



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CAPANEMA
LICENCIATURA EM HISTÓRIA
FACULDADE DE HISTÓRIA

DILCILENE AGUIAR DA SILVA

**O MINGAU DE ARROZ E OS RITOS FÚNEBRES EM BRAGANÇA-PA NO TEMPO
PRESENTE: MEMÓRIAS DE UMA PRÁTICA CULTURAL**

CAPANEMA- PA
2026

DILCILENE AGUIAR DA SILVA

**O MINGAU DE ARROZ E OS RITOS FÚNEBRES EM BRAGANÇA-PA NO TEMPO
PRESENTE: MEMÓRIAS DE UMA PRÁTICA CULTURAL**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado à
Universidade Federal do Pará como requisito parcial para
obtenção de grau em licenciatura plena em História.

Orientador: Prof. Dr. Érico Silva Alves Muniz

CAPANEMA- PA
2026

DILCILENE AGUIAR DA SILVA

**O MINGAU DE ARROZ E OS RITOS FÚNEBRES EM BRAGANÇA-PA NO TEMPO
PRESENTE: MEMÓRIAS DE UMA PRÁTICA CULTURAL**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado à
Universidade Federal do Pará como requisito parcial para
obtenção de grau em licenciatura plena em História.

Orientador: Prof. Dr. Érico Silva Alves Muniz

Data de aprovação: __/ __/ __
Conceito:

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Érico Silva Alves Muniz (FAHIST/UFPA)

Prof. Dr. Dário Benedito Nonato Rodrigues da Silva (FAHIST/UFPA)

Prof. Luís Eduardo Cardoso de Brito (PPLSA/UFPA)

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo compreender a função do mingau de arroz nos ritos fúnebres em Bragança-PA no tempo presente, analisando a memória e a continuidade dessa prática cultural a partir das experiências dos moradores da cidade. Esta prática reflete as tradições dos antepassados, onde o hábito de consumir certas bebidas servia como uma celebração para a morte. Na região nordeste do estado do Pará, esses costumes ainda se fazem presentes principalmente em velórios. Para o desenvolvimento da pesquisa, foi utilizado o método da história oral. Ressaltamos que foram aplicados questionários com pessoas de idades diferentes e ambos os sexos, além disso, realizamos visitas aos rituais de morte “o funeral” e observação do processo de fazedura do mingau de arroz. O foco dessa pesquisa está na zona urbana de Bragança, essencialmente no bairro do Perpétuo Socorro, onde essa prática ainda se realiza de forma muito singular, levando em consideração o ritual de morte pelo qual um ente querido passa. Os familiares costumam desenvolver uma preparação para receber as pessoas que participam do ritual fúnebre do falecido. Dentre essas tradições destaca-se o mingau de arroz, cujo processo de produção envolve toda uma dinâmica familiar que, na maioria das vezes, envolvem pessoas mais velhas que passaram o costume de fazimento de geração em geração.

Palavras-chave: Mingau de arroz; alimentação, tradições; cultura, identidade.

ABSTRACT

This study aims to understand the function of rice porridge (*mingau de arroz*) in funeral rites in Bragança, Pará, in the present time, by analyzing the memory and continuity of this cultural practice based on the experiences of the city's residents. This practice reflects ancestral traditions, in which the habit of consuming certain beverages served as a celebration of death. In the northeastern region of the state of Pará, these customs remain prevalent, particularly during wakes. To develop this research, the oral history method was employed. It is worth noting that questionnaires were applied to individuals of different ages and both genders; furthermore, we conducted site visits to funeral rituals and observed the preparation process of the rice porridge. The focus of this research is the urban area of Bragança, specifically the Perpétuo Socorro neighborhood, where this practice is still carried out in a unique manner, considering the death ritual undergone by a loved one. Family members typically make preparations to receive those attending the deceased's funeral ritual. Among these traditions, rice porridge stands out, as its production process involves a family dynamic that, in most cases, includes older individuals who have passed down the custom of its preparation from generation to generation.

Keywords: Rice porridge; food; traditions; culture; identity.

INTRODUÇÃO

A história da alimentação abrange aspectos diversos da cultura humana desde as necessidades biológicas e os recursos econômicos até os sentidos culturais que investem os alimentos de significados amplos. Ao longo das épocas e regiões, as diferentes sociedades sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos identificar como “políticos” ou “religiosos”. Desse modo, o que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque é constituída por técnicas e valores transmitidos; é inovação porque esses saberes transformam a relação do homem com o ambiente, permitindo novas experiências. Assim, como afirma Montanari (2008, p. 27), a cultura é a interface entre tradição e mudança.

Comer nunca foi um ato isolado ou meramente biológico. Desde os primórdios, a alimentação esteve profundamente ligada à vida em grupo e à formação da cultura. Ao redor da obtenção e partilha do alimento, o ser humano desenvolveu utensílios, costumes e até a linguagem. O domínio do fogo transformou radicalmente a forma de preparar e consumir comida, tornando-se um marco na história social da alimentação. A prática de comer em conjunto, chamada comensalidade, é tão antiga quanto a própria espécie humana. Entre os seres humanos, porém, esse ato ganha significados simbólicos e sociais que variam conforme a época e a cultura, ajudando a definir identidades, hierarquias e normas de convivência.

O modo como um povo se alimenta revela aspectos centrais de sua civilização: suas capacidades produtivas, técnicas de conservação, visão de mundo, religião e estética. Em muitas culturas, as práticas alimentares são cumpridas como mandamentos tradicionais, aceitos sem questionamento. No caso brasileiro, a culinária reflete a diversidade cultural resultante da fusão de influências indígenas, africanas e europeias, expressando a riqueza e as particularidades regionais. De acordo com Muniz e Dias (2020), o ato de se alimentar vai além da satisfação física, refletindo valores, tabus e papéis sociais. Outro aspecto relevante é a relação entre economia e alimentação. A sobrevivência de qualquer sociedade depende da produção e do abastecimento de alimentos, e o comércio mundial sempre teve os gêneros alimentícios como protagonistas. A busca por produtos como especiarias, café, chocolate e chá impulsionou a expansão marítima europeia e até a descoberta da América. Em diversas tradições religiosas, a comida também desempenha papel simbólico e espiritual. Os judeus e muçulmanos, por exemplo, não consomem carne de porco; os hindus são vegetarianos; e o cristianismo baseia seu principal ritual, a Eucaristia, na ingestão simbólica do pão e do vinho - corpo e sangue de

Cristo. Desde a narrativa bíblica da queda de Adão e Eva, a alimentação aparece associada ao prazer, ao desejo e à culpa, mostrando como comer é, também, um ato moral e espiritual.

A história oral constitui uma abordagem metodológica que tem como fundamento a memória humana e sua capacidade de rememorar experiências vividas. Nessa perspectiva, a memória pode ser compreendida como uma construção psíquica e intelectual que torna o passado presente por meio da seleção de fragmentos significativos das experiências vivenciadas. Dessa forma, ela não representa uma reprodução integral dos acontecimentos, mas uma reconstrução parcial, influenciada pelos estímulos, pelas circunstâncias e pelos significados atribuídos pelo sujeito ao longo do tempo. Conforme assinala Maurice Halbwachs (1990), toda memória é socialmente construída, pois as recordações individuais são constantemente organizadas e reinterpretadas a partir dos grupos de pertencimento. Assim, as lembranças individuais não se desenvolvem de maneira isolada, mas estão inseridas em contextos familiares, sociais e culturais que contribuem para sua elaboração e interpretação.

Nesse sentido, o ato de recordar envolve processos seletivos, nos quais os indivíduos atribuem maior relevância às experiências consideradas significativas. Embora determinadas lembranças possam emergir de forma espontânea, sua exteriorização é mediada por escolhas conscientes, que definem como essas memórias deixam o âmbito privado para integrar o espaço público por meio da narrativa oral. Para Alessandro Portelli (1997), o valor da história oral não reside apenas na precisão factual dos relatos, mas, sobretudo, nos significados que os narradores atribuem às suas experiências, revelando percepções, sentimentos e interpretações da realidade. A valorização da memória remonta à Antiguidade Clássica, representada simbolicamente por Mnemosine, deusa da memória e mãe das Musas, responsáveis por preservar e transmitir os conhecimentos, a poesia e os feitos do passado. Essa concepção evidencia a memória como elemento essencial para a preservação das origens e para a constante ressignificação da experiência humana.

