do acervo culinário da cidade, tornando-se uma das principais atrações e fontes de renda, movimentando a economia local, gerando novos empregos e garantindo o sustento de famílias que sobrevivem do comércio e da pesca artesanal.

A cidade de Itapissuma está situada em uma área litorânea que faz divisa com a Ilha de Itamaracá, seu município vizinho, separados pelo Canal de Santa Cruz. A ponte Getúlio Vargas faz a ligação entre as duas pólis, concentrando o fluxo de transeuntes nestes recintos. Essas condições geográficas favorecem Itapissuma na questão do turismo regional, pois a maioria dos visitantes que vem da Ilha de Itamaracá visita o polo gastronômico para apreciar a caldeirada. Mas o fator característico da caldeirada de Itapissuma são os frutos do mar que são advindos diretamente deste braço de mar.

A caldeirada trouxe ao município de Itapissuma, o título de “Capital Pernambucana da Caldeirada”, amparada pela Lei Estadual Nº15. 267, de 10 de abril de 2014. Vejamos a seguir, o texto original da lei publicado pela Assembléia Legislativa do Estado de Pernambuco:

Figura 8 – Decreto N° 15. 267



O projeto de Lei de autoria do deputado estadual Antônio Moraes, confere à Itapissuma esse título. A Lei entrou em vigor em 10 de abril de 2014, onde os idealizadores dessa iniciativa comemoraram a aprovação do texto. Essa iniciativa já consolida ao município um avanço, pois abre as portas para que o governo estadual fomente políticas públicas de

valorização dos bens culturais deste município e os bens que sejam reconhecidos pelas demais regiões pernambucanas.

Em Itapissuma, a pesca é uma atividade essencial que faz parte de muitas famílias que vivem do mar. Os pescadores pescam os peixes e crustáceos e negociam diretamente com os comerciantes da caldeirada. Pode-se inferir que, nessa negociação, sejam garantidos os ingredientes que fazem parte da receita da caldeirada. Os mestres culinários precisam garantir todos esses crustáceos, para que possam obter o sabor e a originalidade de seus cardápios. Nos dias de reprodução de determinados peixes e crustáceos, sua pesca é proibida por lei para não atrapalharem esse ciclo. Desta forma, é possível garantir que não falte nenhum desses ingredientes, para que os comerciantes não precisem procurar fornecedores de outras regiões.

Todos os anos, comemora-se no município a busca de São Gonçalo, uma das festas principais de maior destaque de Itapissuma. Segundo Barrêto (1989, p. 27-28), as informações mais antigas a respeito dessa festividade são datadas em 1861, quando se iniciou a procissão marítima. O jornal Voz de Igarassu, registrou em 25 de janeiro de 1953 a notícia mais precisa sobre esse evento. A matéria foi escrita por José de Carvalho Barbosa, com o título “A Buscada”. Veja transcrição completa da matéria:

“Chamamos de buscada a procissão marítima que os moradores de Itapissuma organizam todos os anos, o que marca o início da festa de São Gonçalo de Amarante, padroeiro do lugar. Os festejos têm duração de uma semana”.

“Dias antes da realização da buscada levam a imagem de São Gonçalo de Itapissuma para uma vila próxima que se acha situada a beira mar” (Nova Cruz).

“À medida que os preparativos estão se organizando, ouve-se para as bandas da “Câmboa” o troar dos bombos ensaiando com seus acompanhamentos típicos, sons idênticos se ouvem partir dos “Três Terreiros” ou do “Espinheiro”. A banda musical 1º de Maio dá os últimos retoques nos dobrados, que irá executá-los”.

“Durante o sábado moças, rapazes e donas de casa, preocupam-se com as iguarias, que vão mitigar ou saciar-lhes a fome ou a sede durante a jornada. Pessoas mais bem aquinhoadas pela fortuna organizam um serviço de alto-falantes, para acompanhar a frota, tocando gravações variadas”.

“E a noite quando a maré enche, embarcam em busca do Santo. De terra ouve-se o arrufar dos tambores acompanhando o samba”.

“É uma verdadeira festa náutica onde se vê a miscigenação das raças, que constituem o povo brasileiro. Homens de todos os matizes, descendentes de portugueses, índios ou negros amalgamam-se num sentimento comum de religiosidade num preito de gratidão ao glorioso São Gonçalo, tão querido e tão venerado”.

“E na manhã do domingo, a procissão fluvial, vai chegando em Nova Cruz, onde passam às horas até chegar o momento da volta, que se realiza na enchente da maré, após o meio-dia. Os proprietários das canoas e barcaças aguardam ansiosos a hora da partida”.

“E quando o momento é chegado, começam a tocar os bombos nas barcaças, acompanhando os cânticos ritmados das cirandas”.

“Enquanto isso na vila de Itapissuma agita-se a multidão que corre ao posto, a fim de assistir a chegada da procissão”.

“Após momentos de ânsia, vê-se a pontinha do mastro, que aponta nos Marcos”.

“Na praia, a Irmandade de São Gonçalo, com a multidão está à espera do Santo. Meia hora depois, já em terra, sai em procissão, pelas ruas recolhendo-se na Capela.

E daí até o outro domingo, seguem-se os festejos com novenário” (BARRÊTTO, 1989, p. 27-28).

O texto transcrito da notícia jornalística acima divulga os fatos da Buscada de São Gonçalo, festa marítima que é comemorada todos os anos na cidade. A procissão consiste na navegação dos párocos com a imagem de São Gonçalo, padroeiro de Itapissuma. O festejo tem a duração de uma semana e geralmente ocorre no mês de janeiro.

Outro fator que merece destaque são as paisagens naturais do ambiente. O polo gastronômico fica situado em frente ao Canal de Santa Cruz. É uma bela paisagem, pois deixa o local com um clima ambiente propício e agradável a degustação da caldeirada. Essas características contribuem para que os visitantes retornem ao polo, pois a caldeirada é o cardápio mais procurado pelos clientes. A procura aumenta o crescimento socioeconômico desse espaço. E assim, dessa forma, favorece ao crescimento da cidade com benefícios e geração de novos empregos para a própria comunidade. Segundo Elton Flor (2019), ele afirma:

A importância da caldeirada para o município de Itapissuma, está diretamente ligada as questões culturais, econômicas e sociais do município. Tendo em vista que a grande economia da maioria aqui gira em torno dos frutos do mar, disponíveis aqui, nos entornos do município de Itapissuma. Então, assim os familiares de certo modo, vivem e sobrevivem da pesca, em sua maioria a uma parcela significativa da população de Itapissuma que está envolvida nesse universo da pesca. Então a caldeirada faz parte da identidade social e cultural e até econômica do município. (FLOR, 2019, p. 42)

Vale salientar que a caldeirada de Itapissuma se diferencia das demais de outras regiões pelo destaque e pela valorização que ela trouxe, exaltando a cidade. No polo gastronômico, os chefes culinários utilizam suas receitas que foram adquiridas conforme as suas práticas e saberes. Maria Irene da Silva, mais conhecida por dona Irene, concedeu sua última entrevista ao estudante de jornalismo William Gama da Silva, em 17 de novembro de 2018, no polo gastronômico que fica localizado no centro de Itapissuma.

Neste relato, ela narrou como surgiu a sua receita de caldeirada em Itapissuma. Ela mencionou que essa culinária foi criada de forma inesperada e que este novo cardápio se destacou dentre os demais pratos que ela comercializava na época em seu restaurante. Comerciantes locais logo desejaram obter essa nova receita, que fez sucesso dentre os clientes. A seguir, trecho do relato transcrito de Dona Irene, mencionando como surgiu a sua receita de caldeirada no município de Itapissuma.

A caldeirada de Itapissuma surgiu no 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)

Neste aspecto, vemos a importância do contexto dos saberes populares produzidos pela própria comunidade, onde Dona Irene colocou em prática esses saberes e que mesmo sem ter desejado produzir um novo cardápio, ela fez com que esses saberes se transformassem num bem comum a todos de sua comunidade local. Neste relato transcrito da fala de Dona Irene, podemos inferir que indiretamente esses saberes proporcionaram a veiculação de uma nova culinária.

Ao mesmo tempo em que também contribuiu de forma direta no que diz respeito às políticas públicas que o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) adota para o reconhecimento de um bem popular de caráter não tangível. Para que este venha pertencer a uma determinada comunidade específica, é necessário que haja o reconhecimento por parte dos moradores dessa cidade. Portanto, verifica-se que neste relato oral, concedido em formato de entrevista, o surgimento da sua receita de caldeirada, e que através deste gênero culinário, lhe trouxe destaque e veio o reconhecimento pessoal e cultural como uma personagem que fez história em seu município.

Ela influenciou através de sua receita, o polo gastronômico, ambiente pela qual ela comercializava seus cardápios. Identificamos que através dessas transcrições, os relatos orais servem para evidenciar a construção de novos documentos orais, escritos ou de imagens e que nestes aspectos serviram para construir a identidade de Dona Maria Irene como uma das personagens que fez história no lugar onde viveu.

Figura 09 Dona Irene, no momento de entrevista para documentário.



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2018.

Os relatos orais que os moradores de Itapissuma possuem acerca de Dona Irene, são os registros que podem ser considerados evidências pelo seu protagonismo por se tratar de uma das pioneiras que criou a receita da caldeirada de Itapissuma. Esse reconhecimento faz da Dona Irene um marco referencial sobre essa culinária. A própria comunidade, a personificou como a personagem principal da caldeirada. Dessa forma, esse reconhecimento cultural proporciona uma melhor assimilação acerca dos bens culturais de natureza imaterial, conforme o Livro dos Saberes do IPHAN. Esse Livro valoriza essas práticas e saberes adquiridos pelos mestres culinários da comunidade local, fazendo com que esses se sintam representados e pertencentes de um bem cultural como símbolo de sua cidade.

Ao reconhecer esse bem, cabe aos grupos sociais darem continuidade a esse papel e realizar processos de como serão armazenadas e registradas essas informações acerca do produto estudado. Esses documentos são fontes de informações que corroboram com a pesquisa histórica acerca da temática escolhida. Neste sentido, é de suma importância que essa preservação documental seja feita com o propósito de acompanhá-las para identificar sua permanência e as transformações que eles podem proporcionar aos pesquisadores sobre o assunto em questão (GONÇALVES, 2002).

As questões de memórias são evidenciadas a partir do momento em que dona Irene fez história, destacada como um personagem reconhecido pelo seu papel que exerceu na sociedade. Dona Irene foi ganhando popularidade no lugar onde residia. Através da sua receita da caldeirada, ela recebeu a atenção da mídia e teve um destaque maior, onde pode divulgar a sua receita. Esse destaque ficou evidenciado na memória das pessoas que residem em Itapissuma, pois a caldeirada da Irene contribuiu de forma significativa na divulgação da caldeirada de Itapissuma.

Essas evidências podem ser vistas no cotidiano das pessoas, a partir do viés que é transmitido aos moradores sobre diferentes vertentes que os meios culturais sofrem as interferências do agente do meio. Esses personagens nada mais são do que os próprios cidadãos que fazem as inovações que beneficiam as pessoas que vivem em determinados territórios. Assim, desta forma, o local vai tomando suas principais características que lhe são peculiares, e que elas permitem que as pessoas vivenciem esta identidade onde quer que elas estejam por estarem sendo reconhecidas pelo ambiente em que vivem.

No caso de Itapissuma, este patamar está agregado à cultura local, a qual está atribuída a região geográfica predominante e privilegiada no litoral pernambucano, onde está banhado pelos mares ao redor e com a visão privilegiada do canal de Santa Cruz. Os frutos do mar que são ingredientes essenciais que fazem parte da caldeirada, são retirados diretamente deste canal. Dona Irene cresceu neste cenário, vendo essas paisagens típicas dessa região que se tornaram fatores essenciais que ela agregou ao longo de sua vida nesta cidade, saberes culinários que fizeram parte de sua história.

A experiência de coser peixes e crustáceos em que ela comercializava antes de ter criado a caldeirada, serviu para ela aprimorasse ainda mais os sabores desses frutos do mar e, assim, ao somar com o leite do coco, obteve o sabor e a originalidade de sua receita. Segundo informações colhidas através de um documentário da sua última entrevista concedida no dia 17 de novembro de 2018, Dona Irene tinha uma preocupação não só em coser suas receitas, mas também com o atendimento de sua clientela. Ela se preocupava muito com a maneira que eles estavam sendo atendidos. Dona Irene dizia que o diferencial para cozinhar bem a caldeirada e os demais cardápios de sua autoria era o amor ao realizar o seu ofício. Para ela, cozinhar era uma arte. Ao transmitir seus ensinamentos ao seu herdeiro Alberto Luiz da Silva, ela ensinou todos os segredos que a caldeirada possui que vai desde a atenção aos clientes e as suas práticas e saberes ao cozinhar a caldeirada de sua autoria.

Dona Irene sempre esteve presente na mídia, pois era procurada por jornalistas para conceder entrevistas em diferentes plataformas de comunicação. Os entrevistadores abordavam a questão de ela ser a pioneira da caldeirada de Itapissuma. Entretanto, não só a mídia a procurava, mas também as pessoas mais antigas moradoras da cidade de Itapissuma. Ao conceder uma entrevista à revista do Conselho Regional de Medicina de Pernambuco (CREMEPE, 2018), Dona Irene teve duas páginas completas no caderno de gastronomia, a qual mencionava sobre a sua receita de caldeirada. Na reportagem, intitulada “A caldeirada de Itapissuma”, falou sobre a criação de sua receita e dela se tornar referência culinária do Estado de Pernambuco. A seguir, imagens da revista do CREMEPE:

Figura 10 - Revista do CREMEPE N° 04/2018



Figura 11- Dona Irene na reportagem da Revista CREMEPE, N° 04/ 2018.



