

PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS DA

CALDEIRADA DE ITAPISSUMA

2000 A 2022

WILLIAM GAMA
DA SILVA

S586p

Silva, William Gama da
Práticas e saberes culinários da caldeirada de Itapissuma:
2000 a 2022 / William Gama da Silva, 2023.
50 p. : il.

Originalmente apresentado como Relatório técnico de
Mestrado Profissional em História.

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

CDU 981.342

Pollyanna Alves - CRB4/1002

PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS DA

CALDEIRADA DE ITAPISSUMA

2000 A 2022

WILLIAM GAMA
DA SILVA



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

SUMÁRIO

Apresentação	10
A caldeirada, prato chefe do município de Itapissuma	13
Itapissuma, a terra da caldeirada	16
Polo gastronômico do município de Itapissuma	18
O canal de Santa Cruz	22
Uma cidade de polo pesqueiro	24
A ponte Getúlio Vargas	26
A igreja de São Gonçalo do Amarante	28
A prefeitura municipal de Itapissuma	30
Praça Agamenon Magalhães	32
Mercado de artesanato de Itapissuma	34
O que é patrimônio cultural?	36

Livro de registros de bens imateriais do IPHAN	39
Práticas e saberes dos mestres culinários da caldeirada de Itapissuma	40
Maria Irene da Silva	42
Alberto Luiz da Silva	48
José Pereira Costa	54
Lidiane Pereira da Silva	58
Luciano Martins da Costa Júnior	64
Evanderson da Silva Vieira	68
Almiran Xavier Lins	74
Receita da caldeirada de Itapissuma, por Lidiane Silva	80
Referências	84

APRESENTAÇÃO

O presente catálogo, intitulado Práticas e Saberes Culinários da Caldeirada de Itapissuma (2000 a 2022), é o produto final do trabalho de conclusão de curso do Mestrado Profissional em História, do Programa de Pós-Graduação em História – PPGH, da Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP.

A obra versa sobre a pesquisa das práticas e dos saberes dos mestres culinários que comercializam a caldeirada no pólo gastronômico da cidade. As informações trazidas são referentes do ano 2000 até 2022, na qual durante esse período, foi identificado que a caldeirada trouxe notoriedade e destaque cultural a culinária local de Itapissuma.

O objetivo é proporcionar aos visitantes locais, estudantes, turistas, e, aos que comercializam a própria

caldeirada, mais um acervo de caráter informativo, no que se refere os bens culinários considerados patrimoniais. Esses conhecimentos foram apurados através de diferentes fontes e relatos orais dos entrevistados, na qual narraram suas experiências acerca da caldeirada.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

A CALDEIRADA, PRATO CHEFE DO MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA

A caldeirada é um dos cardápios mais procurados no polo gastronômico do município de Itapissuma. Essa culinária teve grande destaque em meados da década dos anos 80, quando a comerciante Maria Irene da Silva, mais conhecida como dona Irene, teve grande visibilidade ao criar a sua receita de caldeirada. Ela é considerada, uma das pioneiras ao criar esse cardápio na cidade. Dona Irene teve a ideia de agregar em um grande caldeirão, diferentes frutos do mar, como ostra, sururu, lagosta, siri mole, camarão, arraia, polvo, e, somados ao leite de coco, acrescentou as verduras e demais temperos, que deram sabor e originalidade a sua receita.

Com o surgimento da caldeirada como culinária principal na comunidade de Itapissuma, essa cidade passou a ter mais visibilidade como município. A iden-

tidade cultural foi construída a partir desse cardápio, e com o passar dos anos, a caldeirada foi ganhando novos ingredientes e adeptos da receita. Estudiosos e especialistas de diversas áreas da alimentação, nutrição, e, pesquisadores voltados para a questão da história da alimentação, passaram a apreciar a caldeirada. Ao agregar vários frutos do mar em um só prato, a caldeirada possui um alto valor nutricional, pois reuni diferentes fontes de proteína animal presentes nesses ingredientes.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

ITAPISSUMA, A TERRA DA CALDEIRADA

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 culturais, históricos, geográficos, turísticos e administrativos. São a prefeitura municipal, o Polo gastronômico, a igreja de São Gonçalo do Amarante, comércios, escolas e a sua praça central, Agamenon Magalhães.