De acordo com Peter Burke (2000), a memória deve ser compreendida como uma reconstrução permanente do passado, e não como uma reprodução fiel dos acontecimentos. Recordar e narrar experiências constituem práticas permeadas por interpretações, valores e referências culturais, razão pela qual a memória deve ser analisada criticamente pelo pesquisador. Assim, indivíduos e grupos incorporam acontecimentos históricos, manifestações culturais, músicas, narrativas e outros elementos da vida social às suas próprias lembranças, identificando-se com eles mesmo sem terem participado diretamente de sua produção. Isso demonstra que a memória é constantemente influenciada pelas experiências coletivas e pelos processos de socialização. Desse modo, a memória constitui uma construção realizada no

presente a partir das vivências do passado. As dimensões individual e coletiva da memória são inseparáveis, uma vez que os sujeitos estabelecem relações permanentes com os grupos sociais aos quais pertencem, compartilhando valores, tradições, identidades e experiências que moldam suas recordações. Nesse aspecto, Halbwachs (1990) ressalta que a memória individual somente se organiza e adquire sentido no interior dos chamados "quadros sociais da memória", responsáveis por orientar aquilo que é lembrado e esquecido.

Nesse contexto, a história oral apresenta-se como uma importante forma de sistematização dessas memórias, transformando relatos orais em fontes relevantes para a produção do conhecimento histórico. Suas origens estão vinculadas às tradições orais, aos contos populares e às diversas formas de transmissão de saberes presentes nas sociedades antes da consolidação da escrita. Posteriormente, o registro escrito passou a desempenhar o papel de preservar depoimentos, acontecimentos e normas sociais, contribuindo para a permanência da memória histórica ao longo das gerações. Conforme observa Paul Thompson (1992), a história oral democratiza a produção do conhecimento histórico ao incorporar as experiências de sujeitos que, muitas vezes, permaneceram invisibilizados pela historiografia tradicional, ampliando as possibilidades de interpretação do passado.

Enquanto procedimento metodológico, a história oral busca registrar, preservar e interpretar as narrativas de indivíduos que compartilham suas experiências de vida. Ao valorizar os testemunhos dos sujeitos, esse método amplia as possibilidades de compreensão da realidade social, permitindo o acesso a experiências, sentimentos, percepções e significados que dificilmente seriam identificados apenas por meio de documentos escritos. Segundo José Carlos Sebe Bom Meihy (2005), a história oral configura-se como um conjunto de procedimentos metodológicos que compreende a elaboração do projeto de pesquisa, a realização das entrevistas, a transcrição, a textualização, a validação pelos colaboradores e a análise crítica das narrativas produzidas. Nessa perspectiva, a entrevista deixa de ser apenas uma técnica de coleta de dados e passa a constituir um processo dialógico de construção compartilhada do conhecimento.

Assim a história oral consolida-se como um importante método de pesquisa histórica, especialmente para estudos que privilegiam a memória, a cultura, as identidades e as práticas sociais, possibilitando uma compreensão mais profunda e plural das experiências humanas. Como afirma Thompson (1992), a história oral transforma tanto o conteúdo quanto a finalidade da história, aproximando-a das experiências cotidianas das pessoas comuns e conferindo voz aos diferentes sujeitos históricos. Da mesma forma, Portelli (1997) enfatiza que as narrativas orais não apenas informam sobre os acontecimentos, mas revelam os sentidos que os indivíduos

atribuem às suas trajetórias, constituindo fontes privilegiadas para a compreensão das relações entre memória, identidade e cultura.

Desse modo esse estudo promove um diálogo interdisciplinar entre História e Antropologia descreve uma manifestação cultural característica do nordeste do Pará, realizada durante ritos fúnebres no município de Bragança, em que a prática funerária se transforma em um ambiente de intensa sociabilidade e ritualização. Além dos cuidados com o morto, os participantes acendem velas, rezam e recordam a trajetória dos familiares falecidos, atribuindo ao ritual um significado de homenagem, continuidade dos vínculos afetivos e preservação da memória coletiva. A celebração também é marcada pelo consumo de mingau de arroz, alimento tradicional associado ao ritual e profundamente enraizado nas práticas culturais da região. Essa contextualização inicial é importante para compreender as diferentes dimensões que a morte assume na sociedade contemporânea, evidenciando que as formas de vivenciá-la e atribuir-lhe significado variam conforme os contextos históricos e sociais, influenciando diretamente as práticas e os rituais relacionados ao morrer.

1 HISTÓRIA, ALIMENTAÇÃO E TRADIÇÃO

Comer é também uma forma de conhecer o mundo. O filósofo francês Charles Fourier propôs o termo gastrosfia (sabedoria do gosto) em vez de gastronomia, para expressar que comer envolve reflexão e conhecimento. A etimologia das palavras “saber” e “sabor” deriva do mesmo radical latino *sapere*, que significa “ter gosto” ou “ter entendimento”, mostrando como o conhecimento empírico está intimamente associado ao ato de provar. Em praticamente todas as culturas, há uma relação direta entre alimentação e saúde. Durante séculos, prevaleceu no Ocidente a teoria dos humores, segundo a qual cada alimento possuía propriedades (quente, frio, seco, úmido) indicadas para diferentes corpos e enfermidades. Essa visão expressava a correspondência entre o microcosmo (o corpo) e o macrocosmo (o universo), reforçando a noção de equilíbrio como condição de vida.

No Brasil, essa sabedoria alimentar ganhou forma própria, marcada pela fusão de tradições indígenas, africanas e europeias. Na região amazônica, a influência indígena é particularmente forte. A mandioca, principal alimento das populações originárias, é símbolo de identidade e resistência, transformando-se em farinha, tucupi e outros produtos que estruturam a dieta e a cultura locais. Como afirmam Muniz e Dias (2020, p. 11), a Amazônia caracteriza-se como um espaço de ampla diversidade de saberes e práticas tradicionais, resultantes da sobreposição de culturas ao longo da história colonial.

Henrique Carneiro (2003, p. 72) observa que muitos significados simbólicos da alimentação são praticados como preceitos inquestionáveis, sem necessidade de explicação. Hoje, contudo, esses temas tornaram-se objeto de estudo histórico e antropológico, permitindo compreender como a comida expressa valores, crenças e formas de sensibilidade. Um exemplo notável de como os rituais alimentares revelam aspectos da vida social é trazido por João José Reis (1991), em *A Morte é uma Festa*, ao narrar os ritos fúnebres na Bahia do século XIX. A “Cemiterada” de 1836 mostrou que os enterros e suas práticas incluindo alimentação, confraternização e devoção deram também formas de resistência cultural e social diante das mudanças impostas pela modernidade.

Figura 1 - Cemitério Campo da Saudade em Bragança-PA



Fonte: Acervo pessoal, 2026.

De modo semelhante, Fernand Braudel (1970, p. 75) afirma que “a alimentação exprime as possibilidades e os limites da vida material de um povo, revelando suas desigualdades, suas rotinas e suas invenções.” Para o autor, comer é um ato que revela estruturas históricas profundas e de longa duração. Nesse sentido, a prática de servir mingau de arroz nos ritos fúnebres em Bragança-PA constitui uma das manifestações mais singulares da cultura amazônica. Essa tradição, transmitida entre gerações, ultrapassa a dimensão alimentar, configurando-se como um símbolo de solidariedade, partilha e continuidade da vida social. Ao longo do tempo, o mingau transformou-se em um marcador identitário bragantino, expressando uma forma particular de viver e compreender a morte.

Segundo Montanari (2008, p. 23) “a comida é um fato de cultura antes de ser um fato de natureza”. Assim o mingau de arroz, preparado e partilhado durante as cerimônias de luto,

representa uma forma de comunicação simbólica: ao ser oferecido, transmite solidariedade e respeito, reafirmando a coesão social e o pertencimento à comunidade.

Henrique Carneiro (2003, p. 17) complementa essa visão ao afirmar que “a alimentação é uma das mais completas expressões da vida social”, refletindo crenças religiosas e sistemas de valores. Desse modo, o mingau de arroz, em Bragança, sintetiza a religiosidade e a sociabilidade local, funcionando como elo entre os vivos e os mortos, um alimento que conforta e preserva a memória ancestral.

Luís da Câmara Cascudo (2004, p. 129) define a comida como “testemunho fiel da alma popular”. O mingau de arroz, com seus ingredientes simples e acessíveis, reflete exatamente essa dimensão: é alimento da simplicidade, do afeto e da união. Câmara Cascudo (1898–1986) ocupa posição de destaque na historiografia cultural e nos estudos do folclore brasileiro. Reconhecido como um dos mais importantes intelectuais do século XX, dedicados à investigação da cultura popular, desenvolveu uma produção interdisciplinar que reúne contribuições para a História, a Antropologia, a Etnografia, a Sociologia e os estudos da alimentação. Sua obra caracteriza-se pela valorização das práticas cotidianas, dos saberes tradicionais e das manifestações culturais transmitidas oralmente, compreendendo-as como elementos fundamentais para a interpretação da formação histórica e cultural do Brasil.