A reportagem do Cremepe destacou que a caldeirada de Itapissuma nasceu em 1980, de um improviso de Dona Irene, e que, a sua culinária se tornou uma tradição no município e do estado. A matéria mencionou que logo este prato criou fama entre turistas do Brasil e do mundo, que vinham para a barraca da Dona Irene para apreciar a caldeirada. Outro ponto que a revista trouxe na matéria, foi a criação do polo gastronômico no Centro Comercial Jaime Ferreira do Rego por parte da prefeitura da cidade. A antiga barraca da dona Irene passou para um dos boxes que fora criado no polo no centro municipal. O texto da matéria foi publicado na revista no trimestre dos meses de maio, junho e julho de 2018. A narrativa da matéria possui o mesmo contexto das publicações de reportagens jornais e portais de notícias na internet.

1.5 NARRATIVAS SOBRE IDENTIDADE, HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS DA CALDEIRADA DE ITAPISSUMA.

Para alcançar os objetivos pretendidos para esta pesquisa, foram realizadas entrevistas temáticas através da metodologia da história oral e de análise documental, sobre fontes relacionadas ao objeto desse estudo. Nesta perspectiva, as entrevistas de história oral auxiliam nas escolhas previamente dos entrevistados, “Assim, em primeiro lugar, convém selecionar os entrevistados entre aqueles que participaram, viveram, presenciaram em situações relacionadas ao tema” (ALBERTI, 2013, p.40).

Além de auxiliar nos critérios da escolha dos personagens, orienta sobre a elaboração do roteiro do projeto, cuja finalidade é a normatização de como proceder com as perguntas dirigidas aos entrevistados, para melhor apurar as informações que serão documentadas após o processo de transcrição dos áudios. Os projetos são primordiais, pois direcionam o pesquisador em todos os processos da pesquisa científica. Esses projetos são “O ponto de partida das entrevistas em história oral” (MEIHY, 2019, p.13).

Mediante essa perspectiva, a análise documental compreende que “as fontes ou documentos históricos tanto escritos, fotografias, os objetos de cultura material ou qualquer outro conteúdo que os historiadores utilizem como vestígios para aprender história” (BARROS, 2019, p.18) são essenciais devido a sua importância na compreensão do passado e do presente dos sujeitos, para assim se tenha uma maior valoração dos resultados da pesquisa em curso.

Sobre a ótica da pesquisa, inicialmente, foram agendados previamente as entrevistas de acordo com as disponibilidades de horários de cada convidado. Após o agendamento, no dia marcado, foram realizadas as entrevistas. Os critérios para a escolhas dos personagens foram aqueles que trabalham com a receita da caldeirada, ou seja, os chefes culinários dos restaurantes do polo gastronômico. Dos 9 boxes, somente um não trabalha com a caldeirada. Desses 8, 6 participaram das entrevistas. São indivíduos com diferentes faixas etárias, entre 20 e 69 anos, dos quais foram 4 homens e 2 mulheres. As entrevistas foram concedidas no dia 18 de novembro de 2021, no horário da manhã, antes de começar o expediente deles em seus locais de trabalho.

As entrevistas foram realizadas de acordo com o planejado previamente, com um horário marcado para cada um e em locais separados, para que os depoimentos deles entre si não interferissem no cunho das respostas. As mesmas foram gravadas e registradas através do aplicativo de podcast “Anchor”, por disponibilizar uma melhor captação de áudio dos entrevistados. Dessa forma, garantido cuidados com a fonte oral, tendo em vista que “se tratando de uma gravação, em áudio ou em vídeo, a entrevista de história oral requer cuidados especiais tanto para a sua produção como para a sua preservação” (ALBERTI, 2013, p. 64).

Foram realizadas 23 perguntas para cada entrevistado, nas quais todas elas relacionadas ao tema de pesquisa. As questões norteadoras foram sobre as diretrizes da história, da memória e das práticas e saberes culinários que cada um possui de acordo com as suas vivências sobre a caldeirada de Itapissuma. O tipo de entrevista realizada foi a individual, na qual apenas existe um entrevistador e um entrevistado. Os processos de transcrições foram através de escuta dos áudios pelo fone de ouvido e as transcrições das respostas foram realizadas na íntegra, através de digitação em um arquivo pessoal salvas no computador.

Para melhor obtenção das análises das entrevistas de história oral, elas foram divididas em índices temáticos, onde “o índice temático tem a função de informar o usuário do programa onde determinado tema é tratado no acervo de entrevistas”, para assim permitir a localização de temas “específicos de interesse dos pesquisadores” e localizem “trechos de depoimentos que versam sobre trechos de depoimentos relevantes do contexto da pesquisa” (ALBERTI, 2013, p.272/273).

Mediante esta perspectiva, cada tema objetiva analisar pontos principais proporcionados pela pesquisa, onde seguira uma ordem cronológica de acordo com os roteiros de entrevistas que foram elaborados previamente. Primeiro será analisado a concepção de

Identidade, que os mestres e mestras culinários possuem. Em seguida, as histórias e memórias e por último as práticas e saberes culinários sobre a caldeirada de Itapissuma.

1.5.1 Identidade do município de Itapissuma

O município de Itapissuma foi criado no ano de 1982. Nascido de uma comunidade indígena, e banhada pelas margens do canal de Santa Cruz, Itapissuma mesmo após o seu desmembramento de Igarassu, não tinha visibilidade como cidade. As pessoas que vinham de outras regiões passavam por Itapissuma com o objetivo de ir à Ilha de Itamaracá, onde se encontram as belas praias do litoral norte, como a praia do Forte Orange e se encontra instalada a Fortaleza de Santa Cruz de Itamaracá, praia de Jaguaribe e a cidade histórica de Vila Velha, que atrai os turistas por conta da sua beleza e acervos patrimoniais culturais históricos dessa cidade.

Com o surgimento da caldeirada como culinária principal na comunidade de Itapissuma, essa cidade passou a ter visibilidade como município. Hoje ela não é só reconhecida como uma cidade antes de Igarassu, ou aquela antes da Ilha de Itamaracá. A identidade cultural de Itapissuma foi construída a partir desse cardápio que trouxe ao município o título de “Capital pernambucana da Caldeirada”. Esse título que a caldeirada trouxe a Itapissuma, é reconhecido pelo chefe culinário Alberto Luiz da Silva, 54 anos, do polo gastronômico de Itapissuma. Em suas palavras:

A importância da caldeirada é muito importante para o município, porque nosso município ele é um pouco esquecido, né? É mais conhecido por Itamaracá, né? A turma vinha para Itamaracá e não conhecia Itapissuma. Se ia para uma loja, comprar um objeto, e dizia que era de Itapissuma ninguém sabia.... Hoje, graças a Deus, já reconhecem Itapissuma por ser considerada a terra da caldeirada. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Alberto menciona ainda, que a caldeirada deixa um legado para Itapissuma. Pois através dessa herança, o contexto histórico da cidade começa a ter um marco decisivo de crescimento e ascensão social através da caldeirada. Ele frisa que:

A caldeirada, ela deixa muito legado, Itapissuma não era conhecida. Itapissuma era conhecida por meio de Itamaracá, aonde a gente dependia até em 82 até 87, 88, que não tinha a caldeirada. Era conhecida por refúgio de Itamaracá. A turma ia para Itamaracá, aí tinha a obrigação de parar em nossa cidade. Aí hoje, recebemos diretamente seus visitantes, né? E é isso que o legado que não pode parar. É porque hoje Itapissuma é reconhecida através da caldeirada. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Para a chefe Lidiane Pereira da Silva, 43 anos, a história da caldeirada de Itapissuma fortaleceu a autonomia de Itapissuma como município. Sendo assim, ela destaca que a

caldeirada além de contribuir para essa identidade municipal, fortalece a economia local. Ela afirma que:

A importância da caldeirada, da história da caldeirada fez com que nosso município seja reconhecido, porque não era. Antes as pessoas, descreviam Itapissuma como uma cidade, depois de Igarassu, ou uma cidade antes de Itamaracá antes da ponte. Hoje a nossa caldeirada ela é conhecida como a terra da caldeirada, né? teve um reconhecimento através da caldeirada. Sem falar no poder econômico, porque é a área que mais atrai turista é a nossa área da caldeirada sem falar do poder econômico que é voltado dentro da caldeirada. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Após o surgimento da caldeirada em Itapissuma, podemos inferir através das narrativas, que a concepção dos mestres culinários possui, é um sentimento de pertencimento de reconhecimento territorial em que esse bem culinário trouxe aos moradores de Itapissuma. Essa identidade cultural fez com que o indivíduo valorizasse o lugar onde ele vive, pois, essa valorização é que faz surgir as diferenças e peculiaridades de uma comunidade. Sabemos que existem diferentes culturas, pois cada uma possui suas especificidades em cada região.

No caso de Itapissuma, a culinária trouxe uma nova visibilidade do lugar, onde as práticas e saberes populares contribuíram de forma significativa desse bem pertencente à Itapissuma. Para Luciano Martins da Costa Júnior, 20 anos, nascido e criado em Itapissuma, a caldeirada de Itapissuma atribui mais uma visibilidade a comunidade Itapissumense. Em sua concepção, a caldeirada convida turistas e visitantes de cidades circunvizinhas a degustar a caldeirada. Ele menciona:

Eu acho que o município vai melhorar mais o turismo, porque ter o pessoal que vem pra cá, vai pra aqui com a intenção de ir a Itamaracá. Mas como tem a caldeirada, o pessoal para muito aqui. Então eu acho que acrescenta uma coisa a mais, uma visibilidade da cidade. (JÚNIOR, 2021, *informação verbal*).

Para Evanderson da Silva Vieira, 25 anos, além de chefe culinário, estudante de gastronomia na Universidade Federal da Paraíba (UFPB), o interesse em cursar gastronomia veio da caldeirada. Ele citou que sempre teve interesse e gosto pela culinária local. Em seu depoimento, ele afirmou que Itapissuma é reconhecida hoje como a terra da caldeirada:

Eu acho que hoje é a única fonte de turismo daqui do município é a caldeirada, o pessoal conhece Itapissuma como a terra da caldeirada. Eu acho que antes era a terra da seresta e tal... mas hoje, é a terra da caldeirada. Porque dificilmente alguém vem procurar o município de Itapissuma procurando outra coisa que não seja a caldeirada. (VIEIRA, 2021, *informação verbal*).

Nas entrevistas de História Oral, é de suma importância o entrevistador está atento a todas as informações, gesticulações e expressões verbais que sejam utilizadas por seus entrevistados. Nessa premissa, vemos que o contexto regional influenciou o jovem Evanderson a se aperfeiçoar em adquirir conhecimentos necessários ao aprimoramento da arte

de cozinhar. Ele ainda mencionou que estes conhecimentos vão aprimorar ainda mais o seu modo de fazer a caldeirada em seu estabelecimento.

“Eu me sinto muito feliz e orgulhoso, gosto muito de trabalhar aqui com esse prato tanto que faço um curso na área de gastronomia por conta daqui do nosso prato daqui da caldeirada” (VIEIRA, 2021, *informação verbal*).

Identificamos nas narrativas dos entrevistados acima que a caldeirada de Itapissuma trouxe um reconhecimento e visibilidade local dentro do município, fazendo com que os visitantes de outras regiões reconhecessem essa cidade. Aos moradores itapissumenses, foram repassados um sentimento de identificação e de pertencimento a cidade.

Essa autonomia local que a cidade desenvolveu ao longo dos anos, favoreceu ao crescimento da economia e turismo da cidade, promovendo uma ascensão social, econômica e cultural de Itapissuma, fortalecendo ainda mais sua identidade regional. Para o autor Durval Muniz de Albuquerque Júnior (2011) a importância desses elementos em espaços regionais, serve para solidificar essas questões em relação a um determinado objeto de uma região. Ele afirma:

Mas a emergência de uma nova ideia de região não nasce apenas da mudança na sensibilidade em relação ao espaço, da mudança de relação entre o objeto, a região e o sujeito cognoscente; mas esse novo regionalismo nasce da mudança mais geral na disposição dos saberes, a qual provoca, inclusive, a mudança nas posições recíprocas e o jogo mútuo entre aquele que deve conhecer e aquilo que é objeto do conhecimento. Mudança está não apenas na forma de olhar para a o referente, este espaço fixo, mas a emergência de um novo modo de olhar e um novo objeto para ser visto. A esta mudança geral na disposição dos saberes chamamos de emergência de uma nova formação discursiva. (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2011, p.60/61).

Dessa forma, percebe-se que essa transformação nasce não só apenas em relação ao objeto em si, mas, em relação aos saberes que este bem proporciona as pessoas. A caldeirada de Itapissuma reuni diversos saberes, desde os saberes e práticas culinárias aos conhecimentos e técnicas que os pescadores utilizam para pescarem os frutos do mar. Sendo assim, de suma importância para a Itapissuma.

