

**Reflexões sobre a comensalidade na construção do patrimônio alimentar: o caso das mulheres de Icapuí-CE**

**Reflections on commensality in the construction of food heritage: the case of the women of Icapuí-CE**

**Reflexiones sobre la comensalidad en la construcción del patrimonio alimentario: el caso de las mujeres de Icapuí-CE**

Uiara Maria Oliveira Martins <sup>1</sup>  
José Arimatéa Barros Bezerra <sup>2</sup>

**Resumo:** A comensalidade, entendida sob a ótica da partilha e socialização humana, é um dos pilares fundamentais para compreender e refletir sobre a construção do patrimônio alimentar de um povo, tanto pelo que se come quanto pelas diversas formas de consumo. As mulheres desempenham um papel central nesse processo, sendo as principais responsáveis pela construção e transmissão de saberes e pela manutenção das tradições alimentares. A pesquisa tem como objetivo compreender, a partir do conceito de comensalidade, o papel das mulheres na construção do patrimônio alimentar de Icapuí-CE. A abordagem do estudo é de caráter etnográfico, utilizando como métodos de coleta de dados entrevistas semiestruturadas e observação participante. Os dados foram submetidos a uma análise de conteúdo e revelam que as mulheres destacam o uso de ingredientes como coco e farinha na culinária local, com pratos típicos como pirão e farofa, refletindo uma cozinha simples e territorial. A comensalidade fortalece os laços familiares, especialmente nas atividades de pesca e coleta de mariscos. Em meio à escassez e às limitações econômicas, elas se tornam gestoras da alimentação, adaptando-se aos recursos disponíveis e valorizando o uso sustentável. Assim, pode-se identificar ainda a importância da comensalidade como elemento de identidade e memória coletiva.

**Palavras-chave:** Comensalidade, patrimônio alimentar; cultura alimentar; mulheres; Icapuí-CE.

**Abstract:** Commensality, understood from the perspective of sharing and human socialization, is one of the fundamental pillars for understanding and reflecting on the construction of a people's food heritage, both through what is eaten and the various forms of consumption. Women play a central role in this process, being the main agents responsible for constructing and transmitting knowledge and preserving food traditions. This research aims to understand, from the concept of commensality, the role of women in building the food heritage of Icapuí-CE. The study employs an ethnographic approach, using semi-structured interviews and participant observation as data collection methods. The data were analyzed through content analysis and reveal that women emphasize using ingredients such as coconut and cassava flour in local cuisine, with typical dishes like *pirão* and *farofa*, reflecting a simple and territorial cooking style. Commensality strengthens family bonds, especially in fishing and shellfish gathering activities. Amid scarcity and economic limitations, women become food managers, adapting to available resources and valuing sustainable practices. Thus, the importance of commensality as an element of identity and collective memory is further highlighted.

**Keywords:** Commensality; food heritage; food culture; women; Icapuí-CE.

---

<sup>1</sup> Universidade Federal do Ceará – UFC. E-mail: uiara19@hotmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9530-911X>

<sup>2</sup> Universidade Federal do Ceará – UFC. E-mail: josearimatea@ufc.br - ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8276-3834>

**Resumen:** La comensalidad, entendida desde la perspectiva del compartir y la socialización humana, es uno de los pilares fundamentales para comprender y reflexionar sobre la construcción del patrimonio alimentario de un pueblo, tanto por lo que se come como por las diversas formas de consumo. Las mujeres desempeñan un papel central en este proceso, siendo las principales responsables de la construcción y transmisión de saberes y de la preservación de las tradiciones alimentarias. La investigación tiene como objetivo comprender, a partir del concepto de comensalidad, el papel de las mujeres en la construcción del patrimonio alimentario de Icapuí-CE. El estudio adopta un enfoque etnográfico, utilizando entrevistas semiestructuradas y observación participante como métodos de recolección de datos. Los datos fueron analizados mediante análisis de contenido y revelan que las mujeres destacan el uso de ingredientes como el coco y la harina de yuca en la cocina local, con platos típicos como el *pirão* y la *farofa*, reflejando una cocina sencilla y territorial. La comensalidad fortalece los lazos familiares, especialmente en las actividades de pesca y recolección de mariscos. En medio de la escasez y las limitaciones económicas, las mujeres se convierten en gestoras de la alimentación, adaptándose a los recursos disponibles y valorando prácticas sostenibles. Así, se resalta la importancia de la comensalidad como un elemento de identidad y memoria colectiva.

**Palabras clave:** Comensalidad; patrimonio alimentario; cultura alimentaria; mujeres, Icapuí-CE.

## 1 Introdução

A comensalidade é um campo vasto, que vai além do conceito de compartilhar o alimento, e alcança inúmeras funções sociais. Ao reunir pessoas para comer juntas, cria-se um espaço onde laços afetivos e culturais são fortalecidos, permitindo que as identidades individuais e coletivas se manifestem.

Nesse contexto, a comida ganha novos significados, pois não é apenas um meio de sustento físico, mas também uma forma de expressão que conecta as pessoas à sua história e às suas raízes culturais, os seus saberes e conhecimentos culinários. A comensalidade promove, portanto, uma troca simbólica onde tradições são mantidas e transmitidas e onde se criam memórias afetivas que atravessam gerações.

Neste ambiente vai se construindo o patrimônio alimentar, um processo dinâmico e contínuo, que aborda não apenas o prato em si, mas que está intimamente ligado às questões socioculturais, econômicas e ambientais que ocorrem no decorrer do tempo. De acordo com Moraes (2011), o patrimônio alimentar inclui os saberes e fazeres culinários como bens culturais imateriais que conectam comunidades à sua história e identidade. Nessa perspectiva, para a Unesco (2024) o patrimônio alimentar está relacionado ao conjunto de práticas, conhecimentos, rituais e significados associados à produção, preparação e consumo de alimentos em diferentes culturas. Dessa forma pode englobar tanto elementos materiais, como ingredientes e utensílios, quanto aspectos imateriais, como tradições culinárias, narrativas e rituais.

As mulheres são grandes detentoras das práticas alimentares tradicionais e têm papel importante na construção deste patrimônio: inovam, recriam e reinterpretam elementos de acordo com as necessidades contemporâneas e familiares.

O trabalho tem como objetivo compreender, a partir do conceito de comensalidade, o papel das mulheres na construção do patrimônio alimentar de Icapuí-CE. O município está situado no litoral leste do estado do Ceará e é bastante conhecido pela pesca e exportação de Lagosta, para além da pesca de peixes. O território abrange uma área de aproximadamente 428 km<sup>2</sup> e possui uma geografia diversificada que inclui praias, dunas, falésias e lagoas. Ao todo são cerca de 64 km de faixa litorânea onde estão situadas 32 comunidades.