De acordo com o último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2021), o município possui uma população em média estimada de aproximadamente 27.144 habitantes. Itapissuma

nasceu de uma comunidade de índios, na qual esses foram os seus primeiros moradores. 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.

De origem Tupi Guarani, a palavra “Itapissuma” foi herdada dos povos indígenas da época, que significa “Pedra Negra”. Recebeu este nome devido a enormes pedras negras e moles situadas as margens do canal de Santa Cruz. Itapissuma foi evoluindo como qualquer uma outra cidade em formação. Passou pelas fases em que foi uma aldeia, um povoado, uma vila, um distrito até a chegar à elevação de cidade. Quem nasce nesta comunidade local, é chamado de itapissumense.

Em 14 de maio de 1982, Itapissuma foi elevada à categoria de município através do decreto da lei estadual nº 8952, desmembrando-se do município de Igarassu. No ano de 2022, Itapissuma comemorou 40 anos de emancipação política, onde a terra da caldeirada vem desenvolvendo atividades estabelecidas através de uma economia sustentável através de atividades pesqueiras como uma das suas principais fontes de renda para o município. Além do polo gastronômico que atrai visitantes de diferentes lugares, essas também são movimentadas por diferentes setores da economia, como agricultura, avicultura, pecuária, pelas fábricas que fazem parte do polo industrial e pelo comércio local.

A caldeirada trouxe ao município de Itapissuma, o título de “Capital Pernambucana da Caldeirada”, amparada pela Lei Estadual Nº15.267. A Lei entrou em vigor em 10 de abril de 2014, onde os idealizadores dessa iniciativa comemoraram a aprovação do texto. Para o município foi um grande avanço, pois abre as portas para que o governo estadual fomente políticas públicas de valorização de bens culturais culinários pertencente a este município.

POLO GASTRONÔMICO DO MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA

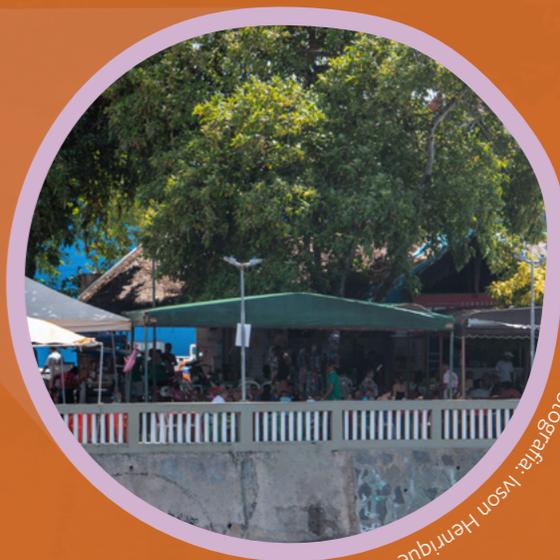
O polo gastronômico de Itapissuma fica localizado no Centro Comercial Jaime Ferreira do Rego, situado em frente ao Canal de Santa Cruz, que fica próximo à praça central Agamenon Magalhães e a ponte Getúlio Vargas. É neste ambiente que ficam situados os boxes dos mestres culinários que oferecem em seus cardápios, a iguaria mais apreciada pelos visitantes, a caldeirada.

Esse lugar é frequentado por moradores locais e turistas de diferentes regiões do Brasil e vindo de outros países. Aqui se encontra um ambiente de clima agradável, com visão privilegiada do Canal de Santa Cruz. Nos arredores das margens do Canal, há uma grande variedade de plantas típicas que são encontradas em cidades próximas do litoral.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

POLO GASTRONÔMICO
ITAPISSUMA-PE



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

O CANAL DE SANTA CRUZ

A cidade de Itapissuma é banhada pelo Canal de Santa Cruz, um braço de mar proveniente das águas salgadas do Oceano Atlântico. O canal faz a divisa entre o município da Ilha de Itamaracá com Itapissuma e que são interligadas através da ponte Getúlio Vargas. O Canal de Santa Cruz contribui significativamente em um dos principais setores da economia local.