Como historiador, Cascudo distanciou-se da tradição historiográfica voltada prioritariamente para os acontecimentos políticos e para as grandes personagens da história. Seu interesse concentrou-se na vida cotidiana, nas práticas culturais e nas permanências históricas que atravessam diferentes gerações. Sob essa perspectiva, antecipou abordagens posteriormente consolidadas pela História Cultural, ao reconhecer que hábitos alimentares, festividades, rituais, crenças religiosas e costumes populares constituem importantes fontes para a compreensão das dinâmicas sociais e dos processos de construção da identidade brasileira. Essa perspectiva manifesta-se também em sua interpretação da formação cultural do país. Para o autor, a cultura brasileira resulta da interação histórica entre matrizes indígenas, africanas, europeias e, em menor escala, asiáticas, cujas influências foram continuamente reinterpretadas e ressignificadas ao longo do tempo. Em vez de analisar essas contribuições de forma isolada, o autor enfatiza os processos de intercâmbio, adaptação e hibridização cultural que deram origem às tradições brasileiras.

No campo do folclore, consolidou-se como uma referência fundamental ao defender que o folclore não corresponde a um conjunto de práticas estáticas ou meras curiosidades do passado, mas constitui um patrimônio cultural vivo, permanentemente recriado pelas comunidades. Nessa concepção, o folclore abrange os conhecimentos produzidos e transmitidos

coletivamente por meio da tradição oral, incluindo mitos, lendas, contos, provérbios, músicas, brincadeiras, culinária, medicina popular, religiosidade e diferentes formas de expressão ritual. Essa compreensão ampliou significativamente o campo dos estudos folclóricos no Brasil, aproximando-o das contribuições da Antropologia e das Ciências Sociais.

Entre suas obras, destaca-se *História da Alimentação no Brasil*, considerada uma referência para os estudos históricos da alimentação. Nessa obra Cascudo demonstra que a alimentação transcende sua dimensão biológica, constituindo um fenômeno histórico, social e cultural diretamente relacionado às formas de organização da sociedade, às atividades econômicas, às crenças religiosas e aos processos de intercâmbio entre diferentes grupos humanos. O autor evidencia que alimentos como o mingau, a farinha, o arroz, o milho e a mandioca ultrapassam sua função nutricional, incorporando significados simbólicos, identitários e afetivos, expressos em celebrações, práticas religiosas, rituais de passagem e cerimônias funerárias presentes em diferentes regiões do Brasil.

A relevância da obra de Câmara Cascudo reside, portanto, na capacidade de reconhecer as práticas culturais do cotidiano como objetos legítimos de investigação histórica. Ao documentar costumes, memórias, tradições orais e práticas alimentares, o autor contribuiu decisivamente para a preservação do patrimônio cultural brasileiro e para a valorização dos saberes populares como fontes de conhecimento histórico. Seu legado permanece essencial para os estudos sobre cultura popular, identidade nacional e história da alimentação, constituindo referência indispensável para pesquisadores das áreas de História, Antropologia, Patrimônio Cultural e Cultura Alimentar.

Jean-Louis Flandrin e Montanari (1998, p. 41) lembram que “a história da alimentação é também a história das sociedades”, e, sob essa perspectiva, a prática bragantina resiste ao tempo, sendo um exemplo do que Hobsbawm e Ranger (1997, p. 12) chamam de “tradições inventadas” - práticas reformuladas que mantêm aparência de continuidade e reforçam identidades coletivas. Em *História da Alimentação* (1998), Flandrin e Massimo Montanari reúnem contribuições de diversos especialistas e consolidam a alimentação como um importante objeto de investigação histórica. A coletânea propõe uma abordagem que ultrapassa as dimensões biológica e nutricional do ato de comer, compreendendo a alimentação como um fenômeno histórico, social, cultural, econômico e político. Nessa perspectiva, os hábitos alimentares são entendidos como construções históricas, condicionadas por fatores como o meio ambiente, as técnicas de produção, as relações de poder, as crenças religiosas, as trocas culturais e as transformações econômicas que marcaram diferentes sociedades ao longo do tempo.

Os autores demonstram que a alimentação não se restringe à satisfação de necessidades fisiológicas, mas constitui uma prática social permeada por significados simbólicos. Os alimentos, suas formas de preparo, os modos de consumo e as regras de comensalidade expressam identidades coletivas, distinções sociais, tradições culturais e sistemas de valores. Ao examinarem diferentes contextos históricos e culturais, evidenciam que as práticas alimentares permitem compreender processos de permanência, mudança e intercâmbio cultural, revelando aspectos essenciais da organização das sociedades. Sob essa ótica, a alimentação configura-se como um objeto privilegiado da História Cultural, por possibilitar a investigação das relações entre cultura material, memória, identidade e cotidiano. Para tanto, Flandrin e Montanari defendem uma abordagem interdisciplinar que articula contribuições da História, da Antropologia, da Sociologia, da Arqueologia e da Etnologia, ampliando as possibilidades de interpretação da evolução das culturas alimentares em diferentes tempos e espaços.

Desse modo, a obra contribui para demonstrar que os alimentos, as técnicas culinárias, os hábitos à mesa e os rituais alimentares constituem importantes documentos históricos, capazes de revelar as dinâmicas sociais, as relações de poder, as identidades coletivas e os processos de construção das culturas alimentares.

Os ritos fúnebres, segundo Van Gennep (1960, p. 146), são “ritos de passagem”, pois marcam as transições fundamentais da vida humana. Em Bragança, o mingau representa a reintegração simbólica da comunidade diante da perda. Como observa João José Reis (1991, p. 45), “os ritos fúnebres são acontecimentos públicos, onde a morte se transforma em espetáculo da vida social” — e o mingau, nesse contexto, torna-se linguagem de solidariedade e permanência.

A partir das reflexões de Jorge Lozano (1998) sobre a memória oral, percebe-se que os depoimentos dos moradores de Bragança são formas de preservar e ressignificar essa tradição. Muniz (2019, p. 180), ao analisar a farinha de Bragança como patrimônio cultural, amplia essa ideia ao mostrar como os alimentos amazônicos são “marcadores de identidade e instrumentos de afirmação territorial”, conceito que se aplica igualmente ao mingau de arroz.

O mingau de arroz nos ritos fúnebres de Bragança-PA representa mais que uma prática alimentar: é um símbolo de memória e identidade cultural, um ritual que expressa a força da coletividade diante da morte e reafirma o valor da tradição na contemporaneidade. Inspirado na perspectiva de Braudel, pode-se dizer que o mingau de arroz pertence à “longa duração” das práticas humanas, aquelas que resistem ao tempo e continuam a dar sentido à vida social.

Em Bragança, o mingau é alimento, linguagem e memória; é, sobretudo, a expressão viva de uma cultura que, mesmo diante da morte, reafirma a vida. A compreensão dessa prática

se configura no tempo presente, analisando suas raízes históricas, simbólicas e identitárias, à luz de autores que discutem a alimentação como fenômeno cultural (Braudel, Montanari, Cascudo, Carneiro, Flandrin, entre outros) e os ritos de passagem (Van Gennep, 1960; Reis, 1991). A investigação parte do pressuposto de que o mingau de arroz representa uma memória coletiva viva, um elo entre passado e presente, tradição e reinvenção.

Figura 2- Funeral da senhora Maria de Nazaré Aguiar Ferreira- Bragança/PA



Fonte: Acervo pessoal, 2026

Essa perspectiva insere o alimento no cerne da civilização material, isto é, nas práticas de longa duração que moldam o cotidiano e as sensibilidades de uma sociedade. A partir dessas leituras, é possível compreender que a comida, além de nutrir o corpo, preserva e comunica memórias coletivas, tornando-se um espaço de continuidade simbólica. A alimentação é, portanto, patrimônio imaterial, um modo de recordar e reafirmar o pertencimento comunitário.