Marcadamente uma atividade masculina nessa região, a pesca de alto mar exige dos seus trabalhadores muitos dias longe do ambiente familiar. É nesse cenário que a mulher tem um papel importante para as famílias, que perpassa por questões econômicas e de subsistência, e vai impactar na formação da cultura alimentar. Não se trata apenas de produzir refeições, mas de construir um cotidiano alimentar que é moldado a partir de trabalhos relacionados com a alimentação (como a apanha de algas e mariscos), dos produtos disponíveis, dos saberes e técnicas gastronômicas ancestrais, transmitido por gerações.

O artigo apresenta inicialmente uma discussão teórica sobre comensalidade, cultura e patrimônios alimentares. A seguir destaca o papel das mulheres nas comunidades piscatórias, refletindo o modo como elas participam da construção do patrimônio alimentar local. Posteriormente apresenta-se a metodologia norteadora. O estudo empírico destaca as reflexões sobre a comensalidade e a construção do patrimônio alimentar do município de Icapuí. Por fim as conclusões revelam o modo como as mulheres de Icapuí, sob o olhar da comensalidade, interagem e são construtoras do patrimônio alimentar local.

Destaque-se que este trabalho é um recorte de um projeto macro denominado Alimentos Tradicionais do Ceará, que será realizado até janeiro de 2026 na Universidade Federal do Ceará.

## 2 Referencial teórico

### 2.1 Comensalidade, cultura e patrimônios alimentares

O termo comensalidade deriva do latim “*mensa*” que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come. Para Moreira (2010) a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A autora destaca que a sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada.

Diante da perspectiva de partilha, pode-se verificar a importância da prática da comensalidade na cultura alimentar humana, desde o momento em que o fogo foi descoberto e se deram origem às preparações culinárias, até aos convívios e rituais de caçadas e coleta de frutos, onde encontrava-se a partilha do alimento, fator importante para a sociabilidade dos grupos, o que implicava não só comer, mas também compartilhar (Soares; Tozatto; Camargo, 2013).

Essa relação com o alimento que ultrapassa o ato de nutrir e também dá importância ao convívio e a partilha, é, para Flandrin e Montanari (1998), o que vai distinguir o homem civilizado das feras. Isso porque o encontro do comer cria momentos que geram laços sociais através da partilha, na qual a divisão do alimento é um fator que vai unir as pessoas (Brillat-Savarin, 1995, Flandrin; Montanari, 1998)

Ao estudar a comensalidade e sua relação com a hospitalidade e a convivialidade, Faltin e Gimenes-Minasse (2019, p. 5) defendem que:

[...] ela pode ser entendida como um momento - um recorte temporal e espacial - e uma manifestação de um sistema alimentar. Assim, analisar como um grupo pratica a comensalidade é analisar uma representação de um sistema alimentar. Quando a mesa é dividida com o outro, a representação do sistema alimentar é demonstrada por meio de ações e escolhas que caracterizam aquele indivíduo, permitindo, assim, observar características e valores do grupo ao qual pertence. Essas escolhas relacionadas ao sistema alimentar estão indiretamente presentes no momento da concretização da comensalidade.

Por todas as questões destacadas acima, os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos dentro de uma visão de mundo que abrange somente indicadores

nutricionais e biológicos (Muller; Amaral; Remor, 2010). A dimensão sociocultural revela-se tão importante e marcadora quanto o ato de nutrir.

Ao longo da história da humanidade, desde os primórdios a comensalidade, que está intrínseca às formas da alimentação dos povos, passou por diversos momentos. Com efeito, no século XX identificam-se muitas marcas que reforçavam os laços entre o comer e o conviver. De acordo com Demeterco (1998, p. 96), no início desse período:

[...] a vida familiar nas primeiras décadas do século girava em torno da cozinha, do fogão à lenha e da mesa farta e variada, especialmente de doces. O momento das refeições tornava-se, no nível da domesticidade, a ocasião propícia para a conversa com o marido (mesmo que muitas vezes escassa...) e deste com os filhos. A refeição familiar seria então estratégica também para a aprendizagem das boas maneiras, além de se constituir num dos momentos em que a família se reúne”.

Para Borges (2010, p. 2) “a comensalidade à mesa, pode significar uma ferramenta de formação e manutenção dos vínculos sociais, podendo ser entendida como uma dimensão da hospitalidade, e um lugar de sociabilidade”. Nesta mesma perspectiva, Fischler (2011) compreende que a comensalidade é uma das características mais importantes no contexto da sociabilidade humana, e tem uma forte relação com os modos do comer, abordando desde hábitos culturais, atos simbólicos e organização social até o compartilhamento de experiências e valores.

Na ótica de Lashley, Morrison e Randall (2005), a comensalidade é dotada de funções sociais e simbólicas que a tornam uma importante estratégia para a criação e o fortalecimento de laços entre pessoas. Neste sentido, Simmel (1998) compreende que uma refeição é uma parte importante do processo de socialização, a qual contribui para que o indivíduo, para além do conhecimento, reforce constantemente as normas sociais que incluem decisões sobre o que, como, quando e com quem realizar suas refeições.

Diante desse cenário compreende-se que a cultura alimentar é indissociável dos processos de comensalidade, porque aborda representações, crenças, conhecimentos de práticas herdadas e aprendidas, que estão associadas à alimentação e que são compartilhadas pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social (Contreras; Arnaiz, 2005, p. 37)

Na ótica de Poulain (2004, p. 238),

[...] a alimentação se inscreve em uma série de ciclos temporais socialmente determinados e, antes de tudo, no ciclo da vida dos homens com uma alimentação de bebê, de criança, de adolescente, de adulto, de velho. A cada etapa correspondente dos

estilos alimentares com alimentos autorizados, outros proibidos, ritmos de refeições, status dos comensais, papéis, dificuldades, obrigações e direitos.

Assim, diante da perspectiva que Muller, Amaral e Remo (2010) apresentam, pode-se compreender que o comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido. É na alimentação humana que se materializa a estrutura da sociedade, que se atualiza a interação social, socioambiental e as representações socioculturais dos que têm em comum uma mesma cultura. Contreras e Arnaiz (2005, p. 37) definem como cultura alimentar como:

[...] o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e que são compartilhadas por indivíduos de uma determinada cultura ou por um grupo social específico dentro de uma cultura.

Para Braga (2004) um importante aspecto da cultura alimentar refere-se aquilo que dá sentido às escolhas e aos hábitos alimentares: as identidades sociais. Sejam as escolhas modernas ou tradicionais, o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido que conferimos a nós mesmos e à nossa identidade social. Desse modo, práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a povos em particular.