1.5.2 Histórias e Memórias sobre a Caldeirada de Itapissuma

Sobre a origem da caldeira de Itapissuma, de acordo com as pesquisas realizadas, existem histórias e controvérsias sobre a origem dessa culinária na história da cidade. A caldeirada de Itapissuma é muito parecida com as caldeiradas portuguesas, citadas no início desse estudo. Sabemos que, em diferentes lugares, existem muitas receitas de caldeiras, e muitas delas, idênticas à receita que os chefes culinários de Itapissuma utilizam em seus

cardápios. Questionado sobre a história da caldeirada e como ela surgiu, Alberto Luiz da Silva mencionou:

A caldeirada de Itapissuma surgiu numa brincadeira né? com minha mãe e alguns clientes, aonde num dia de domingo, movimentado tinha acabado todo o tira gosto. Vendia tudo separadinho. Ostra, sururu, marisco, arraia e certas horas, a umas quatro horas, chegou uma equipe de paulista e mamãe não tinha mais o que vender né? Ele nos aconselhou que o vizinho que sempre minha mãe trabalhou com parceria ele disse que não, que ele queria ficar com ela. E.... ele conseguiu entrar na cozinha dela.... correu, misturou tudo pegou a farinha que ainda era com caroço, misturou tudo trouxe para a mesa com panela e tudo; e comeram e eles gostaram. E, no retorno deles quiseram mais pratos separados, quiseram pratos misturados. Minha mãe dizia que não dava certo e tudo mais e sempre quando dizia isso... E no aniversário dele, numa brincadeira, perto de final de ano, eles comeram bastante pratinhos misturados, bastante cervejas Pediram a conta. O camarão, o peixe e a cerveja. Ele disse não dona Irene, a gente não vai pagar os pratinhos porque era pouquinho e eles disseram não, quando é um ou dois pratinhos, mais foram mais de dez ou quinze pratinhos por ai assim. Então você tem que cobrar. Ai ela disse que não, porque você é o meu amigo, não sei o que amizade é uma coisa e negócio é outra, e ele disseram que não pagavam a conta. Esse prato não tem nome. Como vou cobrar a vocês? Ela disse: vão embora, si não eu dou uma caldeirada em você! Pronto! O nome do prato é caldeirada! Ai ficou caldeirada. Mamãe foi crescendo, crescendo.... E ela pediu pra eu tocar o barco e eu antes de minha mãe partir, eu fazia 28 anos que estava aqui a frente desse negócio dela cada vez mais crescendo, o negócio dela. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Alberto Luís da Silva é o filho de Dona Maria Irene da Silva, a Dona Irene. Em seu relato, ele afirma que a caldeirada foi criada por sua mãe. E que, de forma inusitada, ela criou a sua receita da caldeirada. Ao ser questionado se a receita que dona Irene criou foi registrada, ele destacou em outro depoimento:

Isso ai a gente sempre passa, a gente sempre dá. Porque a minha mãe, ela não quis registrar, ela não quis é ... só pra ela, a caldeirada. Ela sempre dizia, que a caldeirada ela queria que todo o mundo soubesse a caldeirada, Todo mundo ganhou e a receita da caldeirada qualquer pessoa que chega aqui ela tem a receita da caldeirada, sem problema nenhum. A gente ensina direitinho. Isso ai é um respeito que vai ficar para mim para sempre e para sempre honrar o nome da minha mãe, como eu estou fazendo. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

O Chefe de culinária José Pereira Costa, 69 anos, recordou que foi a dona Irene que começou a caldeirada. Para ele, a caldeirada teve reconhecimento no âmbito nacional com a caldeirada que ela criou. Ele afirmou:

A caldeirada surgiu com dona Irene, que começou essa caldeirada. A gente fazia, mas não era caldeirada. Começou com ela, ai ela começou e todos nós aprendemos a fazer a caldeirada. Ai a caldeirada é muito conhecida no Brasil, a caldeirada. (COSTA, 2021, *informação verbal*).

Com o testemunho de José Pereira Costa, podemos inferir, através de seu relato, que ele já tinha uma prática culinária de uma receita parecida com a caldeirada de dona Irene. Mas, ele mesmo nega que não era uma receita de caldeirada. Ele afirma que passou a aprender a caldeirada com a receita que a dona Irene passou aos donos de restaurantes e bares da época.

Para Lidiane Pereira da Silva, também afirma em seu relato, que a caldeirada de Itapissuma surgiu com a dona Irene. Veja seu depoimento, a seguir:

A caldeirada de Itapissuma, ela surgiu né, com a nossa eterna dona Irene, é que ela inventou, né inventou este nome. Chegou algumas pessoas no seu comércio e já estava se acabando as coisas e ela começou a juntar o que tinha serviu a um pessoal que chegou, e no final, o pessoal perguntou que nome de prato é esse? E foi batizado como a caldeirada. Então fez história a dona Irene e aderiu a sua receita para os demais comerciantes e hoje, Itapissuma, tem o polo gastronômico voltados a frutos do mar que deu origem a caldeirada de Itapissuma. (SILVA, 2021, *informações verbais*).

É evidente na narrativa de Lidiane Pereira da Silva que ela menciona a dona Irene como a mulher que além de criar a receita da caldeirada de Itapissuma como também evidencia o nome do prato. Em seu depoimento, ela afirma que dona Irene fez história na cidade, e que divulgou a sua receita a todos os demais donos de restaurantes e bares do polo gastronômico. Em outro relato, Lidiane Pereira da Silva afirmou que a dona Irene não fez o registro de sua receita de caldeirada, deixando em aberto a sua criação ela afirmou:

É muito simples, como a pessoa que inventou, a dona Irene, ela inventou e não registrou, o prato. Ela deixou aberto, a mesma assim são nós. Não tenho registro da caldeirada, que comprova que ela é foi ela que inventou na história, mas não prova, ela não tem um registro comprovando que foi ela que inventou. Então muitos conhecedores sabem disso. Algumas pessoas, em alguns países ou estado já tem isso como registro e que as vezes gera uma discussão porque já surgiu em um outro lugar esse nome. Mas, eu creio que não, porque ouviram falar e procuraram ver se tinham algum registro. Como não tem, eles aproveitam e registram. Mas a receita da caldeirada ela vivia aberta nos sites, agora tem os segredos que cada um faz a sua maneira (*idem*).

No caso de Luciano Martins da Costa Junior, ele também corrobora do mesmo pensamento de que a dona Irene criou a caldeirada de Itapissuma. Ao narrar sua fala, ele frisou como surgiu a receita da caldeirada. Ele afirma:

“Foi a alguns anos que a criadora, veio um grupo de pessoal aqui, atrás de crustáceos e não tinha, só tinha crustáceos separados ela foi, juntou tudinho e veio a caldeirada” (JÚNIOR, 2021, *informação verbal*).

Já Evanderson da Silva Vieira, difere um pouco de pensamento dos demais chefes culinários já citados. Ele coaduna no pensamento de que existem relatos de que é a dona Irene, mas não afirma que seja ela a seja a pioneira da caldeirada. Entretanto, ele acaba seguindo com o mesmo discurso de que ela criou esse cardápio, concordando nos relatos das histórias que são contadas pela comunidade. Ele responde:

Veja, a relatos que dona Irene que foi a pioneira da caldeirada, ela aqui e todos os bares trabalhavam com frutos do mar, com a base de molho de coco. Ai ela tinha pouco de cada fruto do mar ai resolveu juntar todos para fazer um prato e servir pro cliente foi assim a história da caldeirada. (VIEIRA, 2021, *informação verbal*).

Em sua fala, ela destaca que os chefes culinários já trabalhavam com receitas à base ao molho de coco, juntamente com os frutos do mar. Nessa fala do autor, percebe-se que em seu relato ele deixa claro que são as histórias que se contam no município que afirma que ela foi a pioneira a criar a receita da caldeirada. Mas, ele deixa claro o seu ponto de vista em relação a essa exclusividade da dona Irene. A chefe culinária Almiran Xavier Lins, 66 anos, mais conhecida como Mira da caldeirada, acredita que a caldeirada de Itapissuma surgiu com a dona Irene e da sua repercussão:

A caldeirada surgiu com a dona Irene ela foi quem começou a fazer a caldeirada. E daí, a repercussão foi grande. Ganhou o mundo e até hoje estamos trabalhando em prol da caldeirada. Ganhamos nosso sustento com a caldeirada já faz algum tempo, a dona Irene já se foi, mas deixou o legado para todos nós e somos muito agradecidos por estar aqui na caldeirada até hoje. (LINS, 2021, *informação verbal*).

Nesse depoimento, podemos inferir que Almiran Xavier Lins, afirma que foi a dona Irene que começou a caldeirada. Destacou ainda, que ganha o seu sustento com o legado deixado através da receita da caldeirada dela. Identificamos nesses relatos, que existem posicionamentos que corroboram para a mesma linha de pensamento, baseado nas histórias que são contadas através dos meios de comunicação e das informações que são relatadas pelos moradores que vivem a muito tempo no município. Apenas o posicionamento de Evanderson da Silva Vieira, que não afirma que a dona Irene seja a pioneira da receita que criou a caldeirada de Itapissuma. Vejamos trecho de uma reportagem publicada no dia 22 de novembro de 2017, pelo portal de notícias Leia Já, mencionado sobre a caldeirada da dona Irene:

Figura 12 Notícia publicada no portal Leia Já sobre a caldeirada da Irene



Essas narrativas e testemunhos são importantes porque é através desses relatos de histórias orais que serão documentados os seus pontos de vista baseados em suas narrativas de experiências de vida e de convívio no município. Para isso serve o trabalho do historiador, de pesquisar os fatos averiguando a veracidade dessas informações para assim evidenciá-las através de registros e fontes orais e escritas. Para Alberti (2013, p. 52), as entrevistas temáticas servem para “contemplar a história de vida do entrevistado”, cujo objetivo é de construção de acervos documentais para contribuir com pesquisas futuras relacionadas a temática em questão.

Essa relação entre a história e a memória, se complementa a partir dessas questões, pois uma evidencia a outra. A memória que esses entrevistados possuem acerca desse bem culinário, é indispensável para a construção da historiografia da caldeirada. O tempo em que eles possuem e as experiências com a comercialização desse prato servem para fundamentar ainda mais esses conhecimentos adquiridos ao longo desses anos. Lidiane Pereira da Silva está à frente da caldeirada há uma década. Ela reconhece que faz parte da história e da memória da caldeirada de Itapissuma. Ela agradece e afirma:

Agradeço a Deus, me sinto honrada. Agradeço a Deus de fazer história a dez anos, sou reconhecida, graças a Deus. Tenho quase três mil seguidores no instaram da caldeirada, são pessoas que me ajudam direta e indiretamente fazendo a divulgação vindo no meu estabelecimento, nos ajudando a colocar o nosso pão na mesa e a fazer a nossa história. Eu me sinto honrada por fazer parte da caldeirada de Itapissuma e nesses dez anos ter feito a minha história. Como dona Irene fez a dela, e os demais fez as suas, eu estou incluída nesse meio honrada por fazer parte da culinária da história da caldeirada de Itapissuma. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Para Alberto Luiz da Silva, o herdeiro da caldeirada da dona Irene, tem orgulho de estar à frente da receita da caldeirada que sua mãe deixou para Itapissuma. Ele afirma que essa tradição familiar, da caldeirada, é para dar continuidade ao legado e não deixar que seja entregue ao esquecimento. Ele pontua:

É um orgulho muito grande. Além de ser um prato criado pela minha mãe, e eu saber que agrado várias pessoas, do estado e no mundo. Então isso ai, é muito bom para o nosso município, e nossos filhos, netos a responsabilidade da minha mãe eu acho que eles tem que manter essa tradição da gente e não deixar acabar nunca. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Almiran Xavier Lins reconhece que a tradição da caldeirada de Itapissuma deve ser sempre valorizada. Além da valorização, ela se sente muito regozijada, por também fazer parte da história da caldeirada. Ela preocupa-se com o conceito de qualidade da caldeirada que são consumidas no polo gastronômico, que deve manter sempre seu aspecto e sua originalidade no sabor para agradar aos clientes. Ela afirma:

Feliz, feliz. A caldeirada veio para ficar e todos abraçaram e abraçam. Cada dia está se valorizando mais. Agora também, cada dia está se valorizando e colocando nas

cabeças das pessoas como deve ser, continuar. Não se pode deixar cair, a qualidade. (LINS, 2021, *informação verbal*).

Na opinião de Evanderson da Silva Vieira, questionado sobre o porquê de as pessoas gostarem da caldeirada e o porquê de ela atrair visitantes de diferentes lugares ao município de Itapissuma, ele mencionou:

O pessoal gosta da caldeirada porque é um prato diferenciado e diverso. Você vai em outros locais não tem um prato que ofereça tanto diversidade de frutos do mar ao mesmo tempo. E também o valor, levando em consideração que aqui um prato de caldeirada serve três pessoas por setenta reais, se você for para algum local mais específicos, tipo Boa Viagem, é... e a orla de Olinda, esse prato custa muito caro. E aqui o pessoal procura além de qualidade, o preço. (VIEIRA, 2021, *informação verbal*).