2 RITOS FÚNEBRES E SENTIDOS DA MORTE

Desde as origens da humanidade, o ato de comer é coletivo. A comensalidade, o hábito de compartilhar o alimento foi e continua sendo um dos fundamentos da sociabilidade humana (Flandrin & Montanari, 1998). O alimento partilhado reafirma a coesão social e define quem pertence ou não à comunidade. Nos ritos fúnebres, essa comensalidade adquire valor de rito de passagem, conforme definido por Van Gennep (1960). Para o autor, tais ritos marcam as transições fundamentais da vida humana: nascimento, casamento e morte. Eles visam reintegrar o grupo após uma ruptura, restaurando o equilíbrio social. É preciso assinalar que o culto aos mortos acompanha as sociedades humanas desde tempos remotos (Thomas, 1996), provavelmente desde o período neandertal, quando já se registram práticas funerárias

ritualizadas. Essas ações também marcam a condição humana, pois parece haver uma singularidade da espécie em elaborar ritos para os cadáveres (Thomas, 1996). Na história ocidental, Philippe Ariès (2003) distingue quatro grandes modos de lidar com a morte: “morte domada”, “morte de si mesmo”, “morte do outro” e “morte interdita”. Cada fase reflete transformações nas mentalidades, nas estruturas sociais, políticas, econômicas e culturais, bem como o papel decisivo da visão cristã na conformação dessas representações.

A expressão “morte domada” descreve a atitude medieval diante da morte: um acontecimento natural, integrado à vida familiar e social, aceito coletivamente e vivenciado publicamente. Já a “morte de si mesmo”, que surge entre o fim da Idade Média e o princípio da modernidade, desloca a experiência da morte para a esfera íntima e individual; a preocupação com o fim pessoal, a salvação, o arrependimento e a biografia crescem alimentada pelos conflitos religiosos da época e produzindo novas representações artísticas centradas no sofrimento, no medo e na culpa. No século XVIII, com a “morte do outro”, a morte passa a romper o cotidiano, impondo-se como transgressão que gera medo, angústia e isolamento, intensificando a negação social e mudanças nas formas de representação emocional. Finalmente, a “morte interdita” caracteriza a modernidade: a morte é tratada como anomalia, algo a ser ocultado ou removido, confinada a hospitais e transformada em tabu, marcando uma profunda alteração nas práticas e rituais.

Esse panorama histórico ajuda a entender a variabilidade das relações contemporâneas com a morte e suas repercussões rituais. O Dia de Finados, por exemplo, teve origem em um mosteiro francês por iniciativa do abade Odilon de Cluny, que propôs dedicar um dia do ano às orações pelas almas dos fiéis defuntos -data que, em muitos lugares, passou a ser celebrada em 2 de novembro (Schmitt, 1994) e só mais tarde foi institucionalizada pela Igreja Católica. Tradicionalmente, esse dia é de orações, visitas às sepulturas, rememoração dos falecidos e celebrações litúrgicas; em suas versões populares, envolve iluminações das sepulturas.

Na tradição cristã, rezar pelo agonizante, participar do funeral e interceder pelas almas no purgatório são atos de caridade e misericórdia que garantiriam uma morte digna e um enterro condigno. Com o tempo, o contato com outras culturas e a prática das irmandades religiosas no Brasil colonial ampliaram e sincretizaram essas ações, elevando a importância da reciprocidade de dádivas entre vivos e mortos (Mauss, 1974) e convertendo os rituais funerários em espaços de troca social, resistência e consolação.

Os ritos fúnebres costumam seguir etapas reconhecíveis: a agonia e o cuidado ao moribundo; o velório; as exéquias; a manifestação de condolências; e as formas de luto público, social (códigos de vestimenta e proibições) e psicológico (o reconhecimento da perda e a lenta

retomada do gosto pela vida). Posteriormente, o culto aos mortos ou as visitas ao cemitério prolongam a experiência do luto (Thomas, 1996, p.9). Os cemitérios, nesse sentido, são espaços centrais de “iluminação” e de negociação da corrupção do corpo: práticas como preservação, inumação ou outras formas de sepultamento são modos diversos de lidar simbolicamente com a decomposição.

Figura 3 - Cemitério Santa Rosa de Lima em Bragança - PA.



Fonte: Acervo pessoal, 2026.

O cemitério, visto desde a emergência da “morte do outro” (Ariès, 2003), exemplifica apenas uma das formas de enfrentamento da finitude. O Dia de Finados constitui uma forma ritual repetitiva de confrontar e vivenciar a perda: visitas aos sepulcros, manutenção material das sepulturas, celebrações e oferendas transformam o luto em exercício social e psíquico (Freud), enquanto a melancolia, quando excessiva, pode marcar um retraimento culturalmente aceito, como nas práticas do sétimo dia e outros períodos de reclusão ritual. As múltiplas performances e objetos simbólicos desse dia (velas, flores, comidas, lembranças) servem tanto a agregar a alma do morto num outro plano quanto a reagrupar os vivos em sua condição social.

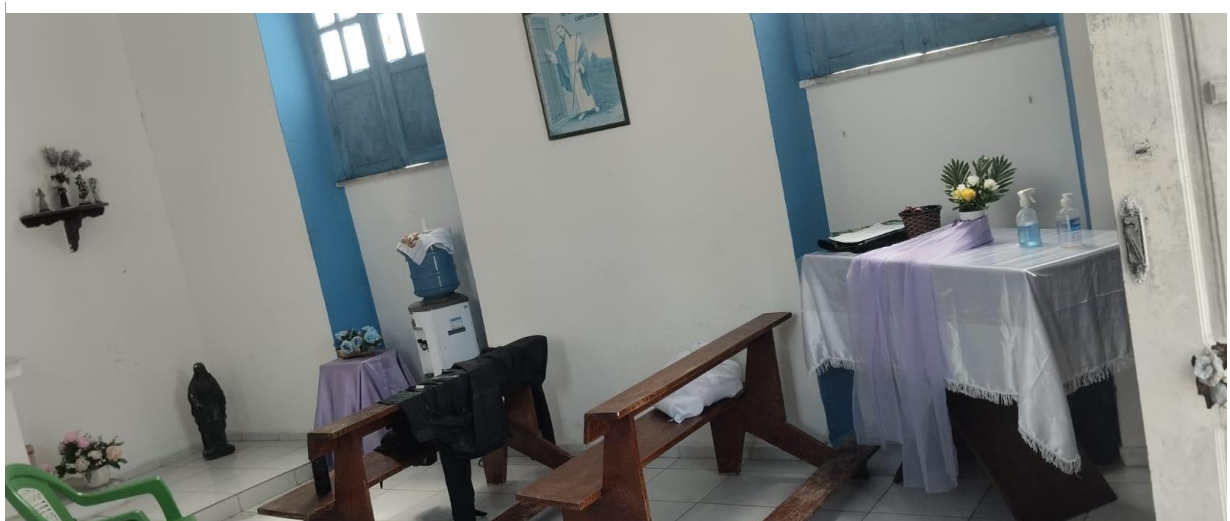
Figura 4 - Sepultura do Senhor Fernando Antônio Pinto Marques Cavaleiro de Macedo



Fonte: Acervo pessoal, 2026.

Na capela do cemitério, a abertura do caixão para a última visão costuma ser um momento de comoção pública e de manifestações emotivas obrigatórias como o choro, os discursos, cantos que Marcel Mauss já tratara como manifestações sociais reguladas. Essa expressão emocional precede o enterro, último contato físico antes da lembrança mediada por fotos, cartas e objetos. Contudo, os rituais fúnebres não se reduzem à tristeza: podem incorporar alegria, festa e outras tonalidades afetivas, como nas celebrações do “frete” em Curuçá ou no Dia de Los Muertos mexicano.

Figura 5 - Interior da Capela Mortuária do Cemitério Santa Rosa de Lima em Bragança -PA



Fonte: Acervo pessoal, 2026.

Entre as manifestações culturais que compõem o patrimônio imaterial do município de Curuçá, no nordeste paraense, destaca-se o **Frete**, um cortejo fúnebre tradicional realizado, sobretudo, na povoação de São João do Abade. Longe de representar apenas um deslocamento do corpo até o cemitério, o Frete constitui um complexo ritual de despedida que articula religiosidade, sociabilidade, memória e identidade coletiva. Conforme demonstra a dissertação *Lágrimas, Cachaça e Espetacularidade* (SALES, 2014), essa prática expressa uma forma singular de vivenciar a morte, rompendo com concepções que associam os funerais exclusivamente ao silêncio, à contenção e ao sofrimento.

Figura 6 - A alegria e a solidariedade de Oscar Araújo acompanhando Fretes de amigos em 2012



Fonte: Pesquisa de campo, Valéria Fernanda Sousa Sales, 2012.