Nesse cenário as mulheres são atores determinantes na formação dos patrimônios alimentares, pois historicamente elas desempenharam papéis centrais na produção, preparação e transmissão de conhecimentos sobre alimentos. Na história da humanidade, mulheres frequentemente cultivam, colhem, preparam refeições e compartilham tradições culinárias, contribuindo significativamente para a diversidade e identidade das culturas alimentares ao redor do mundo (Helman, 2009; Esmeraldo, 2012).

No caso da gastronomia, de acordo com Alvarez (2002), o processo de apropriação e identificação dos alimentos se inicia a partir das escolhas que o consumidor faz (nos supermercados, nas feiras, nos mercados tradicionais etc.), dos alimentos que deseja usar, quer por razões de custos/benefícios, quer por constituírem a base de uma cozinha. O segundo momento de seleção desenvolve-se na preparação da comida, em que são eleitos ingredientes a partir de um propósito de confeccionar pratos que estejam relacionados com um sistema culinário, que está envolvido por diversas variáveis, tais como classe ou setor social, etnia, sexo, religião, território, profissão e até mesmo político.

[...] é neste percurso que vai desde o mercado ou pomar, até a boca, que se produz um processo de patrimonialização onde intervém um imaginário construído por

sobreposição de diferentes referências identitárias. Indivíduos e grupos constroem o patrimônio através da coleção de objetos e mensagens (incluindo as culinárias) com as quais se identificam a si mesmos e aos outros. Com eles, se afirma a tradição e os gostos são definidos (Álvarez, 2002, p. 18).

Neste sentido, a gastronomia se constitui como um patrimônio imaterial, onde o prato é apenas o final do processo e o que vai se destacar são todos os aspectos que envolvem a construção das preparações, os significados que elas têm e os rituais que a envolvem. Para a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO, 2003, p. 5), esse conceito aborda “todas as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefactos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e [...] os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”.

O patrimônio alimentar transcende o ato de comer, atuando como um reflexo das relações sociais, históricas e territoriais que moldam as práticas alimentares de um povo. Mintz (2001) destaca que a alimentação é mais do que um ato biológico; ela está intrinsecamente ligada a processos culturais, econômicos e políticos, que conferem significado aos alimentos e suas formas de preparo. Nesse contexto, o patrimônio alimentar representa a integração de saberes, narrativas e tradições que conectam as comunidades a suas origens e ao mundo ao seu redor, reforçando sua identidade cultural enquanto adaptam-se às transformações históricas.

Pode-se então considerar de modo geral que a comensalidade, entendida como o ato de comer em grupo, é uma expressão profunda da cultura alimentar, pois reflete valores, tradições e práticas sociais que envolvem a preparação e o consumo de alimentos. Essa relação se estende ao patrimônio alimentar, constituído pelas receitas, ingredientes, técnicas e rituais transmitidos entre gerações, formando uma identidade coletiva. Assim, a comensalidade não apenas celebra a comida como meio de sustento, mas também como um elemento simbólico que conecta indivíduos a sua história, geografia e costumes, preservando e valorizando o patrimônio cultural e gastronômico de uma sociedade.

## **2.2 Papel da mulheres na construção do patrimônio alimentar**

A participação feminina na construção do patrimônio alimentar é multifacetada. Elas desempenham um papel vital na escolha, compra, preparação e partilha de alimentos,

influenciando diretamente as práticas alimentares familiares e comunitárias. Além das tarefas práticas, as mulheres muitas vezes são as guardiãs das tradições culinárias, transmitindo conhecimentos sobre receitas, técnicas e valores associados à alimentação. Participam, inclusive, de atividades econômicas que envolvem e, em alguns casos, até definem a alimentação das comunidades, como é o caso de Icapuí.

Nas comunidades piscatórias, de acordo com Reboca (2014), encontram-se particularidades muito similares em diversas partes do mundo: “existe uma divisão de trabalho por sexos e onde a mulher detém o poder social. É ela que se encarrega da educação dos filhos, é ela que orienta a economia doméstica, comanda o capital da família. Nestas comunidades, quem toma as decisões familiares, quem resolve os problemas, quem trata da casa e dos filhos é sempre a mulher, pois ao pescador cabe-lhe só tratar dos assuntos relativos à pesca; a mulher ganha um papel de chefe de família (Reboca, 2014).

Ao estudar comunidades piscatórias já em 1990, Malpique (1990, p. 147) enfatizava assim o papel das mulheres: “é guardiã da terra, da casa, dos filhos, da economia doméstica: o homem na busca do provento arrisca-se no mar ou em terras estranhas, mas sempre na mira do regresso, do retorno à Terra-mãe”.

Embora esta pesquisa que estamos desenvolvendo não aborde mais profundamente questões de gênero, deve-se dizer que apesar das mulheres estarem muito presentes em todo o processo da atividade piscatória (beneficiamento, distribuição, venda, etc.) não adentram facilmente no espaço da pesca em alto mar. Por outro lado, o sustento que vem do homem pescador nem sempre é suficiente (Martins; Alvim, 2016; Souza; Martinez; Santos, 2017). Diante dessa realidade, Souza (2022, p. 20) pontua que:

[...] as mulheres passaram a ocupar os rios, mares, estuários, lagos e mangues, capturando peixes, moluscos, crustáceos, camarões, ostras, entre outras espécies, garantindo a subsistência, fonte de trabalho e renda de suas famílias.

A autora reforça ainda que várias dessas mulheres trabalham no cultivo de recursos pesqueiros, como algas e ostras. Logo estão habituadas ao ambiente, bem como a sazonalidade, as marés e os ciclos ambientais, demonstrando profundo conhecimento. Esses conhecimentos associados à atividade pesqueira são passados para os seus filhos (Souza, 2022).

É dentro dessa estrutura formatada por questões econômicas e socioculturais que as mulheres atuam em um papel fundamental na construção do patrimônio alimentar dessas comunidades. Vão gerenciar o capital trazido pelos maridos, vão envolver-se em atividades relacionadas com alimentos (pesca e agricultura) em que uma parte pode ser para venda e compra de outros produtos e o restante para subsistência da família, vão definir compras e pratos que irão produzir, trocar conhecimentos e insumos (que cultivam em casa) com mulheres de outras famílias da comunidade, dentre outros aspectos.