Os transeuntes que visitam as duas cidades, podem contemplar as belezas naturais que fazem parte da vegetação costeira que contorna às águas do Santa Cruz. São os manguezais, arbustos, gramíneas e uma grande quantidade de palmeiras que são predominantes do lugar. Segundo a UNESCO, o município faz parte da Reserva da Biosfera de Mata Atlântica, que é considerada como Patrimônio Cultural da Humanidade.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

UMA CIDADE DE POLO PESQUEIRO

A pesca é uma das atividades econômicas mais importantes de Itaipissuma. É através do Canal de Santa Cruz, que são retirados os principais frutos do mar que são comercializados dentro do próprio município e repassados para demais fornecedores de outras regiões circunvizinhas. Os pescadores também repassam diretamente para os mestres culinários do polo gastronômico os principais crustáceos que são ingredientes da receita para o preparo da caldeirada.

Cada pescador possui suas próprias embarcações para realizarem o ofício da pesca. As baiteiras, como são denominadas, é um tipo de canoa de pequeno porte para pesca artesanal, que transportam os pescadores para realizar seu trabalho sobre o mar. Após a pesca, eles amarram seus barcos próximos ao píer que fica localizado em frente ao polo gastronômico. A pesca artesanal faz parte do sustento de um grupo de famílias que moram no município e que sobrevivem da pesca.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

A PONTE GETÚLIO VARGAS

Em 1646, a ponte Presidente Getúlio Vargas foi projetada e construída pelos holandeses que viviam em terras itapissumenses na época, na qual planejaram a planta do empreendimento para ser construída em madeira, conforme foi previsto em seu projeto inicial. O objetivo da ponte, era interligar o continente a Ilha de Itamaracá. Segundo registros encontrados, antes da construção da ponte, a travessia de Itapissuma para o município vizinho, era realizada através de balsas e tinha um custo muito elevado aos cofres públicos. Assim, em meados de 1939, foi decidido pela administração do Estado de Pernambuco, a construção de uma nova ponte.

A nova “Ponte Presidente Getúlio Vargas” foi inaugurada no dia 25 de janeiro de 1940, com o discurso do Sr. Gercino de Pontes, Secretário de Viação do Estado

de Pernambuco. A construção durou cerca de 14 meses e teve como responsável pelo projeto o engenheiro Miguel Bilro, que foi chefe da Seção Técnica da Diretoria de Viação e Obras Públicas e do engenheiro Manuel César de Moraes Rego, que foi o executor da obra. Atualmente, a ponte Getúlio Vargas é um dos principais acervos culturais arquitetônicos do município de Itapissuma.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

A IGREJA DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE

As referências mais antigas no que concerne à igreja de São Gonçalo do Amarante são registradas desde 1673. A capela já concentrava atividades paroquiais desde missas realizadas a batizados de párocos que frequentavam a igreja. Situada próximas ao Canal de Santa Cruz, a igreja possui uma bela visão. Em sua frente, está localizado o Cruzeiro, que é um símbolo religioso de Itapissuma e um dos pontos turísticos da cidade.

Todos os anos, em meados do mês de janeiro, é realizada a tradicional Buscada de São Gonçalo, que é uma procissão marítima realizada através das águas do Canal de Santa Cruz. Esse evento teve início em 1861 e é comemorado até os dias atuais. A imagem de São Gonçalo é levada de barco até um determinado lugar e, após uma semana, é trazida de volta em uma grande procissão marítima-fluvial. A partir do dia 25 de março de 1984, o arcebispo de Olinda e Recife decretou a independência da Paróquia de São Gonçalo de Amarante de Itapissuma, e que posteriormente, foi oficializada em 07 de outubro de 1984 (Barretto, 1989).



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPISSUMA

O governo municipal de Itapissuma fica localizado na Rua Manoel Lourenço, 16, no centro da cidade, onde se encontra o prédio da administração geral. A edificação está em uma rua bem localizada, próximo ao píer principal que fica sobre as águas do Canal de Santa Cruz. Nesse ambiente, fica o gabinete do prefeito, do vice-prefeito e parte de secretários das diferentes pastas que pertencem a gestão municipal. As demais secretarias são espalhadas em diferentes endereços que estão situados no centro municipal.

Na mesma rua, próximo a prefeitura, se encontra a câmara municipal do poder legislativo, a “Casa Frei Caneca”. É nesse ambiente que são discutidas as leis elaboradas pelos vereadores em conjunto com o prefeito, em prol de melhorias e de políticas públicas voltadas para saúde, educação, segurança e demais serviços que são essenciais para o bem-estar e maior qualidade de vida dos moradores da comunidade.