Na concepção de Alberto Luiz da Silva, ele se identifica com a mesma questão em relação ao custo da caldeirada que foi mencionado por Evanderson da Silva Vieira. Para Alberto, a caldeirada possui um sabor excepcional, ela é um prato com valor acessível às pessoas. Para o entrevistado, a caldeirada além de ser considerada a melhor na questão do sabor e do preço, ele associa a paisagem do polo gastronômico como um lugar privilegiado, propício e agradável para consumir essa iguaria:

A caldeirada ela é boa, porque além dela ser um fruto do mar, é um negócio indispensável, todo mundo gosta de frutos do mar. É uma caldeirada super natural e a turma gosta porque é um negócio... É um preço razoável, é uma visão maravilhosa. Então, tudo isso é um conjunto de coisas que a turma ama e está aqui na caldeirada. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Já Lidiane Pereira da Silva associa que os visitantes gostam da caldeirada de Itapissuma pelo fato dela ser um alimento saudável a base de frutos do mar. Ela também destaca que os frutos do mar utilizados na caldeirada, são produtos naturais, livres de agrotóxicos, porque em sua grande maioria, esses crustáceos são do Canal de Santa Cruz. O seu depoimento:

Com certeza. Ela traz visitantes de diferentes lugares. Ela se destacou ao longo do tempo, né? É o fruto do mar o crustáceo, ele é super. natural, ele não tem agrotóxicos. Alguns crustáceos são pescados em áreas de poluição, mas no nosso caso aqui, na caldeirada, a gente trabalha com crustáceos bem natural, sem... livre de poluição né? E ele dentro da região metropolitana é o melhor crustáceo é o nosso da caldeirada (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Na opinião de Luciano Martins da Costa Júnior, ele afirmou que as pessoas procuram a caldeirada de Itapissuma, por ela ser considerada a melhor de Pernambuco e por ser um prato típico de uma região. Por esse motivo, ela atrai visitantes de diferentes lugares. Ele afirmou:

É uma comida diferente, né? É uma comida de que nem todo o mundo tem contato o tempo todo. Ai quando pega um final de semana, vamos comer uma caldeirada porque a caldeirada é uma especiaria daqui de Pernambuco. (JÚNIOR, 2021, *informação verbal*)

Outro ponto que foi questionado foi em relação da caldeirada de Itapissuma ainda não ter o seu reconhecimento culinário imaterial. Sobre essa questão, foi indagado aos entrevistados o que está faltando para que esse bem da cidade seja reconhecido de acordo como determina as políticas públicas do IPHAN de valorização de um bem cultural imaterial pertencente a uma cidade. Alberto Luiz da Silva respondeu:

É... falta interesse de pessoa pública, né? Que queira correr atrás, que é muito difícil né? Mas até agora, não vi nenhum dizer pra pegar esse patrimônio federal. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Nesse mesmo contexto, Lidiane Pereira da Silva, menciona que falta interesse de políticas públicas de valorização de um bem cultural da cidade de Itapissuma. Ela afirma que:

Eu acho que falta assim interesse do poder público, de correr atrás. Porque realmente uma história dessa com a caldeirada que surgiu e até hoje faz história é mais interesse do poder público para correr atrás disso aí (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Já para Luciano Martins da Costa Júnior, ele afirmou que falta investimentos por parte da prefeitura municipal. Verifica-se em seu depoimento:

É a prefeitura, investimento, é... aqui tem que ter mais investimento né? Como aqui é uma coisa que é o único ponto turístico daqui de Itapissuma, deveria ser mais bem preparado, mais bem elaborado, bem-feito (JÚNIOR, 2021, *informação verbal*).

Evanderson da Silva Vieira, enfatiza que falta mais apoio dos próprios donos de bares e restaurantes do polo gastronômico de Itapissuma, junto ao governo municipal de irem atrás em busca desse reconhecimento e possível registro:

Olha, falta a união dos donos de estabelecimentos junto com a prefeitura correr atrás disso. Porque não é só deixar com os donos fazer isso, e também não só com a prefeitura. Tem que ter a união dos dois, para os dois se unirem para correr atrás. (VIEIRA, 2021, *informação verbal*)

De acordo com as respostas analisadas dos chefes culinários, inferimos duas questões. Uma, que falta um apoio por parte do governo municipal de promover ações educativas e de materiais explicativos sobre bens culturais de caráter tangível e não tangível que pertençam a uma cidade. Dos seis entrevistados, 2 não compreenderam o que era um bem cultural patrimonial. Por isso, suas respostas foram dissonantes com as questões indagadas na entrevista de história oral.

A outra questão que os entrevistados frisaram, foi a falta de o governo incentivar a esse reconhecimento e registro da caldeirada de Itapissuma junto aos órgãos do IPHAN e FUNDARPE. Para os chefes culinários, falta essa iniciativa por parte da prefeitura municipal junto com os donos de restaurantes e bares que comercializem a caldeirada. Outras ações, de

promover referendos, onde seria uma forma de iniciativa de educação patrimonial para a comunidade local.

Segundo a definição dada por Horta (1999), Educação Patrimonial “é um instrumento de alfabetização cultural que possibilita ao indivíduo fazer a leitura do mundo que o rodeia, levando-o a compreensão do universo sociocultural e da trajetória histórico-temporal em que está inserido”. Ou seja, mediante essa perspectiva, verifica-se, que este tipo de educação, proporciona ao cidadão a oportunidade de buscar ao conhecimento e valorização de tudo aquilo que faz parte da cultura da comunidade local.

Neste viés, quando o sujeito se apropria destes conceitos, ele vai construindo sua própria identidade cultural a partir do objeto estudado. Primeiro se tem uma compreensão global do passado deste objeto, para que a pessoa possa fazer inferências do passado para refletir o presente e o futuro. E assim, para que possa internalizar e sistematizar esse conhecimento novo adquirido e, passe a valorizar o bem cultural estudado. Na medida em que ele vai descobrindo, ele vai adquirir novas experiências de valorização deste patrimônio.

1.5.3 Práticas e Saberes Culinários sobre a Caldeirada de Itapissuma

As práticas e saberes sobre a caldeirada estão relacionados com experiências culinárias em que as mestras e mestres adquiriram ao longo desses anos à frente desse prato. Como identificamos anteriormente, não existe uma receita escrita registrada, que identifique de quem é de fato a originalidade do autor ou autora da receita da caldeirada de Itapissuma. Há uma revisão sobre a noção de origem/originalidade acerca desse assunto no campo da história. Neste contexto, não nos interessa a origem, mas a capacidade de invenção e criação das pessoas nos processos culturais relacionadas as suas práticas e saberes acerca da receita da caldeirada.

Embora, suponhamos que a receita criada por dona Irene, teve influência nessas práticas e saberes adquiridos por esses profissionais a partir das respostas e análises das entrevistas narradas para este trabalho de pesquisa em história oral. Nesse viés, essas questões foram adquirindo uma identidade pessoal de cada um desses atores, de como esses conhecimentos e práticas culinárias contribuíram para o seu aprendizado e realização profissional. Questionados sobre como eles adquiriram esses conhecimentos sobre a receita da caldeirada de Itapissuma, Alberto Luiz da Silva, afirmou:

Eu aprendi com minha mãe. Ela que criou esse prato, e ela disse: - Oh, mistura aqui esse prato de outras, sururu, marisco e camarão. E começou a misturar, sempre se preocupando comigo e foi minha mãe que me ensinou. Quando eu cheguei aqui,

minha mãe disse: - olha filho, esse prato é muito divulgado, por jornalistas e por várias pessoas. E eu quero que você mantenha esse prato. E sempre ela se preocupava muito com esse prato. Era um prato que ninguém fazia, só quem fazia era ela. E eu comecei a ampliar e hoje a caldeirada é conhecida internacionalmente. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

José Pereira Costa, afirmou em seu relato que aprendeu a receita da caldeirada, observando outros mestres e outras mestras. Vejamos seu relato:

Eu aprendi vendo os outros fazendo. Aprendi tudo, e comecei a fazer. Chamei as meninas aqui para me ajudar e até aqui estou com a caldeirada (COSTA, 2021, *informação verbal*).

A narrativa de Lidiane Pereira da Silva, ao responder como adquiriu a receita da caldeirada de Itapissuma, ela mencionou que já possuía conhecimentos sobre outros cardápios com frutos do mar, na qual ela comercializava em seu restaurante. Ela destacou:

Eu sou comerciante a 10 anos na caldeirada. Quando eu cheguei aqui, eu já tinha conhecimento em moquecas, mas não diretamente com a caldeirada. Então, eu comecei a observar alguns pratos aqui na área, quando eu cheguei a dez anos atrás não fui vender especificamente caldeirada. Eu fazia caldinho e vendia outros pratos comerciais de almoço. Mas aí, fui observando com o tempo, e aprendi e depois eu comecei a comercializar a caldeirada. A receita em si não aprendi com ninguém não, eu copieei dos demais comerciantes que já viviam aqui a mais tempo. E eu aprendi praticamente sozinha. Eu fui observando, né, e fui vendo (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Para Luciano Martins da Costa Júnior, ele revelou em seu depoimento, que foi criado em Itapissuma desde Criança. Questionado sobre como ele conheceu a receita da caldeirada de Itapissuma, ele mencionou:

Pela família, muitos anos, que fui criado aqui, desde criança. Quando nasci, já fui criado na caldeirada. Minha mãe já era dona, já era cozinheira, já era tudo aqui da caldeirada. Foi da minha avó, que depois foi para minha mãe e que agora quem está tomando conta sou eu. Aprendi a fazer com minha mãe. (JÚNIOR, 2021, *informação verbal*).

O relato de Evanderson da Silva Vieira enfatiza a que a caldeirada foi passada de geração em geração entre os membros da família. E agora, ele está à frente do restaurante que fica centralizado no polo gastronômico:

E... meus familiares tem o estabelecimento aqui e isso foi passado de geração a geração. Foi do meu avô que passou para minha mãe e agora eu que tomo conta também. Eu aprendi com minha avó, que era cozinheira, que na época, era a dona do bar. (VIEIRA, 2021, *informação verbal*).

No discurso de Almiran Xavier Lins, ela citou que a dona Irene a influenciou em sua receita de caldeirada. Ela afirmou que essa receita culinária logo se expandiu, e que fez crescer o reconhecimento da caldeirada a nível internacional. Ela citou:

Através da dona Irene, que começou e daí quando surgiu a caldeirada já começou tendo a fama a caldeirada da Irene. E ai, quando começamos a preparar também, ai foi crescendo e hoje estamos aqui ela mundialmente conhecida a caldeirada. (LINS, 2021, *informação verbal*).

Através dos depoimentos acima, podemos inferir que cada mestre culinário possui uma narrativa, em relação ao aprendizado da receita da caldeirada de Itapissuma. Todavia, verificamos que Alberto Luiz da Silva, Luciano Martins da Costa Júnior, Evanderson da Silva Vieira, possuem o mesmo discurso. Todos esses aprenderam a receita da caldeirada com seus familiares, pois a caldeirada foi repassada entre os membros de sua própria família. Já Lidiane Pereira da Silva e José Pereira Costa e Almiran Xavier Lins, aprenderam a receita da caldeirada através de observações de outros chefes culinários ao fazerem a caldeirada. Na verdade, eles já tinham conhecimentos sobre moquecas, e isso consolidou esses saberes culinários em relação a caldeirada.

A única que afirmou que conheceu a caldeirada diretamente com a dona Irene foi Almiran Xavier Lins. Ela afirmou que quando surgiu, logo começou a preparar o mesmo cardápio, pois a fama da caldeirada da dona Irene logo se expandiu e por esse motivo, ela aderiu e passou a comercializar esse prato. Nesses discursos, vemos a importância dos relatos orais, pois cada indivíduo possui diferentes estratégias de adquirir novos conhecimentos. Esses podem ser adquiridos no contexto social em que vivem, pois somos seres sociais e aprendemos uns com os outros.

Em relação aos ingredientes e as receitas que são utilizadas pelos chefes culinários do polo gastronômico de Itapissuma, cada um deu o seu depoimento. Alberto Luiz da Silva mencionou:

A caldeirada ela é composta por dez ingredientes: ostra, sururu, marisco, arraia, filé de siri, filé de aratu, siri mole Hoje a população do nosso município cresceu, e o desemprego né? Veio, ai e acabaram com o nosso siri mole ai não temos. Ai sempre temos aratu e filé de siri e camarão e a lagosta. A lagosta também tem um dificuldadezinha porque a gente só pode vender até dezembro. Depois de dezembro, a gente não pode vender mais ela. Ai, espera até julho, ai quando começa a liberação da lagosta, porque no mês de dezembro, ela tem o defeso da lagosta (SILVA, 2021, *informação verbal*).

José Pereira Costa, afirmou que é composta dos seguintes ingredientes que são utilizados:

“Os ingredientes são os crustáceos. é ostra, o marisco, o filé de siri, o camarão, a lagosta, a arraia, o siri mole, é os ingredientes que fazem parte da caldeirada” (COSTA, 2021, *informação verbal*).

No relato de Lidiane Pereira da Silva, ela destacou que trabalha com produtos naturais selecionados. Vejamos o seu depoimento em relação aos ingredientes que ela trabalha em sua receita:

Os ingredientes são: os frutos do mar, que é composto por ostra, marisco, sururu, peixe, camarão, lagosta, polvo, filé de siri, arraia, leite de coco e verduras. A minha receita da caldeirada é simples. Eu gosto de trabalhar com ingredientes frescos

selecionados, coco seco, coco ralado natural, corallal e verduras (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Para Luciano Martins da Costa Júnior, a receita da caldeirada é uma receita clássica. Ela envolve os crustáceos o leite de coco e acompanhamentos. Ele citou que os ingredientes são:

Marisco, sururu, ostra, siri mole, polvo, lagostinha, camarão, arraia, são esses. A receita é clássica. Os crustáceos com leite de coco, com a verdura, acompanham com o pirão e o arroz (JÚNIOR, 2021, *informação verbal*).

O discurso de Evanderson da Silva Vieira, destacou que a diferença de uma receita da outra é o modo de fazer de cada mestra ou mestre culinário. Ele ainda enfatizou os ingredientes da receita inicial da caldeirada de Itapissuma e os demais crustáceos que foram agregados ao longo dos anos:

Hoje foi incrementado os ingredientes, mas, inicialmente, era o sururu, o marisco, a ostra e o camarão. Ai hoje foi implementado a arraia, o polvo, a lagosta e siri mole e mais os que já tinham. A receita da caldeirada é basicamente a mesma, como base o molho de coco e todos os frutos do mar. Agora o que difere uma da outra, é o preparo, pois faz um separado do outro, é... faz um caldo do mais concentrado, menos concentrado... (VIEIRA, 2021, *informação verbal*).

Ainda nesse contexto, Almiran Xavier Lins, fez menção de sua receita associada a pratos individuais que ela trabalhava antes de comercializar de caldeirada. Eram vários cardápios a base ao molho de coco, muito semelhante à caldeirada de Itapissuma. A seguir, os ingredientes que ela acrescenta a sua receita:

Os ingredientes são: ostra, sururu, marisco, siri mole, ou filé de siri, polvo, lagosta, camarão, e peixe raia. Bem, eu associei a caldeirada a pratos individuais, ou seja, pratos de marisco, de sururu, pratos de ostra, de camarão, pratos de arraia, porque antes da caldeirada nós trabalhávamos com porções individuais de todos esses crustáceos né? Eu lembro que a minha saudosa mãe preparava arraia ao coco, sururu ao coco, ostra ao coco, siri mole ao coco, o file de siri e daí quando surgiu a caldeirada ai ela já não estava mais aqui e eu continuei ai comecei a preparar a caldeirada porque o momento que aqui a caldeirada já existia e quando eu cheguei aqui comecei a preparar. (LINS, 2021, *informação verbal*).