O Frete caracteriza-se pelo transporte coletivo do caixão ao longo do percurso entre o local do velório e o cemitério São Bonifácio, localizado na sede do município. Durante o cortejo, familiares, amigos e moradores revezam-se no transporte do féretro, enquanto conversam, cantam, recordam acontecimentos da vida do falecido e compartilham alimentos e bebidas, especialmente cachaça e vinho. Em determinados momentos, o ambiente é marcado por risos, brincadeiras e manifestações de alegria, elementos que podem causar estranhamento para observadores externos, mas que, para a comunidade, constituem demonstrações de respeito, amizade e homenagem à trajetória daquele que parte. Assim, o Frete evidencia uma compreensão da morte que não elimina a dor da perda, mas a integra às formas de celebração da vida e dos vínculos sociais construídos em comunidade. A Festa do Frete, trata-se de uma celebração associada ao cumprimento de promessas feitas às almas dos mortos e à memória de pessoas falecidas. O termo “frete” refere-se ao oferecimento coletivo de alimentos, bebidas e música em homenagem aos mortos, constituindo um ritual de agradecimento pelo atendimento

de promessas ou graças alcançadas. Essa manifestação envolve religiosidade popular amazônica combinada com elementos do catolicismo popular e tradições culturais locais, revelando uma relação de reciprocidade entre vivos e mortos. O ritual acontece obedecendo algumas etapas, tais como: a preparação da promessa, a organização do espaço, momentos religiosos, o “frete” propriamente dito e a confraternização. A disposição do ritual e o tempo decorrido desde a morte influenciam a intensidade e a forma dessas manifestações.

Segundo a pesquisa etnográfica desenvolvida por Sales (2014), o comportamento dos participantes durante o Frete deve ser compreendido no contexto das tradições culturais de São João do Abade e não como simples manifestação de irreverência. A autora demonstra que o cortejo possui uma organização própria, marcada por regras, simbolismos e formas específicas de participação coletiva. O revezamento no transporte do caixão, a presença constante dos moradores ao longo do percurso e o compartilhamento de bebidas e alimentos reforçam laços de solidariedade e pertencimento, transformando o funeral em um acontecimento comunitário que ultrapassa os limites da família enlutada.

Sua pesquisa também evidencia que o Frete é resultado de um longo processo histórico de formação cultural. As práticas funerárias de Curuçá foram influenciadas pela tradição católica introduzida durante o período colonial, pela atuação das irmandades religiosas, pelas contribuições das populações indígenas e africanas e pelas transformações ocorridas na organização dos espaços de sepultamento ao longo do século XIX. Nesse sentido, o ritual preserva elementos religiosos associados às exéquias cristãs, ao mesmo tempo em que incorpora práticas de sociabilidade características da cultura amazônica, revelando processos de permanência, adaptação e ressignificação cultural.

Sob a perspectiva da Etnocenologia, adotada pela autora, o Frete pode ser compreendido como uma prática espetacular organizada, na medida em que mobiliza ações coletivas, comportamentos ritualizados e intensa participação da comunidade durante o cortejo fúnebre. A rua transforma-se em um espaço simbólico de despedida, onde o corpo percorre sua última passagem entre os vivos, enquanto os participantes reafirmam valores de amizade, reciprocidade e memória coletiva. O contraste entre o ambiente festivo observado durante o percurso e a solenidade que marca a chegada ao cemitério evidencia a complexidade simbólica do ritual, no qual diferentes emoções coexistem e se alternam ao longo da cerimônia.

Desse modo, o Frete configura-se como uma importante expressão do patrimônio cultural de Curuçá, pois revela modos próprios de compreender a morte, preservar a memória dos falecidos e fortalecer os vínculos comunitários. Mais do que um cortejo fúnebre, trata-se de uma prática cultural que reafirma identidades locais e demonstra que os rituais mortuários

também constituem espaços privilegiados para a produção de significados, de pertencimento e de continuidade da tradição, evidenciando a riqueza das formas amazônicas de vivenciar a despedida e o luto.

Marcel Mauss (1974), ao estudar a teoria da dádiva, explica que as oferendas criam vínculos de obrigação, reconhecimento e retribuição. Embora o autor não trate especificamente da Festa do Frete de Curuçá, sua teoria ajuda a compreender esse tipo de prática: a promessa realizada em vida é retribuída por meio da oferta de alimentos e da reunião comunitária.

No cerne dessas práticas está a preocupação dos vivos: o espetáculo funerário ajuda a restituir a ordem perturbada pela perda, preenchendo a ausência do morto e permitindo que a vida dos sobreviventes se recomponha (Reis, 1991). Durante os rituais de iluminação, a capela pode permanecer quase vazia, com diferentes comportamentos dos visitantes. Alguns rezam diante das imagens, outros lembram emocionados seus entes, outros silenciam, refletindo distintas maneiras de processar o luto e de relacionar-se com memórias e objetos de devoção.

Historicamente, o cristianismo primitivo via pouca necessidade de cultos aos mortos, pois a morte era entendida como condição até o juízo final; essa postura mudou por influência de culturas celtas e outras, que atribuíram aos mortos a necessidade de intercessão dos vivos. Essa hibridização gerou práticas ritualísticas diversas e adaptáveis. Assim, o Dia de Finados foi assimilando elementos locais — velas, comidas, oferendas, roupas e objetos de apego — que constituem maneiras de honrar os falecidos e mitigar seu sofrimento póstumo, ao mesmo tempo em que reforçam laços entre vivos e mortos (DaMatta, 1997).

Em suma, os cultos e ritos funerários se apresentam como variados e historicamente mutáveis, articulando crença, sentimento e prática social. Eles negociam simbolicamente a corrupção do corpo, proporcionam consolo e pertencimento, organizam a memória e asseguram formas ritualizadas de despedida que persistem como expressão reconhecível e imprescindível da experiência humana diante da morte. As práticas funerárias não são apenas ritos de despedida, mas também mecanismos de perpetuação das relações sociais. A oferenda ao morto, seja em forma de palavra, objeto ou gesto, é um dom que exige reciprocidade, vinculadas a saberes cotidianos e crenças religiosas populares (Mauss, 2003, p. 91).

Os rituais fúnebres são ritos de passagem e oferenda cuja função central é tornar visível e significativa a transição da vida para outra condição, ao mesmo tempo em que expressam cuidado e ternura para com quem morreu. Através de signos, objetos, gestos, imagens, sons, eles evocam o invisível e o indizível: o simbólico age como ponte para o transcendente, apontando para sentidos que não se esgotam na literalidade e que só se revelam por repetidas formas de evocação (narrativas, música, dança, ícones, luz e sombra). O símbolo, portanto, é

tanto apofático quanto inefável: diz sem enunciar totalmente, sugerindo caminhos interpretativos que exigem vivência e repetição.

Num primeiro momento, os rituais mortuários atuam como ritos de retenção: procuram manter o falecido presente para os vivos, de forma afetiva, imaginária e simbólica, retardando a perda por meio da exposição cuidada do corpo (roupas escolhidas, higiene, preparação estética) e das demonstrações de afeto e conversa dirigidas ao morto. Esse prolongamento da presença atende ao desejo de atenuar o choque e o sofrimento dos parentes, já que a imaginação resiste a aceitar a ruptura absoluta que a morte impõe.

Paralelamente, tais ritos contêm os preparativos que consagram a separação necessária entre vivos e mortos e inserem o finado num estatuto pós-morte: a cerimônia opera uma dupla dinâmica de separação e reintegração, orientada a transformar a morte em um acontecimento que pode trazer sentido. Ao ritualizar a passagem, busca-se integrar o defunto a uma forma de sobrevivência simbólica no além, transfigurando a perda em possibilidade de renovação para os que permanecem.

Dentro disso, os rituais funerários exercem uma função de cuidado quase maternal: cuidam do corpo (toalete, tanatopraxia, embalsamamento) e realizam uma espécie de “parto” simbólico para a nova vida pós-mortem. A eficácia desses atos depende, contudo, de sua teatralidade, dos participantes agirem “como se” o falecido ainda estivesse presente e de sua vinculação a narrativas míticas que possibilitem experiências hierofânicas. Ao colocar a dor numa dimensão temporal diferente, sincronizando o tempo psicológico dos enlutados com o tempo intemporal do mito, o rito permite que as pessoas revivam e imitem atos originários, alargando o sentido do acontecimento e oferecendo um quadro no qual a dor pode ser compreendida e parcialmente elaborada.

Essa compreensão teórica encontra ressonância nos relatos orais dos moradores de Bragança-PA, cujas memórias revelam a permanência de práticas alimentares vinculadas aos ritos de morte. Em entrevista concedida para esta pesquisa, a senhora Maria Luzia Silva, 78 anos, moradora do bairro do Perpétuo Socorro recorda que aprendeu a preparar o mingau de arroz ainda na infância, observando atentamente sua mãe.