PRAÇA AGAMENON MAGALHÃES

A Praça Agamenon Magalhães é a principal de Itapissuma. Ela fica localizada no centro da cidade e fica próxima à prefeitura e o polo gastronômico. É um ambiente público que serve de lazer e encontros para os moradores e visitantes que prestigiam a cidade. A praça possui diversos brinquedos para o entretenimento lúdico das crianças, além de bancos para as pessoas colocarem suas prosas em dias. Em seu centro, possui uma fonte de água que desperta o interesse dos visitantes ao local.

Sua área é contemplada por diversas árvores, deixando o espaço mais bonito e acolhedor, preservando a vegetação na área. A praça também serve para a realização de eventos públicos e culturais, devido a sua localização central, que facilita a vida dos transeuntes ao lugar. Em seus arredores, estão o banco, lanchonetes, supermercado, lojas, o armazém de artesanato, farmácia, restaurantes, academia e o ponto de táxi e de ônibus. A Praça Agamenon Magalhães é uma das principais referências culturais de Itapissuma.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

MERCADO DE ARTESANATO DE ITAPISSUMA

O mercado de artesanato é um importante espaço para a divulgação dos trabalhos dos artesãos do município de Itapissuma e de regiões circunvizinhas. Localizado na Rua José Gonçalves, o estabelecimento fica ao lado do Polo Gastronômico da Caldeirada. A maioria das obras é feita de materiais recicláveis e provenientes de alguns frutos do mar, como conchas de ostras, mariscos e de escamas de peixes. Após passarem pelas mãos dos profissionais, se tornam adereços femininos, cortinas, enfeites e demais objetos. Além das peças feitas de materiais recicláveis, existem no mercado produtos feitos à base de crochê e bordados, que são desde toalhas para banho, panos de pratos, roupas dentre outras peças.

No dia 13 de outubro de 2021, o mercado de artesanato foi acometido de um incêndio em suas instalações,

que deixaram o prédio totalmente destruído. O Corpo de Bombeiros foi acionado e foram enviados para o local cinco guarnições. Segundo informações do Corpo de Bombeiros, não houve registro de vítimas. Através de nota, a prefeitura de Itapissuma divulgou que o incêndio destruiu todo o mercado e comprometeu a estrutura do Polo da Caldeirada que precisou ser interditado pela Defesa Civil. Enquanto a reforma do mercado não fica pronta, foi inaugurado provisoriamente o Centro Artesanal Agostinho Nunes Machado, para expor os trabalhos dos artesãos da comunidade.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

O QUE É PATRIMÔNIO CULTURAL?

A Constituição Federal de 1988 através de seu Artigo 216, estabelece o conceito de patrimônio cultural como sendo um conjunto de bens de natureza material e imaterial que fazem parte da cultura e da identidade histórica de um povo. Esses bens são caracterizados por sua importância na comunidade e por fazer parte da vida social de um grupo. Essa classificação serve para resguardar esses bens com direitos de proteção e preservação, para que seja perpetuado e transmitido de geração a geração.

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 as artes. Ou seja, 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. São caracterizados por serem de natureza intangível e que possuam 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, aqueles que estão associados as práticas e aos saberes de um povo em torno desse prato. Esses saberes populares e de memória social fazem com que os conhecimentos adquiridos em torno da caldeirada

possam um dia serem 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 essa poderá ser repassada as futuras gerações.

LIVROS DE REGISTROS DE BENS IMATERIAIS DO IPHAN

O Livro de Registro foi criado pelo Decreto 3.551/2000 através do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN), na qual classifica os bens a serem registrados segundo a natureza de seu objeto. São quatro os livros: Livro das Celebrações, Livro das Formas de Expressão, Livros dos Lugares e Livro dos Saberes.

No Livro das Celebrações, os registros devem estar associados 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”.

Para o registro no Livro das Formas de Expressão, vai caracterizar-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”.

Já 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, que “registram 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 valorização adotadas nos Registros no Livro dos Saberes, pois envolve os saberes culinários e os modos de fazer a caldeirada, que foram associadas as práticas dos mestres e mestras culinários. Essas questões envolvem o reconhecimento da identidade da caldeirada pela própria comunidade e que foram inseridas no convívio social, fortalecendo a cultura gastronômica da cidade.