### **3 Procedimentos metodológicos**

A abordagem metodológica desse estudo é do tipo etnográfica, composta pelo registro oral de 12 mulheres com idade superior a 60 anos e de diferentes comunidades do município de Icapuí, no estado do Ceará. Como técnica de pesquisa foram realizadas a observação participante e entrevistas semiestruturadas, durante o período de dezembro de 2023 a maio de 2024, nas comunidades de Picos, Redonda, Requenguenla, Melancias de Cima, Barrinha, Córrego do Sal e Icapuí-Centro.

O roteiro de entrevistas estava composto por 13 perguntas. Os temas norteadores das questões referem-se ao reconhecimento dos alimentos e de práticas tradicionais, memórias afetivas com os alimentos, técnicas de preparo, formas de consumo e acesso aos alimentos. Cada entrevista teve uma duração aproximada de uma hora.

As entrevistas aconteceram na residência das mulheres avaliadas, de modo que pudessem estar num ambiente mais confortável e no qual pudessem ter uma memória maior do seu cotidiano alimentar, bem como das histórias relacionadas aos alimentos tradicionais. .

A técnica de observação participante aconteceu em dois momentos: na cozinha do evento povos do mar, onde as mulheres que participaram da pesquisa produziram individualmente um prato característico de Icapuí - nesse contexto observou-se o uso de técnicas de preparação, rituais, aproveitamento de alimentos e outros saberes tradicionais. Durante o período de entrevistas também registramos-se algumas observações do ambiente e das relações familiares em torno da comida. Os registros iniciais realizados no evento permitiram dar suporte as questões abordadas nas entrevistas, bem como os registros da observação na casa das mulheres contribuíram para compreender algumas partilhas ao longo da entrevista.

De acordo com Richardson (2007), a observação participante enquanto método de pesquisa é recomendado especialmente para estudos de grupos e comunidades. Para o autor, o observador participante tem mais condições de compreender os hábitos, atitudes, interesses, relações pessoais e características da vida diária da comunidade. A escolha por esta técnica no processo inicial desta investigação justifica-se pelo fato de permitir identificar acontecimentos diretamente, sem qualquer intermediação. A observação participante permite o acesso a dados sobre situações habituais em que os membros das comunidades se encontram envolvidos, possibilita o acesso a dados que a comunidade ou grupo considera de domínio privado e, por fim, permite captar as palavras de esclarecimento que acompanham o comportamento dos observados (Gil, 1999).

Os dados provenientes das entrevistas foram submetidos a uma análise de conteúdo. Na ótica de Bardin (2002) esta análise constitui um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, através de procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam inferir conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) dessas mensagens. Essas mensagens podem ter diversas formas, obras literárias, artigos de jornais, atas de reuniões, relatórios de entrevistas pouco diretas.

Com base na categorização proposta por Bardin (2002), a partir dos dados provenientes da transcrição das entrevistas foram se criadas categorias temáticas, baseadas no material analisado e suportadas pela revisão de literatura. Nesse contexto definiram-se as seguintes categorias: **alimentos e receitas tradicionais; relações e convívios familiares; condições econômicas e papel da mulher no cotidiano familiar**. Estas categorias nos permitiram organizar as informações auxiliando na compreensão de fenômenos complexos com base nos padrões detectados nos dados analisados.

A análise de conteúdo e os registros fruto da observação nos permitiram gerar uma descrição aprofundada sobre o papel das mulheres na construção do patrimônio alimentar de Icapuí, bem como compreendê-lo a luz do conceito de comensalidade.

Ressalte-se que esta pesquisa, como já citado, é fruto de um projeto com maior dimensão, denominado “Alimentos Tradicionais do Ceará, Alimentação Escolar e Desenvolvimento Sustentável” financiado pelo CNPQ na Chamada nº 40/2022 - Linha 4B - Projetos em Rede -

Políticas públicas para a inovação e para o desenvolvimento econômico sustentável. Desta forma esta pesquisa está ancorada em um projeto guarda-chuva autorizado previamente pelo Comitê de ética da Universidade Federal do Ceará (CAAE 41822420.2.0000.5054).

## **4 Papel das mulheres de Icapuí na interseção entre a comensalidade a construção do patrimônio alimentar**

### **4.1 Ambiente e participação feminina**

No município de Icapuí, o cenário das comunidades é bastante marcado com uma relação entre o mar e a terra, desde a pesca artesanal de lagostas, camarões e moluscos, até o cultivo de coco e de mandioca, por exemplo. Com efeito, a atividade marinha entre homens e mulheres é maior responsável pela manutenção financeira desses povos (Lima, 2002; Bustamante, 2005; Nogueira, 2012; Gondim Neto, 2022).

Para a maioria das localidades do município, o extrativismo é o principal meio de produção dos agricultores familiares e as mulheres estão envolvidas nesse processo de autossustentação da família. A variedade das atividades passa desde a coleta de frutas, manipulação de plantas medicinais, algas, hortaliças, pesca e coleta (cata) de mariscos. Neste contexto as mulheres assumem a responsabilidade de partilhar a sustentabilidade alimentar e financeira da família (Icapuí, 2019).

Essa participação feminina no processo de sustento familiar existe há mais de 50 anos e passava por duas atividades específicas, por um lado a cata de marisco e por outro a coleta de algas marinhas de ambientes naturais, a qual a comunidade denomina de capim. Ambos os produtos eram vendidos e se transformavam em complemento da renda dos seus maridos (Nogueira, 2012), pois a maioria dessas mulheres eram casadas e além de realizarem estas atividades, faziam todo o trabalho de casa.

Ressalve-se que a pesca de mariscos, sobretudo depois do alto nível de extração das algas dos bancos naturais, tornou-se a principal atividade dessas mulheres. Embora exista um projeto que desenvolve o cultivo de algas por um grupo de mulheres (Mulheres de corpo e algas), ele não possui o mesmo impacto, até por não ter alta produtividade (Icapuí, 2019; Sales, 2011).

Dos moluscos mais pescados pelas mulheres de Icapuí destacam-se o sururu, a unha de velho, o búzio e a ostra, e no âmbito dos crustáceos destaca-se o siri. No entanto, a pesca de moluscos é aquela que traz maior impacto para a vida das marisqueiras, uma vez que nem todas querem fazer a cata de siri. Destaque-se que a pesca de marisco no município é uma atividade predominantemente feminina (Icapuí, 2019; Nogueira, 2012).

De acordo com Nogueira (2012), a forte preferência feminina pela atividade no mar é que além de sua principal fonte alimentar, a atividade representa a possibilidade de uma aposentadoria especial pelo Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), direito já adquirido por algumas. Outro fator a ser destacado é a ausência de atividades na comunidade que estejam desconectadas com a pesca e isso aumentou o engajamento das mulheres, como forma de sobrevivência.