Mediante essas narrativas, podemos analisar que os ingredientes das receitas que eles utilizam possuem semelhanças entre si. Cada chefe destacou os crustáceos que acrescentam em suas receitas, onde alguns utilizam ingredientes a mais. Como é o caso de Alberto Luiz da Silva, que na sua receita, ele acrescenta o filé de aratu. De acordo com Evanderson da Silva Vieira, a caldeirada de Itapissuma no início era composta por 4 ingredientes: o sururu, o marisco, a ostra e o camarão. Posteriormente, ele afirmou que foram acrescentados outros ingredientes como a arraia, o polvo, a lagosta, e o siri mole. Todos eles cozinham os crustáceos ao leite de coco, acrescidos dos legumes, verduras e condimentos de acordo com o gosto e modo de fazer de cada chefe culinário.

Questionados se houve alteração da receita no início da história da caldeirada de Itapissuma ao longo desses anos, foi indagado a cada um, se perceberam alterações dessa receita, ou se os próprios realizaram mudanças de acordo com suas práticas e saberes culinários em relação a caldeirada. Para Alberto Luiz da Silva, a única alteração foi o acréscimo da lagosta. Ele afirmou:

A única alteração que teve foi a lagosta. Porque minha mãe cozinhou a caldeirada sem cozinhar a lagosta. E... ela é bonita, enfeita o prato e foi nossos vizinhos que botaram a lagosta, ficava muito mais bonito o prato, e deu certo. E hoje, a gente só vende quando tem lagosta. Quando só tem o filé, a turma não fica muito satisfeita não (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Lidiane Pereira da Silva, houve alteração da receita. Ela vê diferenças de cada chefe de cozinha na forma como cada um administra a sua receita da caldeirada. Ela frisou:

“Com certeza houve. Com certeza houve alteração, com certeza há uma diferença em cada pessoa que prepara o seu prato” (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Já Luciano Martins da Costa Júnior, também concorda com Lidiane Pereira da Silva, ao afirmou que houve alteração e acréscimos de outros ingredientes além da lagosta citada por Alberto Luiz da Silva. Ele pontuou:

“Houve sim, muita. Antigamente a caldeirada era só marisco, sururu e ostra. Hoje em dia já leva arraia, já leva polvo, lagostinho, siri mole, já leva muita coisa” (JÚNIOR, 2021, *informação verbal*).

De acordo com Evanderson da Silva Vieira, a base da receita da caldeirada de Itapissuma é o leite de coco natural. Segundo o seu depoimento, foram acrescentados outros frutos do mar a receita:

A base inicialmente era o caldo do leite de coco, mas foi acrescentado diversos outros frutos do mar. O polvo, o siri mole, a lagosta que todos esses não tinham na receita inicial da caldeirada deu uma incrementada e porque o público pede algo diferente né? (VIEIRA, 2021, *informação verbal*).

A receita de Almiran Xavier Lins, afirmou que não houve alteração da sua receita de caldeirada. Ela enfatiza que cada um tem seu modo de cozinhar, de acordo com as suas aptidões. Ela concluiu:

A minha não houve não. Eu acho que cada um tem o seu jeito de cozinhar, o seu jeito próprio, né? A caldeirada é um tempero só, são os crustáceos, um pouco do corante que se usa, o coco ralado natural tá entendendo? Ai não tem como ficar ruim. É a mão de cada um (LINS, 2021, *informação verbal*).

Nessa perspectiva, podemos analisar que a caldeirada de Itapissuma sofreu alterações significativas ao longo dos anos. Em relação à receita da caldeirada de dona Irene, Alberto Luiz da Silva afirmou que foi acrescentada a lagosta. Nas demais receitas dos chefes culinários do polo gastronômico de Itapissuma, houve acréscimos de outros frutos do mar. Eles mencionaram que diferentes fatores são vistas como práticas e modos de fazer suas

receitas, o gosto e a preferência do cliente, são evidências que contribuíram para essa diversidade de variedades de receitas dos chefes culinários.

As receitas são parecidas, mas a forma de fazer a caldeirada envolve diferentes saberes populares em relação a um determinado prato. Entretendo, somente a chefe culinária Almiran Xavier Lins, afirmou que a sua receita de caldeirada segue os primeiros padrões que ela aprendeu. Ou seja, ela aprendeu sua receita de caldeirada com a receita da dona Irene. Ela destaca ainda que cada indivíduo tem suas peculiaridades na forma de cozinhar suas receitas. Dessa forma, podemos observar que os chefes culinários agregaram diferentes saberes em torno da caldeirada de Itapissuma. Sendo que cada um administra de acordo com os seus gostos, temperos e retorno da clientela acerca do prato. E assim, darem sabor e originalidade aos seus cardápios.

Os bares e restaurantes de Itapissuma contam com os serviços de fornecedores locais e de outras regiões metropolitanas. Alberto Luiz da Silva, afirmou que:

“Os ingredientes da caldeirada vêm do Canal de Santa Cruz, aonde minha mãe sempre... com a turma dizia que a caldeirada é boa porque vem do canal de Santa Cruz. É um canal que não tem poluição” (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Em seu relato, o mestre culinário José Pereira Costa mencionou que ele e os demais comerciantes e donos de bares e restaurantes compram diretamente dos pescadores da região.

Ele citou que:

“Os ingredientes vêm do mar. Aí, a gente compra os crustáceos aos pescadores, a gente compra e prepara aqui no bar” (COSTA, 2021, *informação verbal*).

Lidiane Pereira da Silva, ela destacou que alguns crustáceos são do Canal de Santa Cruz, ou seja, do próprio local. Mas, existem alguns que são de outras regiões. Ela frisou:

Os ingredientes da caldeirada não são todos da nossa região. São alguns. Tipo, a ostra é da nossa região o sururu. Aí, o peixe vem de fora, do mar de fora, que é a arraia, é... O marisco de mangue seco, o filé de siri vem daqui da nossa região. Tem alguns ingredientes que são de fora e dentro daqui da nossa região (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Para Luciano Martins da Costa Júnior, os frutos do mar vêm do próprio braço de mar de Itapissuma. Ele enfatizou:

“Muitos vêm daqui do canal mesmo. Alguns de fora, de Itamaracá, de lugares assim, é de pesca grande de lagosta e de polvo” (JÚNIOR, 2021, *informação verbal*).

Evanderson da Silva Vieira corrobora da mesma linha de pensamento que Luciano Martins da Costa Júnior. Ele destacou que:

Basicamente, a maioria vem daqui os ingredientes. Vem daqui do Canal de Santa Cruz ou até mesmo de Itamaracá. Menos a lagosta, que aqui não é encontrado no nosso canal (VIEIRA, 2021, *informação verbal*).

De acordo com o relato de Almiran Xavier Lins, os pescados da receita da sua caldeirada vêm de Itapissuma e de regiões circunvizinhas. Ela relatou:

Os ingredientes que vem aqui é... da pesca, né? e dos arredores. Ou seja, é de Itamaracá, de pontas de Pedra, já estamos aqui pegando.... porque nem sempre por aqui tem. A demanda é grande com crustáceos, com camarão e as vezes vem de fora (LINS, 2021, informação verbal).

Através desses relatos, evidenciamos que os frutos do mar que são comercializados através da receita da caldeirada pelos mestres culinários vem direto de Itapissuma, ou seja, diretamente do Canal de Santa Cruz. Pescadores e fornecedores locais fazem a venda diretamente para os donos dos estabelecimentos do polo gastronômico de Itapissuma. Só alguns crustáceos como a lagosta, o polvo e mariscos vem de Itamaracá, Pontas de Pedras e Mangue Seco e de outras regiões nas proximidades.

Como Itapissuma é uma cidade litorânea, isso assisti a comercialização dos peixes e demais crustáceos diretamente aos comerciantes e donos de bares e restaurantes do polo gastronômico e demais localidades de Itapissuma. Favorecendo, dessa forma, a economia da região e de cidades circunvizinhas, devido ao intermédio do turismo e da pesca artesanal e dos fornecedores de frutos do mar que moram na cidade. Nesse contexto, Alberto Luiz da Silva destacou que a caldeirada fortalece a economia local de Itapissuma, pois atrai clientes de vários lugares:

O nosso cliente, eles não são do município, eles são de fora. O pessoal vem de fora, trazer dinheiro para a nossa caldeirada, para que a gente possa comprar mais. Tudo isso, gera renda (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Para Lidiane Pereira da Silva, a economia da cidade de Itapissuma, boa parte, gira em torno do lucro da caldeirada de Itapissuma. Pois ela concede emprego e sustentabilidade as famílias.

A contribuição da caldeirada para a economia, ela é super. Importante. Porque como podemos ver, ai, se a caldeirada parar, o supermercado onde a gente lida, diretamente né, as famílias que trabalham aqui que dependem da caldeirada, ele é diretamente atingindo. É muito importante a importância econômica da caldeirada para a região, porque aqui ganha os fornecedores de crustáceos, as peixarias, né, isso ai uma cadeia, um ajudando o outro. Uma oportunidade de crescer, uma oportunidade de sustentabilidade para as suas famílias, porque a caldeirada emprega, assim é uma fonte de renda para várias famílias. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Na concepção de Evanderson da Silva Vieira, a caldeirada é o ícone que atrai e fortalece o turismo na cidade de Itapissuma, uma vez que, nas palavras dele, ela:

Pode trazer mais turismo, como é que eu posso dizer O prato vai ficar com um engajamento muito maior e.... dando a importância que o prato tem. Porque o prato é a fonte do turismo da cidade e traz renda para os donos de estabelecimentos, para os funcionários, para os criadores, para os pescadores, é o prato que faz mover a economia principal daqui do local. A única fonte de turismo do município e traz renda para as famílias de Itapissuma. (SILVA, 2021, *informação verbal*).

Em suma, a caldeirada de Itapissuma proporciona a valorização e o reconhecimento cultural desse município. Observamos que, nesses relatos adquiridos através da metodologia da história oral, foi possível fundamentar, documentar e registrar esses discursos, a partir de suas análises de suas falas, contextualizando com autores e fontes relacionadas a historiográfica dos alimentos contextualizando com as diretrizes que norteiam os estudos sobre o gênero alimentício de acordo com a políticas adotadas pelo IPHAN em relação ao patrimônio cultural imaterial culinário de uma cidade.

Cada chefe culinário, ou seja, cada participante se sentiram honrados ao conceder suas falas, pois sabiam que estavam contribuindo para o bem comum de sua cidade. Cujo objetivo, foi de contribuir para essa pesquisa. Nesse viés, Lidiane Pereira da Silva, agradeceu:

A caldeirada de Itapissuma, ela representa para mim vida. Vida né? o sustento. Ela representa assim, uma alegria né? um reconhecimento né? Aqui na caldeirada de Itapissuma, pude ser reconhecida né? Eu posso ouvir as pessoas gritarem a melhor caldeirada é a de Itapissuma. Né? e isso é muito bom. Né graças a Deus, sou muito grata ao Senhor, por ter ficado aqui, por ter tido a oportunidade de hoje contar a minha história, sustentar a minha família com a caldeirada, e viver da caldeirada. A importância e a originalidade. Somos originais né? Caldeirada é caldeirada. Registro aquele, registro de originalidade de onde você pode passar por outros lugares, por outras cidades, outras regiões que pode até ter lá caldeirada. Mas a originalidade o registro a raiz é Itapissuma (SILVA, 2021, *informação verbal*).

As entrevistas concedidas a este trabalho foram de suma importância, pois cada mestre e mestra que se dispôs a contar suas práticas e saberes sobre as suas receitas, mesmo sendo elas compostas com os mesmos ingredientes, contribui com o seu toque especial ao cozer. A arte de cozinhar só domina bem quem se dedica a adquirir novos aprendizados, pois é essencial que cada indivíduo esteja aberto a aprimorar as suas obras de artes culinárias.

Alguns aprenderam diretamente com a pioneira, a Dona Irene, outros foram observando e aprendendo a receita, através do conhecimento que foi passado de geração a geração, de membros da família. Portanto, a receita da caldeirada trouxe a estes mestres e mestras de Itapissuma o orgulho de serem representados por uma culinária considerada riqueza cultural patrimonial, rica em nutrientes, proteínas e sais minerais, que aglutina diferentes frutos do mar vindos da própria cidade e esse é o toque especial desta preciosa iguaria, pois é composta por elementos do próprio litoral.

2 DISCUSSÃO SOBRE O FORMATO

O produto final escolhido como formato versa sobre um catálogo informativo, cujo objetivo será de divulgar informações as pessoas que visitam/consomem a caldeirada, no polo

gastronômico de Itapissuma. Os catálogos serão disponibilizados aos donos de restaurantes e bares que comercializam a caldeirada e nas escolas da rede pública e privada do município.

Através do catálogo, esses visitantes terão a oportunidade de revisitar a caldeirada e conhecer um pouco da história de Itapissuma, do surgimento da caldeirada, de sua receita e demais fontes históricas que corroborem para a divulgação desse bem culinário. A finalidade é de conceder essas informações de maneira clara e objetiva às pessoas, oportunizando novos saberes culturais sobre a cidade.

Nesse aspecto, serão divulgadas através do catálogo, imagens da cidade de Itapissuma, de seus principais pontos turísticos e históricos que estejam, principalmente, relacionados aos pratos da caldeirada no polo gastronômico. Os textos informativos, terão o objetivo de proporcionar uma leitura otimizada e dinâmica, facilitando o processo educativo de apropriação cultural desse objeto.