PRÁTICAS E SABERES DOS MESTRES CULINÁRIOS DA CALDEIRADA DE ITAPISSUMA

A caldeirada é um prato de suma importância para o município de Itapissuma, pois agrega valores, saberes, memórias, práticas e tradições culturais desse povo. E nesses saberes e práticas, estão atrelados conhecimentos desde o manuseio dos temperos e demais combinações de ingredientes, que formam a identidade única da receita da caldeirada dos mestres culinários do polo gastronômico.

Pode-se destacar, que a caldeirada de Itapissuma se diferencia das demais caldeiradas de outras regiões pelo seu sabor e originalidade, que dão destaque e valorização a esse prato. No polo gastronômico, os chefes culinários fazem suas receitas, onde cada um se torna peculiar ao coser seu cardápio, de acordo com os seus conhecimentos e experiências adquiridas ao longo desses anos.

MARIA IRENE
DA SILVA



Fotografia: William Gama/2018

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.

Nesse 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.

Ela influenciou através de sua receita, o polo gastronômico, ambiente onde 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.

Nessa perspectiva, essas questões foram influenciando os demais mestres e mestras culinários a adquirir a sua própria identidade culinária, no que tange as práticas e saberes no modo de fazer a caldeirada. Sejam esses conhecimentos adquiridos com a própria receita da dona Irene, ou pelos seus conhecimentos culinários adquiridos ao longo de sua experiência profissional na gastronomia regional.



Fotografia: William Gama/2018



Fotografia: William Gama/2018

**ALBERTO LUIZ
DA SILVA**



Imagem: Ivson Henrique Gomes/2023

O mestre culinário Alberto Luiz da Silva, conheceu a receita da caldeirada diretamente com a sua mãe, dona Irene. Ele viu os primeiros passos de como foi conduzida a receita por ela criada e como esse cardápio ganhou popularidade no polo gastronômico. Alberto destacou que comercializa a caldeirada a 31 anos em seu box, herança de dona Irene, deixado para a sua família. Como os demais membros não manifestaram o interesse em dar segmento a trajetória da anfitriã, ele resolveu seguir os passos deixados por ela. Em sua fala, ele mencionou como foi essa experiência que teve ao aprender a receita da caldeirada com dona Irene.

Eu aprendi com minha mãe. Ela que criou esse prato, e ela disse: - Oh, mistura aqui esse prato de ostras, 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).

Com o tempo, Alberto foi adquirindo o seu próprio modo de fazer a receita da caldeirada, mas, ele sempre se preocupou em manter a originalidade da receita deixada por dona Irene. Em sua narrativa, ele destaca que ao cozer, utiliza dez ingredientes e informou que houve o acréscimo de novo ingrediente ao seu cardápio, conforme seu relato:

A caldeirada é composta por dez ingredientes: ostra, sururu, marisco, arraia, filé de siri, filé de aratu, siri mole 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).

Para Alberto Luiz da Silva, o herdeiro da caldeirada da dona Irene, diz ter orgulho de estar à frente da receita da caldeirada que sua mãe deixou para Itapissuma. Ele afirmou que a comunidade local deve manter em sua memória a tradição da caldeirada, principalmente a da dona Irene, não permitindo que seu legado seja entregue ao esquecimento. Ele pontuou:

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 aí, 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).

Alberto mencionou, que a caldeirada deixou um legado para Itapissuma. Pois através desse bem, o contexto histórico da cidade começou a ter um marco decisivo de crescimento e ascensão social através da caldeirada. A herança cultural que a caldeirada deixou como gênero alimentício a cidade, fez com que o município fortalecesse sua autonomia e a sua identidade como cidade. Ele frisou:

A caldeirada, ela deixa muito legado, Itapissuma não era conhecida. Itapissuma era conhecida por meio de Itamaracá, onde 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).

Em suma, Alberto Luiz da Silva segue confiante nessa perspectiva deixada por sua mãe. Pois ele acredita, que esse reconhecimento cultural advindo a Itapissuma através da receita da caldeirada de dona Irene, veio em uma boa hora. A valorização de um bem patrimonial culinário de uma cidade faz com que todos os seus moradores se sintam pertencentes a uma determinada localidade. E a caldeirada de Itapissuma trouxe a essa comunidade local, esse reconhecimento de pertencimento.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

JOSÉ
PEREIRA COSTA



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

O mestre culinário José Pereira Costa, comercializa a caldeirada a 30 anos, no polo gastronômico. Ele relatou, que durante toda essa trajetória, essa iguaria vem contribuindo no sustento de sua família e dos demais funcionários que o ajuda no estabelecimento onde trabalha. Devido a diversos fatores, não teve tempo para se dedicar aos estudos. Porém, sempre exerceu o ofício de cozinhar e preparar diferentes cardápios em seu box. Uma das receitas que faz com afinco, é a da caldeirada.