A relação com o mar e a cata de mariscos inicia desde a infância, sobretudo porque as crianças acompanham mães e avós na pesca. Assim aprendem desde cedo conhecimentos e práticas que têm sido transmitidos de geração em geração. Nesse sentido, o envolvimento precoce das crianças na cata de mariscos pode ser conduzido pela necessidade de aprender e sobreviver (Marques, 2001; Nogueira, 2012); sobreviver, não só pela questão financeira, mas a partir do consumo destes mariscos, isso porque uma parte é destinada à venda, enquanto outra parte destina-se ao consumo da família, sendo os mariscos alimento garantido no cotidiano alimentar destas comunidades (Nogueira, 2012; Icapuí, 2019; Gondim Neto, 2022).

Nos discursos coletados compreendemos de forma mais clara, o modo como estas mulheres constroem e tomam decisões acerca do cotidiano alimentar de suas famílias, para além do envolvimento dos processos de comensalidade e da afirmação do patrimônio alimentar da comunidade.

Os discursos apresentados a seguir foram organizados a partir das categorias definidas na análise de conteúdo, ou seja, alimentos e receitas tradicionais, relações e convívios familiares, condições econômicas e papel da mulher no cotidiano familiar.

## **4.2 Alimentos e receitas tradicionais**

Para alimentar esse tanto de gente que tinha aqui em casa, meu marido antes de ir para o mar comprava em Aracati uma saca de 50kg de farinha. E com essa farinha eu fazia

tudo xibé que é o pirão do café, farofa de coco, farofa de arraia pintada, pirão de peixe. Aqui sempre teve farinha em tudo. (Entrevistado 1)

Para fazer render a comida, minha mãe e meu pai cozinhavam batata doce, amassava com coco e desfiava arraia pintada assada. Era feita na brasa, porque ela não dava pra cozinhar, tinha que assar e desfiar, a carne dessa arraia é dura, então comíamos assim. (Entrevistado 4)

A gente aqui pra tudo faz um leite de coco bem concentrado. Rapa o coco e coloca no liquidificador, ai bota com água fria, mas pouca, você bate e espreme. Espreme bem espremido o bagaço e tira só o leite. (Entrevistado 5)

[...] peixe é muito bom, a gente come mais peixe do que a carne. As vezes eu faço uma peixada, as vezes eu boto só no leite de coco com uma verdurinha, aquele leitinho. Depois que tiver pronto mexe um pirão. (Entrevistado 7)

Meu pai trazia muito peixe e a gente amuquenhava para guardar e fazer render, e ai eu fazia torta de peixe, comia ele só assim com purê de batata doce com leite de coco. (Entrevistado 8)

[...] quando era na época da lagosta eu fazia pirão, fazia fritada no alho, mas eu prefiro a cabeça. É o melhor que tem, porque a gente come a gordura, aquela gordurinha com farinha ou com um pirãozinho de café. Tora a cabeça com alho e come com pirão. (Entrevistado 9)

Aqui em picos a gente gosta do pirão de peixe com o caju. A gente corta e espreme o suco do caju dentro do caldo do peixe. Dentro do feijão tem gente que gosta também. Lá em casa a gente só usa o feijão no leite de coco, coloca ali um tempero, um alho, uma cebola e ferve ali e deixa ficar bem gostoso. (Entrevistado 11)

As vezes quando a maré era boa eles traziam cavala, um dentão, um cangulo. Aqui também tem muito o batata, o rudião, que é um peixe que não tem muito valor, mas a gente come. A gente tira o filé dele e faz empanado na farinha, parece um frango empanado. (Entrevistado 4)

Pirão de aranhola, que é um marisco aqui que só da nas pedras, ela parece uma aranha. Ela é mais gostosa do que lagosta. Mas ela só aparece quando chove e o sol esquenta. (Entrevistado 6)

[...] eu gosto muito de fazer quarenta, que é um bolo que eu rapo 6 cocos, coloco um pacote de massa de milho, coloco cravo, manteiga ou erva doce, meio kilo de açúcar e um pouco de sal. Você faz o leite de coco sem o bagaço, leva tudo pro fogo até dar o ponto e depois coloca na forma. (Entrevistado 12)

[...] pamonha, canjica, ah eu faço ainda aqui em quitérias e lembro muito da casa dos meus pais que era mais no interior. (Entrevistado 3)

O peixe, a lagosta, o buziio, a taioba e o camarão é o que mais o povo daqui gosta de comer com pirão ou farinha. (Entrevistado 1)

[...] a minha farofa de coco eu corto cebola dentro do leite de coco, coloco farinha e deixo inchar, fica uma delícia. (Entrevistado 2)

[...] aqui a gente faz demais farofa de coco. Ela é assim, você rapa o coco, passa no liquidificador e tira só aquele leite e vai molhando a farinha. Tem gente que come essa farofa com peixe assada, com carne. (Entrevistado 6)

Eu amo a cabeça da lagosta, pois olhe, todo pescador não gosta muito da carne da lagosta porque ela é doce. A carne da cabeça, num lagosto inteiro, o gosto está todinho ali, porque tem uma gordura deliciosa. (Entrevistado 2)

### 4.3 Relações e convívios familiares

Meu pai nem vendia a lagosta inteira e nem a miúda, só vendia a cauda. As cabeças das lagostas que meu pai ia vender, ele tirava com a faca e as nossas, as miúdas ele tirava com a mão, trazia separada, porque ficava com mais carne, ficava bem carnuda, bem cheia e eram deciliciosas, aquelas cabeças com muita carne e gordura. Assim que ele chegava a gente fazia aquela festa, se juntava todo mundo pra comer. (Entrevistado 1)

Quando chegam os barcos, meus irmãos e primos, nossa família, a gente se reúne aqui para comer as cabeças fresquinhas, cozidas na água e no sal, a gente come a carne também, mas não tem o mesmo sabor, é mais doce. A cabeça a gente come com farofa de coco, com chibê, não tem melhor. Aquela gordura amarela, sabe moça, é maravilhosa. (Entrevistado 5)

A gente da cabeça aproveita tudo, tira a carne de todas as patinhas, come a carne de dentro, tira a carne das antenas e ainda tem aquela gordura amarela sabe. A gente não estraga nada e quando tem muita filha, a gente dá para a família, os amigos e todo mundo gosta. A gente faz farofa, faz pirão come só ela, com farinha com batata doce amassada com coco. Aqui todo mundo gosta de se reunir pra comer junto. (Entrevistado 6)