Segundo a entrevistada:

“Eu aprendi a fazer mingau com a minha mãe, quando eu ainda era menina. Ela dizia que tinha que mexer devagar, sem parar, para o mingau ficar bem lisinho e no ponto certo. Ela fazia o mingau no início da noite e isso servia como o jantar para toda a família, e eu fui aprendendo cada etapa, desde escolher o arroz, cozinhar, peneirar e temperar do jeito que ela ensinava. Depois, quando tinha velório na comunidade, era esse mesmo mingau que a gente preparava para servir às pessoas que passavam a noite acompanhando a família do falecido. Era um costume antigo, que reunia todo mundo.

Enquanto uns rezavam, outros ajudavam na cozinha. O mingau confortava, alimentava e fazia parte daquele momento de solidariedade” (Maria Luzia Silva, 2026).

O depoimento evidencia que o conhecimento sobre o preparo do mingau era transmitido entre gerações por meio da oralidade e da prática cotidiana, constituindo um saber tradicional que articulava subsistência familiar e identidade cultural. Ao mesmo tempo, demonstra que a preparação extrapolava sua dimensão alimentar para assumir um papel simbólico nos rituais funerários, funcionando como expressão de acolhimento, partilha e cuidado coletivo. Assim, o mingau de arroz integra um conjunto de gestos ritualizados que fortalecem os laços de solidariedade entre os vivos, reafirmam a memória do falecido e contribuem para a elaboração social do luto, evidenciando a estreita relação entre alimentação, memória e ritual na cultura bragantina.

Embora não anule a angústia da perda, o rito prolonga e organiza a experiência do luto, inserindo-a numa trama simbólica que facilita a aceitação e a reconquista do gosto pela vida. Em situações de desordem causada pela morte, o rito funciona como mecanismo para negociar a alteridade e reorientá-la positivamente.

Apesar da grande variabilidade cultural dos ritos funerários, pode-se identificar uma sequência típica de momentos: a agonia e o acompanhamento do moribundo; o velório; as cerimônias fúnebres; as condolências; e as formas de luto público, social e psicológico que culminam no culto aos mortos, visitas ao cemitério e datas comemorativas. Além disso, os ritos atuam como procedimentos de purificação: procuram conter e neutralizar a “impureza” associada à morte, simbolicamente limpando-a e reduzindo os medos vinculados à corrupção do cadáver.

Figura 7 - Capela Mortuária do Cemitério Santa Rosa de Lima em Bragança -PA.



Fonte: Acervo pessoal, 2026.

Em suma, os rituais funerários articulam retenção e separação, cuidado e consignação, mito e experiência religiosa, oferecendo aos enlutados caminhos simbólicos para aceitar a perda, organizar o futuro do morto e, na medida do possível, transformar a morte em possibilidade de continuidade e renovação.

Em Bragança, o mingau de arroz preparado nos velórios cumpre essa função: é um alimento de reintegração e conforto, que simboliza a continuidade da vida comunitária. A partilha do mingau após o falecimento não é apenas gesto de hospitalidade, mas também ato ritual de recomposição simbólica - o alimento quente e doce suaviza a dor, reafirma laços e transforma a perda em memória partilhada. Nesse contexto, o preparo e a distribuição do mingau constituem práticas que fortalecem a solidariedade e a sociabilidade entre os participantes do ritual. Familiares, vizinhos e amigos mobilizam-se coletivamente para organizar o velório, preparar os alimentos e acolher aqueles que chegam para prestar as últimas homenagens ao falecido.

Essa cooperação evidencia uma rede de apoio mútuo na qual o sofrimento deixa de ser vivido apenas no âmbito individual e passa a ser compartilhado pela coletividade. O mingau, portanto, ultrapassa sua função nutricional e torna-se um mediador das relações sociais, favorecendo encontros, conversas, lembranças e manifestações de afeto que reafirmam os vínculos comunitários. Ao alimentar o corpo e confortar os enlutados, a prática fortalece o sentimento de pertencimento e expressa valores como reciprocidade, cuidado e ajuda mútua,

elementos que sustentam a coesão social e preservam a memória coletiva nos ritos fúnebres da cultura bragantina.

Figura 8 - Funeral da senhora Maria de Nazaré Aguiar Ferreira- Bragança /PA



Fonte: Acervo pessoal, 2026.

Henrique Carneiro (2003, p. 17) observa que “a alimentação é uma das mais completas expressões da vida social”, refletindo não apenas a economia e a técnica, mas também a religião e a moral. Na cultura bragantina, fortemente marcada pela religiosidade católica popular e por heranças afro-indígenas, o mingau nos funerais assume um sentido espiritual e comunitário.

A mandicuera configura-se como uma das mais expressivas manifestações da cultura alimentar do nordeste paraense, sendo amplamente reconhecida nos municípios de Augusto Corrêa, Bragança, Tracuateua e Salinópolis. Sua relevância ultrapassa a dimensão estritamente alimentar, constituindo-se como um importante patrimônio cultural que articula práticas culinárias, memória social e transmissão de saberes tradicionais. Conforme destaca Brito (2022), a produção e o consumo desse mingau evidenciam processos históricos de construção identitária, nos quais o conhecimento é transmitido entre gerações por meio da oralidade e da experiência cotidiana. Originária das tradições alimentares indígenas relacionadas ao aproveitamento da mandioca, a mandicuera é preparada a partir do tucupi extraído da mandiocaba, acrescido de goma de tapioca e arroz, resultando em uma preparação cuja elaboração exige conhecimentos específicos e técnicas preservadas ao longo do tempo. Embora

receba diferentes denominações — como manicuera, mandicuera ou mandicoeira —, mantém características comuns que a identificam como um importante símbolo da cultura alimentar amazônica.

A preparação da mandicuera representa um momento de intensa interação social, no qual o ato de cozinhar assume função educativa e cultural. O processo mobiliza familiares e membros da comunidade em diferentes etapas da produção, favorecendo o compartilhamento de experiências, a transmissão de conhecimentos e o fortalecimento dos vínculos de pertencimento. Nesse contexto, o chamado "saber-fazer" não se restringe ao domínio das técnicas culinárias, mas envolve um conjunto de práticas, valores e significados transmitidos pela convivência entre gerações. Brito (2022) ressalta que a continuidade dessa tradição depende da participação coletiva e da valorização dos conhecimentos herdados dos antepassados, os quais permanecem vivos por meio da prática cotidiana e da preservação da memória familiar. Assim, o preparo da mandicuera constitui um espaço privilegiado de socialização e de reprodução do patrimônio cultural imaterial das comunidades amazônicas.

Além de sua importância como alimento tradicional, a mandicuera possui profunda dimensão simbólica ao integrar os rituais mortuários realizados no Dia de Finados, quando seu consumo se associa às homenagens prestadas aos mortos e ao fortalecimento dos laços comunitários entre os vivos. Nessas ocasiões, a bebida é compartilhada entre familiares, amigos e visitantes, transformando-se em um elemento de convivência, memória e reafirmação da identidade coletiva. Sua comercialização nas proximidades dos cemitérios e seu consumo durante as celebrações demonstram que a alimentação desempenha papel central na construção dos rituais de lembrança e sociabilidade. Como observa Brito (2022), a mandicuera está inserida em um universo simbólico que reúne crenças, práticas culturais e formas de organização social transmitidas historicamente, conferindo-lhe o estatuto de patrimônio imaterial. Desse modo, sua permanência representa não apenas a continuidade de uma tradição culinária, mas também a preservação de conhecimentos ancestrais que expressam a diversidade cultural e a riqueza das práticas alimentares da Amazônia.

Assim, a comida desempenha papel de mediação simbólica entre os vivos e os mortos. O mingau de arroz funciona como oferenda e como comunhão, aproximando os participantes de uma espiritualidade que se expressa pelo sabor, pela partilha e pela memória.

Hobsbawm e Ranger (1997, p. 12) definem “tradições inventadas” como práticas que, mesmo reformuladas, mantêm a aparência de continuidade e servem para reforçar identidades coletivas. O mingau de arroz, ao permanecer presente nos funerais bragantinos

contemporâneos, mesmo com adaptações nos ingredientes e modos de preparo, é um exemplo dessa permanência reinventada.

A tradição não é algo estático, mas, como lembra Montanari (2008, p. 27), um equilíbrio dinâmico entre herança e inovação. O costume de servir o mingau nas cerimônias fúnebres mantém sua essência simbólica - partilha e consolo -, mas se atualiza conforme as transformações sociais, urbanas e religiosas do tempo presente. Nessa perspectiva, o mingau de arroz constitui uma “invenção da tradição” amazônica, um patrimônio que resiste e se adapta, reafirmando a identidade bragantina e fortalecendo a memória cultural da região.