Ele destacou, que a caldeirada surgiu com a dona Irene e que logo aprendeu a fazer a receita. José Pereira Costa já comercializava um prato parecido com a caldeirada que a dona Irene fazia, mas, deixou claro que não era caldeirada. Segundo o mestre, aprendeu de fato a receita observando os demais mestres culinários.

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).

Em sua receita de caldeirada, José utiliza todos os ingredientes que fazem parte do cardápio. Ele compra os frutos do mar diretamente dos pescadores e fornecedores de Itapissuma, que pescam esses crustáceos diretamente do Canal de Santa Cruz. Ao cozinhar, ele destacou que a caldeirada sempre foi a iguaria mais pedida pelos seus clientes em seu box. Ele citou:

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. Os ingredientes vêm do mar. Ai, a gente compra os crustáceos aos pescadores, a gente compra e prepara aqui no bar. A gente vende peixe, vendo camarão, vendo outros crustáceos. Mas, o preferido é a caldeirada, os clientes vêm para pegar a caldeirada. (COSTA, 2021, informação verbal).

Segundo José Pereira Costa, a caldeirada trouxe ao município diversos benefícios, principalmente as famílias que sobrevivem da caldeirada. Para o mestre, a caldeirada fornece emprego a diferentes setores, contribuindo e movimentando a economia da cidade. O que a caldeirada necessita é de reconhecimento e valorização, repassando a sua receita as próximas gerações, para que elas possam dar continuidade da importância desse bem culinário pertencente a Itapissuma.

LIDIANE
PEREIRA DA SILVA



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

A mestra culinária Lidiane Pereira da Silva, tem um box no polo gastronômico e comercializa a caldeirada a dez anos. Ela mencionou que teve sua inspiração na caldeirada criada por dona Irene. Segundo seu relato, dona Irene contribuiu de forma significativa ao município de Itapissuma, e que muitos dos moradores reconhecem a importância do legado que ela deixou ao criar a sua caldeirada. Lidiane destacou em seu relato, como surgiu a caldeirada de dona Irene:

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).

Em sua narrativa, a mestra culinária mencionou que a dona Irene ao criar a sua receita da caldeirada, também evidenciou o nome desse prato. Em seu depoimento, ela afirmou que dona Irene fez história na cidade e divulgou a sua receita a todos os demais donos de restaurantes e bares do polo gastronômico. Em um 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 somos 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 à sua maneira.

A narrativa de Lidiane Pereira da Silva, ao responder como adquiriu a receita da caldeirada de Itapissuma, mencionou que já possuía conhecimentos sobre outros cardápios com frutos do mar, na qual 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 copiei 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).

Em relação aos ingredientes que ela utiliza em sua receita de caldeirada, a mestra evidenciou 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 sirí, 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, coloral e verduras. (SILVA, 2021, informação verbal).

Os ingredientes utilizados pela mestra Lidiane Pereira da Silva são os mesmos ingredientes utilizados nas demais receitas dos mestres culinários do polo gastronômico. Embora ela tenha apreendido à sua maneira o modo de coser a caldeirada. Mesmo observando os demais mestres e mestras, ela foi dando o seu toque especial a sua receita, a partir do pressuposto de suas experiências na gastronomia local.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

LUCIANO
MARTINS DA COSTA JÚNIOR



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

O mestre culinário Luciano Martins da Costa Júnior é o mais jovem que comercializa a caldeirada em Itapissuma. Com apenas 20 anos de idade, ele já demonstra que tem talento para dar seguimento ao ponto da família no box situado no polo gastronômico.

Nascido e criado em Itapissuma, ele conheceu e aprendeu o ofício de cozinhar a receita da caldeirada diretamente com a sua família, onde passou a adquirir os saberes e as experiências necessárias para desenvolver as habilidades de cozinhar. 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).