É muito bom quando chegam os primeiros barcos depois que acaba o defeso, a gente fica esperando para comer as cabeças, a gente não faz questão do rabo, eu como mas eu prefiro a cabeça, tem mais sabor e não é doce. Ai eu me reúno com minhas primas, a gente cozinha as cabeças, tira a carne das patas, uma parte a gente faz ensopada e outra a gente faz farofa com a carne e aquela gordura amarelinha que é uma delícia. (Entrevistado 8)

A gente saía daqui de manhã e passava o dia nos matos pegando caju e castanha, íamos todos juntos, porque aqui é uma família só. Pegávamos a castanha, assávamos e fazíamos a farinha pra comer, tinha deles que comiam com açúcar, hoje já não tem tanta fartura como antes. (Entrevistado 9)

Minha mãe se aposentou, mas mesmo aposentada ela vai pra praia pegar búzio”. De primeiro para ir a cata dos búzios a gente se reunia e cozinhava lá, ligava o fogo, ia lavando e cozinhando para conservar. Iam as mulheres da família ou as amigas mesmo. (Entrevistado 10)

A pesca do búzio é bom demais, quando a gente vai a gente se diverte e ri demais. Eu sempre vou com minha irmã e meu cunhado. As vezes cabeluda vai, irmã maria, taninha. Junta todo mundo e a gente fica lembrando dos tempos antigos onde a gente pescava o capim. Tinha muita fartura de capim, nós vendíamos para empresas de cosméticos. Eram as algas. (Entrevistado 3)

Quando se reúne a família eu tenho que fazer a comida de sempre, o arroz, o feijão e o pirão de peixe. (Entrevistado 12)

### 4.4 Condições econômicas

Minha mãe tinha que alimentar 13 filhos, então era difícil viver só com o que meu pai trazia do mar. A gente ia catar búzio e minha mãe fazia, cozido, como pirão. As vezes a gente vendia para complementar o dinheiro de comprar outras coisas no mercado e que a gente não tinha no quintal”. Íamos a pesca do capim ou dos búzios e minha mãe também ganhava uma renda extra com labirinto que fazia para uma senhora rica. (Entrevistado 1)

Quando as coisas iam acabando e eles ainda não tinham voltado da pesca, eu fazia pirão de café para alimentar meus filhos. Naquela época tínhamos fartura aqui no mar, a gente ia ali naquelas pedras e facilmente conseguia trazer umas lagostas, os mariscos. E era assim que a gente vivia, ia fazendo o que tinha. Se tivesse farinha a gente fazia o pirão, se tivesse batata doce a gente amassava com coco e fazia as farofa. (Entrevistado 4)

Meu pai e meus irmãos iam a pesca e as vezes o peixe não chegava até ele voltarem, como aqui a gente cria galinha e tem muito coco, desde a época da minha vó eu aprendi a fazer galinha com leite de coco e era isso que eu dava para alimentar meus filhos, além do pirão de peixe, da farofa de coco. E assim comíamos a galinha que criávamos. E o coco utilizávamos porque ele servia como tempero, porque na minha infância a coisa mais difícil era uma cebola e um cheiro verde, então o coco dava o gosto. (Entrevistado 12)

Quando a comida era pouca, a gente reunia os filhos em uma roda, fazia capitão e distribuía igualmente, até os pequenos iam pra roda. Podia ser de feijão, podia ser de arraia com batata doce e coco. (Entrevistado 6)

A gente pegava o peixe mesmo para comer, porque cada maré é um tanto, nunca dá muito. Então se for pra gente vender tem que juntar. Numa maré você tira 4 a 3kg de búzios, mas em um dia só você não tira, cada maré é 3 a 4 dias. A não ser que seja 2 a 3 pessoas juntas, aí faz um fogo lá e vai cozinhando, batendo a areia. (Entrevistado 7)

A lagosta aqui é mais difícil porque aqui tá mais longe do mar, mas quando chega eu gosto de desfiar as partes da cabeça, eu as vezes ganho quando é a época e faço farofa com alho, pimenta e cebola, eu não sou muito de enfeitar, gosto dos meus temperos simples, mas fica delicioso porque a gordura da cabeça é especial. (Entrevistado 10)

A gente cozinha o peixe com bem verdura, tomate, cheiro verde e leite de coco. Depois a gente tira o caldo, faz o pirão e serve. Mas eu gosto muito é do peixe cozido com a batata doce e o leite de coco grosso, isso alimenta demais e é bom. (Entrevistado 9)

Ele compra um saco de farinha de 50kg e dá só um mês justinho. É difícil aqui a gente comer arroz, a gente gosta mesmo é de feijão com coco e farinha em tudo. Aqui em casa é muita gente para alimentar e tem que ser assim. (Entrevistado 5)

O peixe seco é maravilhoso, pode ser com qualquer peixe. Você tira o lombo dele, passa sal. Aí você coloca pra secar e desfia ele bem desfiadinho. Conservava assim o peixe que se trazia do mar e fazemos até hoje para termos sempre em casa. (Entrevistado 11)

#### **4.5 Papel da mulher no cotidiano alimentar da família**

À medida que o tempo ia passando, e eles não voltavam da pesca, nós íamos encontrando formas de comer. Um dia catava capim, vendia para comprar farinha e café, ia a cata dos búzios pra fazer farofa. Ia bem ali naquelas pedras e pescava algo, porque aqui antes era diferente, você ia ali naquelas parreiras e voltava com peixe, lagosta e até aratanhola que é uma delícia. (Entrevistado 3)

Quando ele estava no mar eu ia assim com as meninas, ia pegar lagosta aqui na loca, mas com ele eu não ia pescar. (Entrevistado 6)

Eu num (sic) tenho mais idade, mas também quando não tinha essa pesca destruidora, quando eu tinha meus trinta anos, bastava a gente ir ali embaixo, em 10 minutos, tinha o que comer, eu pegava lagosta, pegava peixe e bastava ter farinha em casa. (Entrevistado 7)

Ah, minha irmã, a alimentação de outros tempos é que era bom, eu criei meus meninos tudo com pirão, descia ali pegava uns lagpstins e fazia pirão com cabeça e tudo,

comíamos todos juntos. A gente pega o lagostins, bota coco, leite de coco seco, eu só cozinho minha comida com coco. (Entrevistado 8)

De primeiro a gente ia pescar de espinhel lá na praia. Agora não, agora as mulheres se acomodaram. Espinhel é uma pesca de linha. Você pega uns 6 metros de linha, vai amarrando e isacndo, ai deixa no mar. Você vai com a água seca e de noite. A gente deixava lá e quando era de madrugada que a marê estava seca a gente ia buscar. Mas hoje o povo não se interessa mais. Mas o búzio elas não deixaram. (Entrevistado 1)