O catálogo informará conteúdos abordados nesta pesquisa realizada através da metodologia da história oral e da análise de documentos. Serão divulgadas informações sobre a identidade, história, memórias e práticas e saberes dos chefes culinários da caldeirada de Itapissuma, cujo contexto contribui significativamente a comunidade e beneficie não só aos visitantes, mas, a própria comunidade local de Itapissuma.

3 APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Sobre o produto, o catálogo conterá informações concisas e didáticas, que estimulem ao leitor sobre o tema abordado em questão. Serão disponibilizadas através da versão digital, para que as pessoas possam ter ao acesso gratuito. Sua narrativa seguirá os assuntos que foram sistematizados nessa pesquisa, para que o público-alvo possa ter uma dimensão global dos assuntos.

Nessa premissa, o catálogo terá o título escolhido do relatório “Práticas e Saberes Culinários da Caldeirada de Itapissuma (2000-2022)”. Nesse catálogo, serão apresentados, de forma clara e concisa, os objetivos alcançados da pesquisa. Ou seja, os relatos orais das entrevistas de história oral, com os temas sobre o contexto histórico de Itapissuma, as questões sobre memórias e sobre as práticas e saberes culinários sobre a caldeirada de Itapissuma.

A escolha do catálogo se deu através de ser um produto mais apropriado para o público-alvo escolhido e o local, na qual serão disponibilizados. O polo gastronômico é um

local em que as pessoas vão para aproveitarem seu momento de descontração e lazer, ao fazerem suas refeições. Por esse motivo, a escolha desse produto por conter mais informações iconográficas e textos explicativos, para facilitar a dinâmica de leitura desses visitantes.

Os subtemas serão apresentados na sequência didática em que foi abordada a pesquisa inicial desse estudo. Com sequência narrativa com começo, meio e fim, isso facilitará a compreensão dos leitores, pois o objetivo é situá-los entre o passado e o presente em relação ao contexto histórico da caldeirada de Itapissuma.

Nesse viés, eles irão inicialmente compreender a história do surgimento do município de Itapissuma, como se deu esse contexto. Em seguida, serão apresentadas as narrativas de memória, onde será contada a história do surgimento da caldeirada de dona Irene, através de sua última entrevista narrada. Em seguida serão escolhidas as narrativas dos demais chefes culinários, que participaram das entrevistas de história oral, desse trabalho de pesquisa. E assim, eles escreverem sua história na comunidade onde vivem, através de seus depoimentos que foram registrados e documentados através da metodologia da história.

4 APLICAÇÃO DO PRODUTO

O catálogo será disponibilizado no formato digital aos chefes culinários, donos de restaurantes e bares que fazem parte do polo gastronômico de Itapissuma e nas instituições escolares de Itapissuma. O objetivo final é de que esse produto fique disponível a todos, principalmente os visitantes da caldeirada. Sendo assim, mais um acervo histórico de estudos sobre a caldeirada, deste município.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Símbolo gastronômico da cidade de Itapissuma, a caldeirada trouxe notoriedade a essa cidade, destacando-a por um cardápio que historicamente teve uma junção de culturas alimentares de diferentes lugares. Em Itapissuma não foi diferente. O país foi colônia de Portugal, possivelmente, sua cultura gastronômica influenciou a culinária dos povos brasileiros da época.

A presente pesquisa foi realizada com um recorte temporal a partir dos anos 2000 a 2022, onde foi realizada a revisão das referências para embasar esse estudo. Nesse período, foi feita uma análise documental em diferentes fontes, para que fossem encontrados vestígios de informações sobre o tema da pesquisa abordada em questão. Toda essa apuração de dados serviu para corroborar com a análise das entrevistas temáticas de história oral dos participantes dessa pesquisa, que foram os chefes culinários do polo gastronômico do município de Itapissuma.

O recorte histórico desse estudo se deve a investigação das narrativas que são discutidas ao longo desses 22 anos em torno da caldeirada da cidade de Itapissuma, município do litoral norte pernambucano. As narrativas foram investigadas desde as matérias de jornais, revistas, documentários, acervo de reportagens televisivas, de blogs e de portais de notícias, que veicularam matérias relacionadas à caldeirada de Itapissuma. Como também das entrevistas de história oral, realizadas pelos chefes culinários do polo gastronômico.

Para que pudéssemos averiguar essas informações e encontrar evidências que comprovem essas narrativas, que foram criadas ao longo desses 22 anos, foi traçado um plano metodológico baseados nas entrevistas temáticas da metodologia da história oral. Nessas são importantes fontes orais, que servem para obterem os dados e assim responderem os objetivos de uma pesquisa.

Mediante essa perspectiva, os estudos realizados das análises dos registros documentais relacionadas a caldeirada de Itapissuma e através dos depoimentos das entrevistas realizadas, foram encontrados vestígios de que a caldeirada de Itapissuma foi uma criação de dona Irene. A sua receita de caldeirada teve grande destaque no município de Itapissuma, mas não é considerada a única narrativa. Pois as mestras e mestres culinários relataram que seguiram a sua receita, mas já possuíam conhecimentos parecidos acerca dessa culinária e que só fizeram copiar e aprimorar esses saberes e práticas já adquiridos anteriormente. As informações históricas obtidas de acervos orais e escritos, revelam que

existe uma personagem que trouxe destaque com a criação de sua receita de caldeirada, e que essa fez história no município. E essas informações apontam para a mestra culinária e comerciante, Maria Irene da Silva, mais conhecida por dona Irene, o pioneirismo da receita de caldeirada mais conhecida de Itapissuma.

Nas pesquisas, não foi evidenciado nenhum registro de receita de caldeirada do município de Itapissuma que fosse registrada em cartórios ou em órgãos públicos competentes que acompanham o processo de materialização de um bem cultural culinário de caráter imaterial nessa cidade. Nessa premissa, podemos inferir que a caldeirada de Itapissuma ela não tem uma identidade definida. Embora os relatos narrados através de sites de notícias, reportagens e o discurso da mídia e da população da comunidade de Itapissuma, evidenciem que essa receita seria a da dona Irene, e que essa influenciou os demais chefes culinários a consolidar a caldeirada como ícone da cidade de Itapissuma.

Em relação as histórias e memórias sobre a caldeirada de Itapissuma, identificamos que os entrevistados atribuem a dona Irene como sendo a pioneira da receita da caldeirada de Itapissuma. Todavia, através das análises dos relatos dos participantes, somente entrevistado Evanderson da Silva Vieira evidencia que os relatos externos afirmam esse fato. Mas, ele não confirma através de seu ponto de vista, que ela foi a pioneira da caldeirada de Itapissuma.

Mediantes esses fatos, esses testemunhos são de suma importância, pois através desses relatos, essas experiências e vivências em relação acerca desse bem cultural serão documentadas através da pesquisa, para que dessa forma seja fundamentado esse contexto em prol de contribuir a pesquisa científica e estudo de futuros pesquisadores que desejem saber sobre essas informações acerca da caldeirada de Itapissuma e sobre a sua receita. O trabalho do historiador serve para averiguar o contexto dessas informações, para que dessa forma, seja realizada a documentação desses acervos.

De acordo com as análises das entrevistas realizadas, verificamos que a concepção das mestras e mestres culinários inferem, é que após o surgimento da caldeirada de Itapissuma, essa contribuiu significativamente na autonomia e reconhecimento do município como cidade. Antes da caldeirada, ela era conhecida como um lugar antes de Itamaracá ou depois de Igarassu. Além desse reconhecimento como identidade cultural, dessa localidade, os moradores de Itapissuma passaram a ter um sentimento de pertencimento do lugar onde ele vive, ou seja, contribuiu para que o indivíduo valorizasse a sua comunidade local e os seus bens culturais culinários pertencentes a sua cidade.

Em relação a problemática de pesquisa, verificamos que falta iniciativas do governo municipal de promover ações educativas, relacionadas as informações no que tange os bens

patrimoniais de caráter imaterial de uma cidade. As mestras e mestres culinários, afirmaram que existe falta de interesse do poder público de correr atrás desse título. Uma dessas ações educativas seria de promover referendos, onde seria uma forma de buscar o registro desse título culinário e de uma iniciativa de educação patrimonial para a comunidade local.

Em relação aos objetivos específicos deste trabalho, identificamos que as mestras e mestres culinários do polo gastronômico conheceram e aprenderam a receita da caldeirada com seus familiares e observando os demais comerciantes do polo gastronômico. Somente Almiran Xavier Lins, afirmou ter aprendido a receita de sua caldeirada diretamente com a dona Irene. Ainda em relação a essas práticas e saberes, analisamos que cada chefe culinário possui uma forma de fazer sua receita de caldeirada, de acordo com as suas aptidões e experiências de acordo com as vivências no polo gastronômico.

Ao verificar se os mestres culinários reconhecem a caldeirada como um bem cultural imaterial da sua cidade, verificamos que os chefes culinários, dos 6 entrevistados, 2 não compreenderam o que era um bem cultural. Em suma, dos entrevistados para essa pesquisa de história oral, 2 participantes não têm conhecimentos básicos acerca desse assunto, embora tenham a concepção da importância desse bem culinário para a cidade de Itapissuma.

Ao analisar a contribuição que a caldeirada de Itapissuma proporcionou para a economia local, analisamos que houve um crescimento no número de visitantes no polo gastronômico do município, cujo interesse é de conhecer e apreciar a caldeirada. Os ingredientes da caldeirada são do Canal de Santa Cruz são repassados as mestras e mestres culinários pelos pescadores e fornecedores de Itapissuma e de outras regiões. Essa parceria, fez com que a economia local se expandisse e gire dentro do próprio município e ainda movimentada a economia de cidades circunvizinhas.

Em suma, os objetivos dessa pesquisa foram logrados com êxito e contribuíram para a concretização desse estudo. Sabemos que os bens pertencentes a uma comunidade local precisam ser preservados. E para que isso de fato aconteça, faz jus que a comunidade local tome conhecimento do que é um bem cultural. Muitos desconhecem dessas informações, e isso faz com que esses indivíduos não se apropriem de algo que pertence a raiz e a cultura do local onde ele vive.

Sendo assim, esse acervo teve como objetivo contribuir, através de um produto final, cuja finalidade será de promover essas informações de maneira clara e objetiva que instigue a comunidade em geral, com a valorização de um bem comum pertencente a sua comunidade local, promovendo ações afirmativas de pertencimento e valorização de sua cultura.

Dessa forma, os sujeitos dessa pesquisa contribuíram significativamente, dando os seus depoimentos, fortalecendo o seu discurso que outrora não era registrado, ou seja, sem ser evidenciado. O trabalho concedeu a eles a oportunidade, de se colocarem e falarem de seus anseios, de suas lutas e de suas reivindicações acerca desse patrimônio culinário. Mesmo que a caldeirada de Itapissuma não seja reconhecida oficialmente, ela já faz parte na vida dos moradores dessa cidade. A caldeirada traz originalidade a esse município. Por isso, ela hoje é reconhecida pelo decreto estadual Nº 15.267, de 10 de abril de 2014, como “Capital Pernambucana da Caldeirada”.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Regina; CHAGAS, Mário. (Organizadores). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2ª. Ed. Rio de Janeiro, Lamparina, 2009.
- ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Editora FGV. 2013.
- ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. Prefácio de Margareth Rago, 5ª edição. São Paulo: Cortez, 2011.
- ALEPE – Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco. **Lei Nº 15.267, de 10 de abril de 2014 que confere ao Município de Itapissuma o Título de Capital Pernambucana da Caldeirada**. Disponível em: <http://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=3548&tipo=TEXTORIGINAL>, Acesso em 20 de ago de 2020.
- ALVES, Mayk. **A caldeirada é prato que leva pescados ou frutos do mar no preparo**. Agronegócio, 2020. Disponível em: <https://agro20.com.br/caldeirada/>, Acesso em: 12 de outubro de 2021.
- BRASIL. **Decreto nº. 3.551/2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial**. 2000. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2000/decreto-3551-4-agosto-2000-359378-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 27 jan. 2020.
- BRAYNER, Natália Guerra. **Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Brasília, DF: Iphan, 2012. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1__parasabermas_web.pdf. Acesso em: 07 jan. 2020.
- BARRETTO, Jorge Paes; GALVÃO, Tácito. **ITAPISSUMA – SUA HISTÓRIA, SUA GENTE, 1989**
- BARROS, José D'Assunção. **Fontes Históricas: Introdução aos seus usos historiográficos**. Petrópolis, Rio de Janeiro, Editora Vozes, 2019.
- BAUMEL, Orlando. **Caldeirada de Siri**. Oba Gastronomia, 2010. Disponível em: <http://obagastronomia.com.br/caldeirada/#:~:text=Caldeiradas%20s%C3%A3o%20ensopados%20t%C3%ADpicos%20de,um%20dia%20%C3%A1rduo%20de%20pesca>, Acesso em 22 de setembro de 2021.
- BELUZZO, R. **A Valorização da Cozinha Regional**. In: 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília – DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- BLOCH, Marc. **Apologia da História ou O Ofício de Historiador**. Tradução: André Telles. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2001.
- CARDOSO, Fabíola Nogueira da Gama. **Patrimônio: Práticas e Reflexões. IPHAN/COPEDOC**. Rio de Janeiro, 2007, 428 p. Imprinta Express Gráfica e Editora Ltda.

CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação**. História: Questões e Debates, Curitiba, n. 42 p. 71-80, 2005, Editora UFPR.

_____. **Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação** - Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Culinária brasileira. Sociologia - Editora: Ed. Nacional, 1967.

CERTEAU, Michel de. **A escrita da história**. Tradução: Maria de Lourdes Menezes. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.

CHARTIER, Roger. **A história ou a leitura do tempo**. [Tradução de Cristina Antunes] – Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009.