Questionado sobre a origem da receita da caldeirada de Itapissuma, 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 afirmou:

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

Segundo Luciano Martins da Costa Júnior, a receita da caldeirada é uma receita clássica. Ela envolve os crus-

táceos ao leite de coco e acompanhamentos. Ele citou que os ingredientes de sua receita:

Marisco, sururu, ostra, siri mole, polvo, lagostinha, camarão, arraia, são esses. A receita é clássica. Os crustáceos com leite de coco, com a verdura e acompanha com o pirão e o arroz. Porque a receita é muito prática, é os mesmos crustáceos, que o diferencial é só o tempero, as coisas, é o fazer, o cuidado de como fazer. (JÚNIOR, 2021, informação verbal).

Luciano Martins da Costa Júnior, chama a atenção, que com o passar do tempo, 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).

Para Luciano, todos os mestres e mestras que comercializam a caldeirada no polo gastronômico modificou a sua receita de caldeirada, implementando demais ingredientes conforme os novos saberes adquiridos ao longo dos anos. A arte de cozinhar aglutina vários saberes, e um deles é trazer a sua receita, o ingrediente que irá despertar e aguçar o paladar dos turistas e clientes que visitam o polo gastronômico.

EVANDERSON DA SILVA VIEIRA



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

Para Evanderson da Silva Vieira, 25 anos, além de mestre culinário, é estudante de gastronomia na Universidade Federal da Paraíba (UFPB). O interesse pelo curso, surgiu através da caldeirada. Ele sempre demonstrou o gosto pela culinária local. Em seu depoimento, afirmou que Itapissuma é reconhecida 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).

Quando se trata do surgimento da primeira receita da caldeirada em Itapissuma, Ele afirma que existem

relatos do pioneirismo da receita da dona Irene. Mas, não confirma que seja ela a pioneira da caldeirada. Entretanto, ele acaba seguindo com o mesmo discurso, concordando com os relatos que são contados na comunidade. Ele respondeu:

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).

O mestre culinário enfatizou, que a tradição da caldeirada foi passada de geração em geração entre os membros da sua família. Ele conheceu a receita da

caldeirada através da sua avó. Ele destaca, que está 25 anos à frente do restaurante que fica centralizado no polo gastronômico:

É... meus familiares têm o estabelecimento aqui e isso foi passado de geração a geração. Foi do meu avô que passou para a 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).

Em sua narrativa, Evanderson da Silva Vieira, destacou que a diferença de uma receita para outra, é o modo de fazer de cada 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).

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).

Na concepção de Evanderson da Silva Vieira, a caldeirada é o ícone que atrai e fortalece o turismo na cidade de Itapissuma. Essa contribui significativamente, pois:

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).

Para Evanderson da Silva Vieira, a caldeirada de Itapissuma é um patrimônio culinário de grande valor para o município. Ela proporciona as futuras gerações, novos saberes e práticas que serviram para o fortalecimento da memória afetiva desse cardápio entre os moradores dessa cidade.



Fotografia: Everson Henrique Gomes/2023

ALMIRAN
XAVIER LINS



Fotografia: William Gama/2018

A mestra culinária Almiran Xavier Lins, 66 anos, mais conhecida como Mira da caldeirada, trabalha com a receita há mais de 20 anos. Sempre dedicada, possui uma clientela fiel, que costuma degustar de suas receitas em seu box, situado no polo gastronômico. Dentre os cardápios mais solicitados, a caldeirada é a iguaria mais procurada de seu restaurante. Segundo Almiran, essa repercussão da caldeirada surgiu com a dona Irene através de sua receita:

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).

Em seu depoimento, Almiran Xavier Lins, afirmou que a dona Irene começou a caldeirada em Itapissuma. Ela destacou, que ganha o seu sustento com o legado deixado através da receita da caldeirada dela. Nesses relatos, existem posicionamentos que corroboram para a mesma linha de pensamento, baseado em narrativas que são contadas através dos meios de comunicação e das informações que são relatadas pelos moradores que vivem a muito tempo no município.

A mestra reconhece que a tradição da caldeirada de Itapissuma deve ser sempre valorizada. Além dessa valorização, ela se regozija por também fazer parte da história da caldeirada. Nesse viés, preocupa-se com o conceito da qualidade de sua receita, e que deve manter o seu sabor e a sua originalidade para agradar aos clientes. Ela afirmou:

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).