Num mês eu tirava 60 sacos a 80 sacos de capim desse mar, encalhava tudo aqui, eu não precisava nem ir longe. Mas os mergulhadores foram destruindo os casacalhos onde a alga nasce e isso foi acabando com elas. E isso fazia parte da nossa renda, junto com os mariscos, pra gente vender e ter uma renda pra comer. (Entrevistado 12)

Pirão de peixe com muita verdura e leite de coco, a gente faz muito, é forte alimenta. (Entrevistado 2)

O sururu e o búzio tem que saber lavar, a gente passa na peneira, vai limpando e depois cozinha, mas quando a gente vendia, não fazia a limpeza, o cliente era que fazia. Quando íamos para o mar, na beira do mar, o que fazíamos era passar pela peneira e cozinhar para não estragar, quando a gente vai junto é mais fácil porque umas ficam já cozinhando. Depois era só levar para casa e fazer o pirão. (Entrevistado 1)

Hoje a gente tem geladeira, mas quando não tinha a gente amuquenhava o peixe. Eu amuquenhava ele e durava mas de mês, e fica delicioso e era como a gente podia conservar antigamente. (Entrevistado 10)

Os discursos acima apresentados revelam processo de comensalidade e que a formação do patrimônio alimentar está relacionada com diversos aspectos que tocam questões culturais, sociais, econômicas e ambientais. Nesse sentido pode-se identificar que o papel das mulheres de Icapuí é de um agente ativo, dinamizador e construtor.

A partir da categoria **alimentos tradicionais**, tendo como base o discurso das mulheres, identificamos que existem alguns elementos comuns nas falas, desde o consumo de peixes, mariscos, em especial os búzios e a lagosta. Outro fator que chama atenção é o uso do coco seco ou fresco como um elemento que está presente na maioria das preparações. Cada vez que elas se referem a pirão, búzios, peixes cozidos, sempre o leite de coco está presente; e no discurso de algumas delas, é o tempero.

A farinha é um alimento indispensável ao cotidiano alimentar das entrevistadas e seu uso não se restringe apenas à farofa de coco, pois está presente no pirão de peixe e lagosta, duas preparações muito apreciadas, e no pirão de café, ena cambica, que é uma mistura de batata doce, coco e farinha. A farinha pode ser consumida seca, com peixe, com a gordura da cabeça da lagosta, com o feijão, etc. Ressalte-se que esta farinha é a d'água amarela (grossa).

Os alimentos e as receitas tradicionais configuram-se num contexto simples, natural e com o usufruto do que a comunidade possui em seu território. Não aparecem muitos elementos da agricultura, com exceção do uso da batata doce, da mandioca, do feijão de corda e do milho.

No âmbito das **relações e convívios familiares** pode-se identificar como a sociabilidade e comensalidade estão presente em diversos momentos do cotidiano alimentar dessas mulheres. O encontro que se realiza a cada vez que, após dias no mar, em que as embarcações chegam carregadas de lagostas, demonstra-se como as famílias se reúnem não só para consumir a cabeça, mas para celebrar a fartura e o retorno dos homens. Nesse contexto as mulheres tratam das cabeças para preparações futuras, retiraram as carnes das patas por vezes de mais de 100 kg de lagosta.

Outro fato que chama atenção é o convívio para a cata dos búzios, quer seja para consumo, quer seja para venda. Essa atividade é comumente realizada por mulheres que vão em conjunto para o mar. Enquanto umas vão à cata, outras cuidam do processo de conservação do marisco.

Ao longo dos discursos nessa e em outras categorias pode-se também identificar o ritual das famílias dessas mulheres pelo consumo do pirão. O pirão de peixe ou de mariscos é uma comida de afeto, que alimenta e que dá sustento, estando presente em muitos encontros familiares ou no cotidiano alimentar.

No que se refere às **condições econômicas**, identifica-se nos discursos, uma forte dependência do mar, da pesca ser boa ou não. Nesse contexto a mulher já emerge gerenciando não só os alimentos que tinha em casa, como indo em busca no mar, quer fosse o búzio ou lagosta e peixes que conseguisse sem precisar ir ao alto mar. Mais de uma das entrevistadas falam do passado, referindo-se à fartura dos alimentos, fato que destacam não ocorrer mais hoje por conta do excesso de pesca de mergulho, que destruiu muito da natureza dessa região mais acessível a elas.

A dependência da pesca dos mariscos ser boa ou não, está ligada não só ao peixe que se trazia para a família, mas sobretudo ao dinheiro em que se transforma a pesca e que elas utilizam para comprar os principais mantimentos, como farinha, feijão e arroz.

Num contexto passado em que o cenário destas mulheres eram muitos filhos e a dependência quase que exclusiva do mar ou de atividade como bordados, declara-se nas falas

uma preocupação em dividir o alimento para dar a todos. Nesse contexto encontramos novamente a comensalidade e sociabilidade na roda e divisão dos alimentos para todos.

No cenário destas falas, identifica-se um passado financeiramente difícil, dependente da pesca e que limita e direciona as mulheres a prepararem pratos de sustento para a suas famílias, como o pirão de peixe, o pirão de café, a batata doce amassada com peixe e farinha. Por outro lado, nesse passado encontrava-se no mar, alimentos mais fáceis para elas. Ressalte-se que no contexto atual, sobretudo com o desenvolvimento de Icapuí como destino turístico e grande indústria da pesca de lagosta, encontram-se outras áreas de trabalho em que os filhos e netos estão inseridos e nem sempre estão ligadas à pesca, ou seja, a dependência não é 100% da atividade piscatória.

Os discursos presentes na categoria **Papel da mulher no cotidiano alimentar da família** e ao longo de outras falas, revela a importância da mulher não só no contexto de tomar decisões sobre o modo como alimentar sua família, mas também a gerência que ela necessitava fazer para que houvesse comida para todos, e todos os dias.

Nesse contexto encontramos as escolhas possíveis, e as formas de comensalidade para que a comida chegasse. Desde a pesca em conjunto com outras mulheres para que todas pudessem trazer comida para casa, até a pesca sozinha, em busca de algo para colocar no fogo e ter almoço para partilhar com os seus familiares.

Outro fato importante é que elas participam como um elemento importante para complementar o sustento familiar e que a maioria dos seus trabalhos estão relacionados com a alimentação, como a cata de mariscos e a apanha de algas.

As mulheres não apenas cozinham, elas plantam, catam algas e mariscos, produzem o sustento da família junto com os maridos e definem a cultura alimentar local, fazendo escolhas que não só são aceitáveis aos gostos da comunidade, mas que mantêm a subsistência, que replicam as tradições ancestrais do seu povo. O pirão de peixe, a mariscada, o peixe amuquenhado (peixe assado na grelha em fogo baixo – tipo moquém), o xibé (pirão de café adoçado), a farofa de coco, a cabeça de lagosta com farinha, são alguns dos exemplos de pratos reveladores da importância que elas têm na construção do patrimônio alimentar.