_____. **A visão do historiador modernista. Usos e abusos da história oral**. Marieta de Moraes Ferreira, Janaína Amado e colaboradores. 8ª edição, Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

COSTA, José Pereira. [Novembro, 2021], Entrevistador: William Gama da Silva. Recife: Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Entrevista concedida e gravada em áudio e convertida em texto para a pesquisa sobre “A caldeirada de Itapissuma-PE: Histórias, Memórias, Práticas e Saberes Culinários (2000 a 2021)”.

CREMEPE – Conselho Regional de Medicina de Pernambuco. **A caldeirada de Itapissuma**. Revista do Cremepe. Recife, Ano 3, Mai/Jun/Jul,2018. Disponível em: https://issuu.com/cremepe/docs/revista_cremepe2018_miolo_21x297__1, Acesso em 18 de setembro de 2021.

DIÁRIO DE PERNAMBUCO – **Itapissuma comemora 38 anos de emancipação política**. (2020), Recife. Disponível em: <https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/vidaurbana/2020/05/itapissuma-comemora-38-anos-de-emancipacao-politica.html>, Acesso em 06 de novembro de 2021.

FLOR, Elton. **A Caldeirada: Patrimônio de Itapissuma**. Entrevistador: William Gama da Silva. Recife; Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP Entrevista concedida para documentário e TCC de Jornalismo, 2019.

FOLHA DE PERNAMBUCO – **Caldeirada de Itapissuma reabre ao público quase um mês após o incêndio**. Recife, (2021) Disponível em: <https://www.folhape.com.br/noticias/caldeirada-de-itapissuma-reabre-ao-publico-quase-um-mes-apos-o/204791/>, Acesso em 04 de novembro de 2021.

FUNDARPE - **Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco**. (2021) Disponível em: <http://www.cultura.pe.gov.br/fundarpe/>, Acesso em: 06 de novembro de 2021.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **O Patrimônio como categoria de pensamento. Memória e Patrimônio.** Ensaios Contemporâneos. Ed. Lamparina, 2002.

G1 - Portal de notícias da Globo. **Porto Belo bate recordes com maior caldeirada de frutos do mar do Brasil.** Disponível em: <http://g1.globo.com/sc/santa-catarina/noticia/2013/10/porto-belo-bate-recorde-com-maior-caldeirada-de-frutos-do-mar-do-brasil.html>, Acesso em 04 de novembro de 2021.

HORTA, M. L. P.; GRUNBERG, E.; MONTEIRO, A. Q. **Guia básico de Educação Patrimonial.** Brasília: Iphan; Museu Imperial, 1999.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **História do Município de Itapissuma.** (2021), Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/itapissuma/historico>, Acesso em: 05 de outubro de 2021.

_____. **História do Município de Itapissuma.** Rio de Janeiro: IBGE, 2018. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/pernambuco/itapissuma.pdf>. Acesso em: 16 mar. 2018.

_____. **Panorama do Município de Itapissuma.** Rio de Janeiro: IBGE, 2018. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/itapissuma/panorama>. Acesso em: 22 mai. 2018.

_____. **Histórico do Município de Itapissuma.** Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/itapissuma/historico>. Acesso em: 22 Jul. 2020.

IPHAN. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.** (2021) **Patrimônio Imaterial.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234> Acesso em: 04 de novembro de 2021.

_____. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.** (2000) **Patrimônio Imaterial.** Disponível em: www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial. Acesso em: 04 de novembro de 2021.

_____. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.** (2014) **Patrimônio Imaterial.** Disponível em: portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/276 Acesso em: 04 de novembro de 2021.

JÚNIOR, Luciano Martins da Costa. [Novembro, 2021], Entrevistador: William Gama da Silva. Recife: Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Entrevista concedida e gravada em áudio e convertida em texto para a pesquisa sobre “A caldeirada de Itapissuma-PE: Histórias, Memórias, Práticas e Saberes Culinários (2000 a 2021)”.

KNAUS, Paulo. **O desafio de fazer História com imagens: arte e cultura visual** ArtCultura, Uberlândia, v. 8, n. 12, p. 97-115, jan.-jun. 2006. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/artcultura/article/view/1406/1274> Acesso em: 07 de agosto de 2021.

LE GOFF, Jacques. **História e memória.** 4 ed. Tradução de Bernardo Leitão et al. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1990. p. 366-476.

LINS, Almiran Xavier. [Novembro, 2021], Entrevistador: William Gama da Silva. Recife: Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Entrevista concedida e gravada em áudio e

convertida em texto para a pesquisa sobre “A caldeirada de Itapissuma-PE: Histórias, Memórias, Práticas e Saberes Culinários (2000 a 2021)”.

MACIEL, Eunice Maria. **Olhares antropológicos sobre alimentação**. E (Organizadores). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>, Acesso em 05 de novembro de 2021.

MAUAD, Ana Maria. **Poses e Flagrantes: ensaios sobre história e fotografias**. Niterói, Editora da UFF, 2008.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. Holanda, Fabíola. **História Oral: como fazer, como pensar**. 2 edição, São Paulo: Contexto, 2019.

POLLAK, Michel. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol 2. n. 3, 1989, p. 3-15.

PORTAL LEIA JÁ. **Em Itapissuma, “Caldeirada da Irene” é rota obrigatória**. Recife, 2017. Disponível em: <https://m.leiaja.com/cultura/2017/11/22/em-itapissuma-caldeirada-da-irene-e-rota-obrigatoria/>, Acesso em: 26 de outubro de 2021.

PORTAL DA PREFEITURA - **Prefeito Zé de Irmã Têca inicia agenda de comemoração do 39º Aniversário de Emancipação Política de Itapissuma**. Recife, (2021). Disponível em: <https://portaldeprefeitura.com.br/2021/04/30/prefeito-ze-de-irma-teca-inicia-agenda-de-comemoracao-do-39-aniversario-de-emancipacao-politica-de-itapissuma/>, Acesso em maio de 2021.

RANK BRASIL - Portal de notícias sobre os maiores recorde do Brasil. **Maior caldeirada de frutos do mar do país será produzida em Porto Belo**. Disponível em: https://www.rankbrasil.com.br/Recordes/Noticias/0WHp/0LLL/Mais_longa_luta_do_Jiu_Jitsu_competitivo, Acesso em 10 de agosto de 2021.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: **História: Questões & Debates** (UFPR), Curitiba, n42, p. 11-31, 2005. P.12.

SILVA, Alberto Luiz da. [Novembro, 2021], Entrevistador: William Gama da Silva. Recife: Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Entrevista concedida e gravada em áudio e convertida em texto para a pesquisa sobre “A caldeirada de Itapissuma-PE: Histórias, Memórias, Práticas e Saberes Culinários (2000 a 2021)”.

SILVA, Lidiane Pereira da. [Novembro, 2021], Entrevistador: William Gama da Silva. Recife: Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Entrevista concedida e gravada em áudio e convertida em texto para a pesquisa sobre “A caldeirada de Itapissuma-PE: Histórias, Memórias, Práticas e Saberes Culinários (2000 a 2021)”.

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, 2019.

SILVA, Sabrina Elisângela da. **Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira**. IFSC, Florianópolis, 2018.

SILVA, William Gama da. **Caldeirada de Itapissuma: Histórias de Dona Maria Irene.** (2020). XIII Encontro Estadual de História: “Histórias e mídias: Narrativas em disputas”. Em: <https://www.encontro2020.pe.anpuh.org/anais/trabalhos/trabalhosaprovados#W>, Acesso em: 07 de novembro de 2021.

_____. **Dona Irene como Precursora da Caldeirada de Itapissuma-PE.** (2020) XIV Colóquio de História da Unicap – IV Colóquio de História do PPGH. Em: <http://www.unicap.br/ocs/index.php/coloquiodehistoria/coloquiodehistoriaxx/paper/view/1727>, Acesso em: 07 de novembro de 2021.

_____. **Práticas e Saberes Culinários que contribuíram para a formação da Identidade da Caldeirada de Itapissuma – PE.** Histórias e Narrativas Contemporâneas: Identidades, Memórias e Oralidades. SANTANA, Joselma; DUQUE, Juliane Souza; e colaboradores. Editora: Libertas, Recife, 2021.

SOUZA, Marcelo Renan de. FRANÇA, Jacira. (Organizadores). **Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco.** Recife, Fundarpe, 2018.

TOSCANO, Frederico. **A Caldeirada: Patrimônio de Itapissuma.** Entrevistador: William Gama da Silva. Recife; Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP Entrevista concedida para documentário e TCC de Jornalismo, 2019.

VIEIRA, Evanderson da Silva. [Novembro, 2021], Entrevistador: William Gama da Silva. Recife: Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Entrevista concedida e gravada em áudio e convertida em texto para a pesquisa sobre “A caldeirada de Itapissuma-PE: Histórias, Memórias, Práticas e Saberes Culinários (2000 a 2021)”.

WIKIPÉDIA – **Itapissuma, município do Estado de Pernambuco, Brasil.** (2022). Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Itapissuma>, Acesso em: 14 de janeiro de 2022.

ANEXOS

ANEXO 1 - Roteiro de entrevista temática

ROTEIRO DE ENTREVISTA	
Perfil:	
Nome:	
Idade:	
Sexo:	
Local de Nascimento: Escolaridade:	

ROTEIRO DE ENTREVISTA TEMÁTICA

- 1- Você pode me contar a história da caldeirada. Como surgiu a caldeirada de Itapissuma?
- 2 - Como você conheceu a receita da caldeirada de Itapissuma?
- 3 - Há quanto tempo você comercializa a caldeirada?
- 4 - Quais são os ingredientes que fazem parte da receita da caldeirada?
- 5 - Como é sua receita da caldeirada? e com quem aprendeu a fazer?
- 6 - De onde vem os ingredientes da caldeirada?
- 7 - Em sua opinião, porque as pessoas gostam da caldeirada. Ela atrai visitantes de diferentes lugares?
- 8 - Com que frequência os clientes pedem a caldeirada durante um dia de expediente de trabalho?
- 9 - Qual a importância da caldeirada para o município de Itapissuma?
- 10 - Como você vê a caldeirada de Itapissuma para as futuras gerações?
- 11- Em sua opinião, qual a contribuição que a caldeirada poderá trazer ao município de Itapissuma, caso ela seja reconhecida como um patrimônio cultural imaterial culinário dessa cidade?
- 12 - Qual a contribuição da caldeirada para a economia de Itapissuma?
- 13 - O que falta para a caldeirada de Itapissuma se tornar um bem patrimonial reconhecido para o município?
- 14 - Qual a importância gastronômica da caldeirada para o município de Itapissuma?
- 15 - Existem projetos sociais voltados para cultivar a cultura da caldeirada como patrimônio culinário de Itapissuma?
- 16- Você possui acervos documentais sobre a caldeirada de Itapissuma? Se sim, quais?
- 17- Em sua concepção, como pode ser repassada a receita da caldeirada as pessoas, para que as próximas gerações possam dar continuidade ao legado da caldeirada de Itapissuma?
- 18 - Você acha que houve alteração da receita da caldeirada ao longo dos anos?
- 19 - A comunidade de Itapissuma valoriza a caldeirada como um bem culinário pertencente a sua cidade?
- 20- Em sua opinião, os moradores do município de Itapissuma reconhecem a caldeirada como um patrimônio culinário?
- 21- Qual a contribuição que a caldeirada de Itapissuma deixa como legado às futuras gerações?
- 22 - Como você se sente fazendo parte da história de uma geração que comercializa a caldeirada no polo gastronomico da cidade de Itapissuma?
- 23 - O que a caldeirada de Itapissuma representa para você como morador(a) deste município?

ANEXO 2 - Termo de cessão de entrevista gravada de Alberto Luiz da Silva

TERMO DE CESSÃO - ENTREVISTA GRAVADA

Itapissuma, 18 de novembro de 2021

Eu, Alberto Luiz da Silva, portador(a) do
RG nº 2.391.0762 CPF 68664770925 residente
à Rua Martinho Mariano Nº 37. Declaro,

por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à pesquisa intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP, a quem poderei contatar / consultar a qualquer momento que julgar necessário através do telefone (81) 9.9651.9042, ou e-mail william.2020608232@unicap.br.

Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa.

Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo, a ser gravado a partir da assinatura desta autorização, e degrevado para fazer parte do teor da pesquisa nos exatos termos do que foi produzido. O acesso e a análise dos dados coletados se farão apenas pelo(a) pesquisador(a) e/ou seu(s) orientador(es) / coordenador(es).

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Nestes termos, abduco de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente.

Assinatura do(a) entrevistado(a): Alberto Luiz da Silva
Assinatura do(a) pesquisador(a): William Gama da Silva
Assinatura do(a) testemunha(a): Janeiro Figueira de A. Silva

ANEXO 3 - Termo de autorização do uso de imagem de Alberto Luiz da Silva

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Neste ato, Alberto Luiz da Silva, nacionalidade Brasileira estado civil Solteiro, portador da Cédula de identidade RG nº. 2.397.782, inscrito no CPF/MF sob nº 686647704-25, residente à Av/Rua Rua Erasto Moraes, nº. 432, município de Itapissuma/Pernambuco. AUTORIZO o uso de minha imagem e todo e qualquer material entre documentos, imagens e fotos de meu acervo pessoal e de minha família, que disponibilizo para ser utilizados em pesquisa de Mestrado Profissional em História, intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. A presente autorização é concedida a título gratuito, com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no exterior, na forma de trabalho de pesquisa acadêmica, que resultará em produto com objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo. Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização. Nestes termos, abduco de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente. Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Itapissuma, 16 de novembro de 2021

Alberto Luiz da Silva

(Assinatura)

Nome:

Telefone p/ contato:

ANEXO 4 - Termo de cessão de entrevista gravada de José Pereira Costa

TERMO DE CESSÃO - ENTREVISTA GRAVADA

Itapissuma, 18 de novembro de 2021

Eu, José Pereira Costa, portador(a) do
RG n° 97.759-460 CPF 257.131.084-49 residente
à Rua José Gonçalves n° 07 Itapissuma Centro
Declaro,

por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à pesquisa intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP, a quem poderei contatar / consultar a qualquer momento que julgar necessário através do telefone (81) 9.9651.9042, ou e-mail william.2020608232@unicap.br.

Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa.

Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo, a ser gravado a partir da assinatura desta autorização, e degrevado para fazer parte do teor da pesquisa nos exatos termos do que foi produzido. O acesso e a análise dos dados coletados se farão apenas pelo(a) pesquisador(a) e/ou seu(s) orientador(es) / coordenador(es).

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Nestes termos, abduco de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente.

Assinatura do(a) entrevistado(a): José Pereira Costa
Assinatura do(a) pesquisador(a): William Gama da Silva
Assinatura do(a) testemunha(a): Suzana Kury de A. Bezerra

ANEXO 5 - Termo de autorização do uso de imagem de José Pereira Costa

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Neste ato, José Pereira Costa, nacionalidade Brasileiro, estado civil Solteiro, portador da Cédula de identidade RG nº 1.759.460, inscrito no CPF/MF sob nº 257.131.084-49 residente à Av/Rua José Gonçalves N:07 Itapissuma centro nº. _____, município de Itapissuma/Pernambuco. AUTORIZO o uso de minha imagem e todo e qualquer material entre documentos, imagens e fotos de meu acervo pessoal e de minha família, que disponibilizo para ser utilizados em pesquisa de Mestrado Profissional em História, intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. A presente autorização é concedida a título gratuito, com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no exterior, na forma de trabalho de pesquisa acadêmica, que resultará em produto com objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo. Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização. Nestes termos, abdo de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente. Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Itapissuma, 18 de novembro de 2021

José Pereira Costa
(Assinatura)

Nome:
Telefone p/ contato:

ANEXO 6- Termo de cessão de entrevista gravada de Lidiane Pereira Da Silva

TERMO DE CESSÃO - ENTREVISTA GRAVADA

Itapissuma, 18 de Novembro de 2021

Eu, Lidiane Pereira da Silva, portador(a) do
RG n° _____ CPF 04407934-01 residente
à Rua José Barbosa No 42

Declaro,
por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à pesquisa intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP, a quem poderei contatar / consultar a qualquer momento que julgar necessário através do telefone (81) 9.9651.9042, ou e-mail william.2020608232@unicap.br.

Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa.

Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo, a ser gravado a partir da assinatura desta autorização, e degrevado para fazer parte do teor da pesquisa nos exatos termos do que foi produzido. O acesso e a análise dos dados coletados se farão apenas pelo(a) pesquisador(a) e/ou seu(s) orientador(es) / coordenador(es).

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Nestes termos, abdicó de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente.

Assinatura do(a) entrevistado(a): Lidiane Pereira da Silva
Assinatura do(a) pesquisador(a): William Gama da Silva
Assinatura do(a) testemunha(a): Rosário da Silva

ANEXO 7 - Termo de autorização de uso de imagem de Lidiane Pereira Da Silva

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Neste ato, Lidiane Pereira da Silva nacionalidade Brasileira, estado civil solteira, portador da Cédula de identidade RG n.º _____, inscrito no CPF/MF sob n.º 044079134-01 residente à Av/Rua Josef Bauersch 42, n.º 42, município de Itapissuma/Pernambuco. AUTORIZO o uso de minha imagem e todo e qualquer material entre documentos, imagens e fotos de meu acervo pessoal e de minha família, que disponibilizo para ser utilizados em pesquisa de Mestrado Profissional em História, intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. A presente autorização é concedida a título gratuito, com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no exterior, na forma de trabalho de pesquisa acadêmica, que resultará em produto com objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo. Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização. Nestes termos, abduco de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente. Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Itapissuma, 18 de Novembro de 2021

Lidiane Pereira da Silva
(Assinatura)

Nome:
Telefone p/ contato:

ANEXO 8 - Termo de cessão de entrevista gravada de Luciano Martins da Costa Júnior

TERMO DE CESSÃO - ENTREVISTA GRAVADA

Itapissuma, 18 de Novembro de 2021

Eu, Luciano Martins da Costa Júnior, portador(a) do
RG n° _____, CPF 126.627.569.97 residente
à Rua Manoel Beraldo 265

Declaro,
por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à pesquisa intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP, a quem poderei contatar / consultar a qualquer momento que julgar necessário através do telefone (81) 9.9651.9042, ou e-mail william.2020608232@unicap.br.

Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa.

Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo, a ser gravado a partir da assinatura desta autorização, e gravado para fazer parte do teor da pesquisa nos exatos termos do que foi produzido. O acesso e a análise dos dados coletados se farão apenas pelo(a) pesquisador(a) e/ou seu(s) orientador(es) / coordenador(es).

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Nestes termos, abduco de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente.

Assinatura do(a) entrevistado(a): Luciano M.
Assinatura do(a) pesquisador(a): William Gama da Silva
Assinatura do(a) testemunha(a): João Vitor Alves Cabral

ANEXO 9 - Termo de autorização de uso de imagem de Luciano Martins da Costa Júnior

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Neste ato, Luciano Martins da Costa Júnior nacionalidade Brasileiro, estado civil Solteiro, portador da Cédula de identidade RG nº. _____, inscrito no CPF/MF sob nº 226.627.564-97 residente à Av/Rua Rua Manoel Barbo, nº. 265, município de Itapissuma/Pernambuco. AUTORIZO o uso de minha imagem e todo e qualquer material entre documentos, imagens e fotos de meu acervo pessoal e de minha família, que disponibilizo para ser utilizados em pesquisa de Mestrado Profissional em História, intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. A presente autorização é concedida a título gratuito, com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no exterior, na forma de trabalho de pesquisa acadêmica, que resultará em produto com objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo. Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização. Nestes termos, abduco de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente. Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Itapissuma, 18 de março de 2021

Luciano M.

(Assinatura)

Nome:
Telefone p/ contato:

ANEXO 10 - termo de cessão de entrevista gravada de Evanderson da Silva Vieira

TERMO DE CESSÃO - ENTREVISTA GRAVADA

Itapissuma, 18 de Novembro de 2021

Eu, Evanderson da Silva Vieira, portador(a) do
RG nº 9008966, CPF 118.239.374-6 residente
à Rua da Alegria, Nº 97

Declaro,
por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à pesquisa intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP, a quem poderei contatar / consultar a qualquer momento que julgar necessário através do telefone (81) 9.9651.9042, ou e-mail william.2020608232@unicap.br.

Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa.

Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo, a ser gravado a partir da assinatura desta autorização, e gravado para fazer parte do teor da pesquisa nos exatos termos do que foi produzido. O acesso e a análise dos dados coletados se farão apenas pelo(a) pesquisador(a) e/ou seu(s) orientador(es) / coordenador(es).

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Nestes termos, abdicoo de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente.

Assinatura do(a) entrevistado(a): Evanderson S. Vieira

Assinatura do(a) pesquisador(a): William Gama da Silva

Assinatura do(a) testemunha(a): King Alves Campos Neto

ANEXO 11 - Termo de autorização de uso de imagem de Evanderson da Silva Vieira

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Neste ato, Evanderson da Silva Vieira, nacionalidade Brasileiro, estado civil solteiro, portador da Cédula de identidade RG nº 9.108.966, inscrito no CPF/MF sob nº 118.239.274-16, residente à Av/Rua Rua Alegria, nº 97, município de Itapissuma/Pernambuco. AUTORIZO o uso de minha imagem e todo e qualquer material entre documentos, imagens e fotos de meu acervo pessoal e de minha família, que disponibilizo para ser utilizados em pesquisa de Mestrado Profissional em História, intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. A presente autorização é concedida a título gratuito, com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no exterior, na forma de trabalho de pesquisa acadêmica, que resultará em produto com objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo. Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização. Nestes termos, abduco de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente. Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Itapissuma, 18 de Novembro de 2021

Evanderson S. Vieira

(Assinatura)

Nome:

Telefone p/ contato:

ANEXO 12 - Termo de cessão de entrevista gravada de Almiran Xavier Lins

TERMO DE CESSÃO - ENTREVISTA GRAVADA

Itapissuma, 28 de novembro de 2021

Eu, Almiran Xavier Lins, portador(a) do
RG nº 2.562926 CPF 37123674-53 residente
à Centro C. Jaime F. do Rego Itapissuma
centro Declaro,

por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à pesquisa intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP, a quem poderei contatar / consultar a qualquer momento que julgar necessário através do telefone (81) 9.9651.9042, ou e-mail william.2020608232@unicap.br.

Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa.

Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo, a ser gravado a partir da assinatura desta autorização, e degrevado para fazer parte do teor da pesquisa nos exatos termos do que foi produzido. O acesso e a análise dos dados coletados se farão apenas pelo(a) pesquisador(a) e/ou seu(s) orientador(es) / coordenador(es).

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Nestes termos, abduco de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente.

Assinatura do(a) entrevistado(a):

Almiran Xavier Lins

Assinatura do(a) pesquisador(a):

William Gama da Silva

Assinatura do(a) testemunha(a):

Anailza Maria da Silva

ANEXO 13 - Termo de autorização de uso de imagem de Almiran Xavier Lins

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Neste ato, Almiran Xavier Lins, nacionalidade Brasileira, estado civil Viúvo, portador da Cédula de identidade RG nº 2562926, inscrito no CPF/MF sob nº 371236374-53, residente à Av/Rua Centro C. Jaime Ferreira do Rego Itapissuma nº. 12, município de Itapissuma/Pernambuco. AUTORIZO o uso de minha imagem e todo e qualquer material entre documentos, imagens e fotos de meu acervo pessoal e de minha família, que disponibilizo para ser utilizados em pesquisa de Mestrado Profissional em História, intitulada "A CALDEIRADA DE ITAPISSUMA: HISTÓRIAS, MEMÓRIAS, PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS (2000 a 2021)", desenvolvida pelo mestrando William Gama da Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. A presente autorização é concedida a título gratuito, com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no exterior, na forma de trabalho de pesquisa acadêmica, que resultará em produto com objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é um catálogo informativo. Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela Professora Doutora Maria do Rosário Silva da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização. Nestes termos, abduco de direitos meus e de meus descendentes quanto ao objeto deste termo de cessão, subscrevo o presente. Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo Cessão conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Itapissuma, 19 de novembro de 2021

Almiran Xavier Lins

(Assinatura)

Nome:

Telefone p/ contato:

ANEXO 15 - Decreto de Lei Estadual Nº 15.267, de 10 de abril de 2014, que confere a Itapissuma o título de capital pernambucana da caldeirada publicado no sítio da ALEPE

07/12/2021 18:01

Alepe Legis - Portal da Legislação Estadual de Pernambuco



Texto Original

LEI Nº 15.267, DE 10 DE ABRIL DE 2014.

Confere ao Município de Itapissuma o Título de Capital Pernambucana da Caldeirada.

O PRESIDENTE DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE PERNAMBUCO:
Faço saber que tendo em vista o disposto nos §§ 6º e 8º do art. 23, da Constituição do Estado, o Poder Legislativo decreta e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Fica conferido ao Município de Itapissuma, o Título de Capital Pernambucana da Caldeirada.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio Joaquim Nabuco, Recife, 10 de abril do ano de 2014, 198º da Revolução Republicana Constitucionalista e 192º da Independência do Brasil.

GUILHERME UCHÔA
Presidente

O PROJETO QUE ORIGINOU ESTA LEI É DE AUTORIA DO DEPUTADO ANTÔNIO MORAES - PSDB.

APÊNDICES

APÊNDICE A - Perfil dos Entrevistados

Figura 13 – Fotografia do entrevistado Alberto Luiz da Silva



Fonte: arquivo pessoal do autor, 2023.

Nome: Alberto Luiz da Silva

Idade: 54 anos

Sexo: Masculino

Local de Nascimento: Itapissuma-PE

Escolaridade: 5º ano do Ensino Fundamental 1

Profissão: Comerciante

Figura 14 – Fotografia do entrevistado José Pereira da Silva



Fonte: arquivo pessoal do autor, 2023.

Nome: José Pereira Costa

Idade: 69 anos

Sexo: Masculino

Local de Nascimento: São Vicente Férrer - PE

Escolaridade: Não estudou

Profissão: Comerciante

Figura 15 – Fotografia da entrevistada Lidiane Pereira da Silva



Fonte: arquivo pessoal do autor, 2023.

Nome: Lidiane Pereira da Silva

Idade: 43 anos

Sexo: Feminino

Local de Nascimento: Igarassu-PE

Escolaridade: Ensino Fundamental 1 incompleto

Profissão: Comerciante

Figura 16 – Fotografia do entrevistado Luciano Martins da Costa Junior



Fonte: arquivo pessoal do autor, 2023.

Nome: Luciano Martins da Costa Júnior

Idade: 20 anos

Sexo: Masculino

Local de Nascimento: Itapissuma-PE

Escolaridade: Ensino médio completo

Profissão: Comerciante

Figura 17 – Fotografia do entrevistado Evanderson da Silva Vieira



Fonte: arquivo pessoal do autor, 2023.

Nome: Evanderson da Silva Vieira

Idade: 25 anos

Sexo: Masculino

Local de Nascimento: Paulista-PE

Escolaridade: Universitário

Profissão: Empreendedor

Figura 18 – Fotografia da entrevistada Almiran Xavier Lins



Fonte: arquivo pessoal do autor, 2023.

Nome: Almiran Xavier Lins

Idade: 66 anos

Sexo: Feminino

Local de Nascimento: Itapissuma-PE

Escolaridade: Ensino Médio Incompleto

Profissão: Empreendedora