3 MINGAU COMO PATRIMÔNIO

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade.

Nesse sentido, o que se come é tão importante quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História. Foi com Braudel, herdeiro de Febvre e Bloch, por meio dos conceitos de cultura material, que a História da alimentação ganhou fisionomia definitiva no campo da pesquisa história. Os estudos de história e cultural da alimentação tratam da dinâmica de uma Santa Aliança composta pela tríade memória, tradição e identidade, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação é considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura.

Na obra *A distinção*, Bourdieu analisa aquilo que denominamos de gosto com relação a várias expressões culturais como a arte, a música, o vestuário e a alimentação e considera que todas são modeladas socialmente. Os significados históricos e antropológicos da alimentação em suma a relação entre comida e identidade é também abordada por Érico Muniz (2019), ao estudar a farinha de Bragança como patrimônio cultural. Para o autor, os alimentos amazônicos são “marcadores de identidade e instrumentos de afirmação territorial”.

O mingau de arroz constitui uma das preparações alimentares mais antigas da humanidade, estando diretamente relacionado ao processo de domesticação do arroz no leste asiático. As evidências arqueológicas indicam que a domesticação dessa gramínea ocorreu aproximadamente 9000 e 8000 a.C, na região do vale do rio Yungtzé, na atual China. A partir desse processo, o arroz passou a ser preparado de diferentes maneiras e incorporado em diferentes culturas, sendo o cozimento em grande quantidade de água uma das formas mais simples e antigas de consumo, dando origem às primeiras versões do mingau.

Figura 9 - Pintura "Mingau de Porridge" de William Hemsley (1819-1906)



Fonte: Site Artvee, 2026.

Na tradição chinesa, essa preparação é conhecida como Zhou, enquanto, em língua inglesa, recebe a denominação de Congee. Considerada uma das formas mais antigas de consumo de arroz, essa receita acompanha a história da alimentação chinesa desde o período neolítico. Conforme destaca Kwang- Chih Chang (1977), o mingau fazia parte da dieta

cotidiana das primeiras comunidades agrícolas da China, desempenhando importante papel nutricional devido à sua simplicidade, fácil preparo e elevado aproveitamento do cereal.

O fortalecimento da rizicultura consolidou o arroz como principal alimento da civilização chinesa. Segundo Francesca Bray (1986), as preparações líquidas à base de arroz tornaram-se extremamente comuns por apresentarem vantagens econômicas e nutricionais: permitiam economizar grãos, facilitavam a digestão e eram especialmente indicadas para crianças, idosos e pessoas enfermas. Essas características contribuíram para a permanência do mingau como um alimento cotidiano ao longo de diferentes períodos históricos. Assim, a história do mingau de arroz acompanha a própria trajetória da agricultura do arroz e das transformações culturais das sociedades asiáticas e, posteriormente, de outras partes do mundo. Mais do que uma preparação culinária, o mingau representa um alimento de grande permanência histórica, associado à nutrição, ao cuidado, aos rituais, à economia e tradições alimentares que atravessaram milênios e continuam presentes em diferentes culturas.

O surgimento do mingau de arroz na região amazônica é o resultado direto da fusão entre a ancestralidade indígena e a introdução de novos ingredientes durante a colonização. Enquanto o hábito de consumir caldos grossos e papas é puramente nativo, o grão de arroz ganhou força com o tempo e se adaptou perfeitamente aos costumes locais. A técnica de fazer caldos grossos e cremosos para a alimentação diária e ritualística já existia na Amazônia muito antes da chegada dos europeus. A palavra mingau vem do tupi minga'u, que etimologicamente significa “empapar” ou “fazer papa”. A palavra deriva da junção de mi- (partícula de objeto) e ka'u (empapar).

Historicamente no Brasil, o mingau é um alimento típico dos povos indígenas que preparavam essa iguaria cozinhando peixes, carnes ou frutas regionais e engrossando a mistura puramente com farinha de mandioca. Embora variedades nativas de arroz selvagem já existissem na América e fossem coletadas por algumas etnias, o arroz branco comum foi introduzido em larga escala pelos colonizadores e por populações escravizadas de origem africanas.

Ao longo de sua trajetória histórica, o mingau de arroz deixou de representar apenas uma preparação alimentar destinada à subsistência para assumir importantes funções simbólicas em diferentes sociedades. Em diversas culturas, alimentos de consistência líquida ou pastosa passaram a ser associados ao cuidado, à recuperação da saúde e aos momentos de vulnerabilidade humana, sendo amplamente oferecidos a enfermos, idosos e convalescentes devido à facilidade de ingestão e ao seu valor nutritivo (Bray, 1986; Cascudo, 2004). Essa associação entre alimento e cuidado foi gradativamente ampliada para contextos de despedida

e morte, nos quais o compartilhamento da comida desempenha papel fundamental na reafirmação da solidariedade coletiva e na manutenção dos vínculos sociais. Na Amazônia brasileira, particularmente no nordeste paraense, o mingau de arroz passou a integrar o universo das práticas mortuárias, sendo preparado durante os velórios e distribuído aos familiares, vizinhos e participantes como expressão de acolhimento, hospitalidade e respeito ao falecido.

Nessa perspectiva, a preparação transcende sua dimensão nutricional e adquire significado ritual, constituindo-se em um alimento que conforta os vivos, fortalece as relações comunitárias e contribui para a preservação da memória coletiva. Conforme argumentam Flandrin e Montanari (1998), as práticas alimentares não podem ser compreendidas apenas por sua função biológica, pois expressam valores culturais, crenças e formas de organização social. Desse modo, o mingau de arroz insere-se no conjunto dos alimentos rituais que acompanham os momentos liminares da existência humana, marcando a passagem entre a vida e a morte e reafirmando a continuidade das tradições culturais transmitidas entre gerações.

Figura 10 – Mingau de Arroz



Fonte: Acervo pessoal, 2026.

Na Amazônia, o grão foi rapidamente adotado pela população ribeirinha e urbana devido à sua facilidade de cultivo e alto valor energético. O arroz passou a substituir ou complementar a farinha de mandioca no preparo dos caldos matinais e noturnos. Em vez de apenas consumir o grão solto, no cozimento local passou ser utilizado a tradicional técnica tupi de cozimento

prolongado, para criar um papa cremosa. Com o tempo, o mingau de arroz deixou de ser apenas o arroz cozido em água ou leite e ganhou contornos estritamente regionais. Um dos maiores exemplos dessa evolução histórica na região amazônica, é que este ocupa um lugar central nos rituais funerários de diferentes comunidades na região Norte, constituindo um importante mecanismo de expressão da memória, da solidariedade e da continuidade dos vínculos entre vivos e mortos. Na Amazônia, onde a religiosidade popular resulta da interação entre tradições indígenas, católicas e afro-brasileiras, a oferta de alimentos durante velórios, novenas e cerimônias dedicadas aos falecidos representa um gesto de acolhimento comunitário e de reciprocidade social.

Entre esses alimentos, o mingau de arroz aparece em algumas localidades amazônicas como uma preparação servida aos participantes dos velórios e das rezas realizadas em memória dos mortos. Sua presença está associada menos a uma prescrição religiosa formal do que às características do próprio alimento: é de fácil preparo, pode ser produzido em grandes quantidades, possui elevado valor nutritivo, simboliza cuidado, conforto e partilha. Em muitas comunidades rurais do Pará, o mingau é servido juntamente com café, beiju, bolos ou sopas durante as vigílias fúnebres, fortalecendo os laços de solidariedade entre familiares, vizinhos e visitantes. Essa oferta de alimentos se constitui uma forma de reciprocidade que ultrapassa seu valor material, reafirmando obrigações morais e vínculos sociais. Nos rituais funerários, a distribuição de mingau e de outras refeições não representa apenas hospitalidade, mas um ato simbólico de compartilhamento da dor e de fortalecimento da comunidade diante a perda.

Figura 11 - Ingredientes atuais que são utilizados para o preparo do mingau.



Fonte: Acervo pessoal, 2026.

Na Amazônia essa dimensão simbólica da alimentação relaciona-se ainda ao imaginário regional, João de Jesus Paes Loureiro (2015) observa que a cultura amazônica atribui profundo significado aos gestos cotidianos, transformando práticas aparentemente simples em expressões da memória coletiva e da afetividade. Nesse contexto, o alimento servido durante os rituais de morte contribui para preservar os vínculos entre gerações e reafirmar a continuidade da vida por meio da lembrança dos ancestrais.