Ao observar a comensalidade em Icapuí, percebe-se ainda que as mulheres são responsáveis por manter vivas receitas e práticas que foram transmitidas por gerações,

consolidando um saber-fazer que é valorizado e respeitado pela comunidade; e que emerge em muitos de encontros e convívio em torno da comida como a chegada da cabeça da lagosta e a pesca de búzios, dentre outros.

As refeições compartilhadas entre as mulheres de Icapuí também revelam um forte senso de coletividade. Reuniões para cozinhar e dividir a comida são momentos de troca, onde se discutem técnicas culinárias, histórias de vida e preocupações cotidianas. Essa comensalidade, que é tanto um ato de socialização quanto uma prática cultural, contribui para fortalecer a identidade local e para criar uma coesão social entre as mulheres, conectando-as através de uma herança culinária comum.

Além de ser uma prática de socialização, a comensalidade em Icapuí tem um papel fundamental na preservação do patrimônio alimentar local. Ao compartilhar receitas e experiências culinárias, as mulheres mantêm vivas as tradições gastronômicas da região e as adaptam às novas gerações, transmitindo conhecimentos que vão além do domínio doméstico e ganham relevância cultural e histórica. Essa transmissão de saberes culinários fortalece o reconhecimento da culinária de Icapuí como um patrimônio imaterial, que carrega em si a essência da cultura e da história local.

## **5 Conclusões**

As reflexões apresentadas ao longo deste estudo evidenciam a relevância das mulheres como protagonistas na construção e manutenção do patrimônio alimentar de Icapuí-CE. Sob a ótica da comensalidade, foram demonstradas as práticas, os saberes e as escolhas alimentares que transcendem o ato de cozinhar, refletindo a identidade cultural, social e econômica das comunidades locais.

A análise dos discursos revelou que elementos como o uso do coco, a farinha e os mariscos não apenas constituem a base da alimentação local, mas também representam a criatividade e a resiliência das mulheres em contextos de escassez e adversidade. Essas práticas estão intimamente ligadas à transmissão de saberes ancestrais, ao fortalecimento dos laços comunitários e à valorização dos recursos disponíveis no território.

Além disso, a comensalidade emerge como um pilar fundamental para a preservação da memória coletiva, funcionando como um espaço simbólico de troca e socialização. Os encontros

familiares, as celebrações em torno dos alimentos e os rituais de pesca e preparo ilustram como a alimentação é vivenciada de forma integrada e colaborativa.

Este estudo reafirma a importância da valorização das práticas alimentares tradicionais e da preservação do patrimônio imaterial representado pela culinária de Icapuí. As mulheres, com seu papel multifacetado, não apenas sustentam a dinâmica familiar e econômica, mas também desempenham uma função vital na consolidação de uma identidade alimentar que conecta passado, presente e futuro.

O recorte dessa pesquisa aborda mulheres com idade entre 60 e 70 anos, fator determinante para coletarmos histórias, memórias da cultura alimentar. Por outro lado, esse fator não levanta um tema importante de ser discutido em trabalhos futuros que é a comensalidade na contemporaneidade, ou seja criar-se investigar novas perspectivas, incluindo pessoas mais jovens e avaliar estes dois públicos e os possíveis contextos sociocultural, econômico e ambiental que estão sendo modificados no município.

## Referências

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2002.

BORGES, A. M. B. Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade. In **Anais do XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**. Caxias do Sul, 2010.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde Rev.**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUSTAMANTE, A. M. G. **Memória e identidade local em Icapuí, Ceará**. 2005. 287 f. Tese (Doutorado em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.

CONTRERAS, H. J.; ARNÁIZ, G. M. **Alimentación y cultura**. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

DEMETERCO, S. M. S. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade - Curitiba 1900-1950**. 1998. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

FALTIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 3, p. 634-646, 2019.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GONDIM NETO, L. **Território e alimentação em Icapuí (CE): o Festival Gastronômico da Lagosta e as identidades dos povos do mar**. 2022. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Ceará, Ceará, 2022.

HELMAN, C. G. **Cultura, saúde e doença**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 432 p.

ICAPUÍ. Projeto de Central de Energia Fotovoltaica para a Agroindústria de Polpa de Frutas (FEDAF). Secretaria de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca, Icapuí, 2019.

LASHLEY, C.; MORRISON, A.; RANDALL, S. Uma refeição inesquecível! A hospitalidade como experiência emocional. In: SLOAN, Donald (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. São Paulo: Manole, 2005. p. 191-214.

LIMA, M. C. de. **Comunidades pesqueiras marítimas no Ceará: território, costumes e conflitos**. 2002. 220 f. Tese (Doutorado em Geografia Humana) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2002.

MARTINS, M. L. S.; ALVIM, R. G. Perspectivas do trabalho feminino na pesca artesanal: particularidades da comunidade Ilha do Beto, Sergipe, Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 11, n. 2, p. 379-390, 2016.

MINTZ, S. W. **Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past**. Boston: Beacon Press, 2001.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, São Paulo, p. 40-48, 2010.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. In **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul: Saberes e Fazeres no Turismo – Interfaces**, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul/RS, 2010.

NOGUEIRA, L. M. M. **As marisqueiras de Icapuí: saberes e práticas na pesca de moluscos**. 2012. Dissertação (Mestrado em Ciências Marinhas Tropicais) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2012.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

RICHARDSON, R. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2007.  
SIMMEL, Georg. The sociology of the meal. In: FRISBY, Donald; FEATHERSTONE, Mike (Eds.). **Simmel on culture: selected writings**. New York, NY: Sage, 1998.

SOUZA, E. S. A participação das mulheres na atividade pesqueira. **Mares: Revista de Geografia e Etnociências**, v. 4, n. 1, p. 19-26, 2022.

UNESCO. Textos base Convenção de 2003 para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Paris, 2003. Disponível em [https://ich.unesco.org/doc/src/2003\\_Convention-Basic\\_texts\\_version\\_2012-PT.pdf](https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention-Basic_texts_version_2012-PT.pdf). Acesso em 7 dez. 2024.

UNESCO. Patrimônio cultural imaterial. Disponível em <https://ich.unesco.org>. Acesso em: 7 dez. 2024.

**Artigo recebido em:** 11 de novembro de 2024.

**Avaliado em:** 21 de novembro de 2024.

**Aprovado em:** 18 de dezembro de 2024.