No discurso de Almiran Xavier Lins, ela citou que a dona Irene teve influência direta em sua receita de caldeirada. Ela afirmou, que esse cardápio logo se expandiu e começou a procurar por essa iguaria no polo gastronômico. E por esse motivo, aderiu a comercializar esse prato em seu cardápio. Os frequentadores do local são clientes e turistas de várias partes do Brasil e de outros países. Almiran afirmou, que o reconhecimento da caldeirada chegou 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 aí, quando começamos a preparar também, aí foi crescendo e hoje estamos aqui ela mundialmente conhecida a caldeirada. (LINS, 2021, informação verbal).

Nesse contexto, a mestra culinária fez menção de sua receita associada a pratos individuais que ela já trabalhava antes de comercializar a caldeirada. Eram vários cardápios a base ao molho de coco, muito semelhante a 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).

Almiran Xavier Lins, enfatiza que não houve alteração da sua receita de caldeirada. Ela corrobora com o pensamento que cada indivíduo possui seu modo de cozinhar e que essas práticas e saberes são aptidões que foram se consolidando através de suas experiências na cozinha. 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).

A mestra Almiran concluiu, que a receita da caldeirada trouxe diferentes benefícios a todos os mestres e mestras culinários que comercializam a caldeirada no polo gastronômico. Esse prato, agrega não somente os valores culturais da culinária local, mas engloba e enaltece as riquezas

naturais características do ambiente. O polo gastronômico de Itapissuma é mais uma opção de lazer e descontração, para degustar a caldeirada rica no sabor inigualável de crustáceos e peixes que acompanha o tradicional arroz branco, servido de pirão feito ao leite de coco natural, que dá um sabor peculiar e característico 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 regional.

Nesse 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 direta nessas práticas e saberes adquiridos por esses profissionais durante esse período. E a partir das respostas e análises das entrevistas que foram narradas para este trabalho de pesquisa em história oral, elucidou questões outrora sem respostas.

RECEITA DA CALDEIRADA DE ITAPISSUMA

POR LIDIANE SILVA

INGREDIENTES

600 g de arraia limpa
400 g de marisco sem a concha
400 g de camarão limpo
200 g de sururu sem a concha
200 g de tomate picado
200 g de cebola picada
200 g de ostra sem a concha
100 g de filé de lagosta
100 g de filé de siri
100 g de polvo
100 g de lula
100 g de siri mole
2 pimentões
1/2 maço de coentro
Leite de 3 cocos secos
Suco de 3 limões
Sal e colorau a gosto
Arroz branco para acompanhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente todos os frutos do mar. Em seguida, acrescentar o sal, o coloral, as verduras já cortadas em cubinhos ou se preferir, liquidificar. Após, o suco do limão. Quando estiver tudo refogado e bem sequinho, acrescente o leite de coco e deixe cozinhar por 30 minutos. Sirva acompanhado de arroz branco e pirão.

Rendimento: 6 pessoas.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

REFERÊNCIAS

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=TEXTTOORIGINAL>, Acesso em: 20 de agosto de 2020.

BARRETTO, Jorge Paes; GALVÃO, Tácito. **ITAPISSUMA – SUA HISTÓRIA, SUA GENTE!**

BRASIL. (2000) **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.** 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.

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)”.

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.

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.

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)”.

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)”.

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, 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)”.

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)”.



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023



Fotografia: Ivson Henrique Gomes/2023

Título

PRÁTICAS E SABERES CULINÁRIOS DA CALDEIRADA DE ITAPISSUMA (2000 A 2022)

Este catálogo destina-se aos chefes culinários e donos de restaurantes e bares do polo gastronômico, alunos do ensino fundamental e médio, turistas e demais pesquisadores sobre a temática da caldeirada de Itapissuma.

O presente catálogo é o produto resultante da pesquisa de mestrado profissional no âmbito do Programa de Pós- Graduação em História - PPGH da Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP.

Autor

William Gama da Silva

Orientadora

Dra. Maria do Rosário da Silva

Revisão de textos

William Gama da Silva

Fotografias

Ivson Henrique Gomes
William Gama da Silva

Projeto Gráfico e Diagramação

Hélder Pessoa

DISPONIBILIZAÇÃO DIGITAL GRATUITA

Recife, abril de 2023.