A permanência dessas práticas também pode ser compreendida pelas reflexões de Claudia Rodrigues (1997) sobre ritos funerários brasileiros. Para a autora, a integração do morto ao mundo dos ancestrais depende não apenas do sepultamento, mas do conjunto de cerimônias realizadas pelos vivos, incluindo orações, visitas, promessas e manifestações coletivas de solidariedade.

O mingau de arroz, nesse contexto, pode ser entendido como patrimônio imaterial, cuja permanência no cotidiano bragantino reafirma a ligação entre território, cultura e memória. A presença constante do mingau nas cerimônias fúnebres atualiza a identidade bragantina e reforça a noção de comunidade. Ele é, ao mesmo tempo, um ato de lembrança e um gesto de resistência cultural, pois mantém viva uma prática tradicional num mundo cada vez mais fragmentado pela modernidade e pela urbanização.

Figura 12- Mingau de arroz servido no funeral da senhora Maria de Nazaré Aguiar Fereira em Bragança/PA.



Fonte: Acervo pessoal, 2026

Jorge Lozano (1998, p. 101) ressalta que a história oral é essencial para compreender as práticas culturais, pois é por meio dos relatos pessoais que o passado ganha sentido no presente.

As memórias dos moradores de Bragança sobre o mingau de arroz revelam afetos, crenças e modos de vida que não estão nos registros escritos, mas sobrevivem na fala e na experiência. O mingau reafirma a capacidade da cultura amazônica de reinventar-se e de preservar o sentido de coletividade. Ele expressa o elo entre vida e morte, passado e presente, tradição e transformação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os rituais funerários desempenham a importante função de minimizar, ainda que parcialmente, a ruptura dos vínculos familiares, afetivos, religiosos, políticos, econômicos e das diversas relações sociais estabelecidas ao longo da vida. Nesse contexto, o rito fúnebre representa a continuidade desse processo de preservação da ordem social e simbólica. Enquanto os mortos são recordados, homenageados, reverenciados e alvo de preces, os vivos se reencontram, dialogam, resolvem conflitos, compartilham lembranças e dividem refeições, reafirmando os laços comunitários. É diante da necessidade de atribuir sentido às perdas e às ausências que os rituais assumem um papel mediador. Os ritos de passagem (Gennep, 2011), por sua vez, favorecem a preparação do grupo social para enfrentar a separação provocada pela morte, em conformidade com as normas e prescrições culturais. Esses ritos orientam tanto os procedimentos destinados ao preparo do corpo quanto às formas de destinação dos restos mortais, conforme os princípios estabelecidos por cada sociedade (Rodrigues, 2006). Além disso, oferecem referências para a manutenção da memória dos falecidos e para os cuidados dedicados aos seus vestígios materiais. Sem essas práticas ritualísticas e sem a mediação da cultura, o processo de elaboração do luto tenderia a encontrar maiores dificuldades para se estruturar social e emocionalmente.

A dinâmica da comensalidade nos ritos fúnebres pode ser compreendida a partir das relações que cada indivíduo e cada família estabelecem com o ritual, imprimindo modos particulares de realização. Embora exista um conjunto de normas e significados compartilhados que confere identidade à celebração, sua execução admite diferentes formas de manifestação. Essa flexibilidade não descaracteriza o ritual; ao contrário, reafirma seu caráter coletivo, pois todos os participantes reconhecem que a cerimônia estabelece uma relação simbólica entre vivos e mortos. Assim, mesmo preservando uma estrutura tradicional, o funeral permite distintas expressões performáticas, adequadas às experiências e às memórias de cada família.

Nessa perspectiva, compreender a presença do mingau de arroz no contexto dos ritos fúnebres em Bragança possibilita identificar aspectos singulares das formas pelas quais a morte é concebida e os mortos são celebrados na Amazônia paraense, considerando a influência de

diferentes matrizes culturais e cosmológicas (Costa, 2024). A associação entre alimentação e práticas funerárias não constitui um fenômeno exclusivo dessa região (Albuquerque; Malar, 2018), estando presente em diversas tradições culturais ao redor do mundo, especialmente em países latino-americanos, como México (Forero, 1994) e Equador (León, 2019), além de diferentes localidades brasileiras. Nesse contexto, a comensalidade assume um papel simbólico relevante, manifestando-se tanto por meio de oferendas destinadas aos mortos quanto pela partilha de alimentos entre os vivos. Essas práticas expressam uma forma cultural de enfrentar o luto, fortalecendo os vínculos comunitários, preservando a memória dos falecidos e proporcionando conforto coletivo diante da experiência da perda.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, Maria Betânia B.; MALÁR, Karen Azevedo. Festa dos mortos, relações de sociabilidades e o consumo de manicuera. *Muiraquitã*, Rio Branco, v. 6, n. 1, 2018.
- ALBUQUERQUE, Maria Betânia B.; MALÁR, Karen Azevedo. Morrer e beber manicuera: relações de sociabilidade no Dia de Finados. *Revista Ingesta*, São Paulo, v. 1, n. 1, 2019.
- ARIÈS, Philippe. *História da morte no Ocidente*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.
- BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: EDUSP, 2008.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilização material e capitalismo*. Lisboa: Cosmos, 1970.
- BRAY, Francesca. *The rice economies: technology and development in Asian societies*. Berkeley: University of California Press, 1986.
- BRITO, Luís Eduardo Cardoso. A mandicuera: saberes, memória e cultura alimentar no município de Augusto Corrêa (PA). 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em História) – Faculdade de História, Universidade Federal do Pará, Campus Universitário de Bragança, Bragança, 2022.
- BURKE, Peter. *Variedades de história cultural*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.
- CARNEIRO, Henrique Soares. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- CHANG, Kwang-chih (org.). *Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977.
- COSTA, Marcelo Alves. O "mingau das almas": reminiscência das beberagens indígenas tupinambás como elemento ritual da iluminação aos mortos em Vigia de Nazaré-PA. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Ciências Sociais) – Universidade do Estado do Pará, Belém, 2024.
- DAMATTA, Roberto. A morte nas sociedades relacionais: reflexões a partir do caso brasileiro. In: DAMATTA, Roberto. *A casa & a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil*. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FORERO, Eduardo Sandoval. *Cuando los muertos regresan: población indígena y festividad de muertos en el Estado de México*. Ciudad de México: Universidad Autónoma del Estado de México, 1994.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.
- HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (org.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. (Coleção Pensamento Crítico, v. 55).
- LE GOFF, Jacques. *O nascimento do purgatório*. Petrópolis: Vozes, 2017.
- LEÓN, Jorge Trujillo. La colada morada: antropología de la culinaria ritual ecuatoriana. *Revista Anales*, 2019, p. 123-144.

LOZANO, Jorge Eduardo. Práticas e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína (org.). *Usos e abusos da história oral*. 2. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1998.

MAUSS, Marcel. A expressão obrigatória dos sentimentos. In: OLIVEIRA, Roberto Cardoso de (org.). *Antropologia*. Tradução de Regina Moraes e Denise Meireles. São Paulo: Ática, 1979.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. Tradução de Lamberto Puccinelli. São Paulo: EPU, 1974.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. *Manual de História Oral*. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2005.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MUNIZ, Érico S. A. Comida como patrimônio: consumo, soberania e identidade na Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, no Pará (2013-2018). *Revista Ingesta*, São Paulo, v. 1, n. 2, p. 180-199, 2019.

PORRIDGE. [S. l.]: Artvee, [s. d.]. Disponível em: <https://artvee.com/dl/porridge/>. Acesso em: 30 jun. 2026.

PORTELLI, Alessandro. *The Battle of Valle Giulia: Oral History and the Art of Dialogue*. Madison: University of Wisconsin Press, 1997.

REIS, João José. *A morte é uma festa: ritos fúnebres e revolta popular no Brasil do século XIX*. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

SALES, Valéria Fernanda Sousa. *Lágrimas, cachaça e espetacularidade: o Frete em Curuçá-PA*. Dissertação (Mestrado em Artes) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2014.

SCHMITT, Jean-Claude. *Les revenants: les vivants et les morts dans la société médiévale*. Paris: Gallimard, 1994.

THOMAS, Louis-Vincent. Prefácio. In: BAYARD, Jean-Pierre. *Sentido oculto dos ritos mortuários: morrer é morrer?* Tradução de Benôni Lemos. São Paulo: Paulus, 1996.

THOMPSON, Paul. *A voz do passado: história oral*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992

VAN GENNEP, Arnold. *The rites of passage*. London: Routledge & Kegan Paul, 1960.