



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ANANINDEUA
FACULDADE DE HISTÓRIA

ARTHUR CAMARÃO DOS SANTOS

O “NATAL DOS PARAENSES”: A alimentação de Belém no círio de Nazaré (1930-1950).

Ananindeua-PA

2024

ARTHUR CAMARÃO DOS SANTOS

O “NATAL DOS PARAENSES”: A alimentação de Belém no círio de Nazaré (1930-1950).

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de História, do Campus Universitário de Ananindeua, da Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para obtenção do título de Licenciado(a) em História.

Orientador(a): Profa. Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

ANANINDEUA-PA

2024

ARTHUR CAMARÃO DOS SANTOS

O “NATAL DOS PARAENSES”: A alimentação de Belém no círio de Nazaré (1930-1950).

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de História, do Campus Universitário de Ananindeua, da Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para obtenção do título de Licenciado(a) em História.

Orientador(a): Profa. Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

Data da aprovação: 17/10/2024

Conceito: Excelente

BANCA EXAMINADORA

**Profª. Drª. Sidiana da Consolação Ferreira de
Macedo**

Orientadora
Universidade Federal do Pará – campus
Ananindeua

Prof. Dr. Miguel Picanço

Examinador Externo
Secretaria Municipal de Educação e Cultura – SEMEC

S237o Santos, Arthur Camarão dos.
O" Natal dos Paraenses" : A alimentação de Belém no círio de
Nazaré (1930-1950) / Arthur Camarão dos Santos. — 2024.
27 f. : il. color.

Orientador(a): Prof^a. Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de
Macêdo

Trabalho de Conclusão (Graduação) - Universidade Federal do
Pará, Campus Universitário de Ananindeua, Curso de História,
Ananindeua, 2024.

1. Alimentação . 2. Círio de Nazaré . 3. Belém do Pará
(1930-1950). I. Título.

CDD 981.15

AGRADECIMENTOS

Antes de tudo quero agradecer à Deus que me permitiu que chegar até aqui com saúde e alegria, e a intercessão de Nossa Senhora de Nazaré, sem ela nada disso seria possível. Por ela e pelo círio tomei a decisão de estudar mais sobre este tema.

Agradeço aos meus amados pais, Veronica Camarão e Alexandre Miranda, por sempre me incentivarem a manter os estudos, e por se dedicarem para que eu pudesse concluir e seguir a carreira que eu desejasse. Sem vocês nada seria possível, sou e serei eternamente grato. Deixo meu obrigado também para a minha irmã, Gabriela Camarão, por sempre me escutar e conversar sobre os mais diversos assuntos, compartilhando opiniões e conhecimento.

Agradeço às minhas adoráveis tias, Socorro Camarão e Dulci Camarão, o empenho de vocês sobre a profissão que escolhi, o interesse de saber sobre o que estudo e os meus próximos passos na vida acadêmica me motivaram a continuar, me faz perceber o quanto gosto da história e suas várias possibilidades de estudo.

Agradeço à Universidade Federal do Pará pelo ensino de excelência, e à faculdade de história do campus de Ananindeua, sempre incentivando e fomentando conhecimento histórico da nossa região. Deixo meu obrigado a PROPESP e ao CNPQ, através destes fui bolsista de iniciação científica por dois anos, contribuindo para a minha experiência acadêmica na pesquisa.

Aqui meu muito obrigado à minha orientadora Profa. Sidiana Macêdo, por sempre ter zelo e dedicação tanto nas suas aulas, quanto nas orientações. Através dela conheci a história da alimentação, meu muito obrigado por me apresentar esse magnífico objeto de estudo. Pretendo seguir nesse campo, contribuindo para a historiografia e na pesquisa da história da alimentação.

Por fim, mas não menos importante, agradeço à todos os meus colegas que compartilharam todos os momentos da vida acadêmica ao meu lado. Deixo meu agradecimento às minhas amigas Brenda Araújo, Hellen Góes, Suzana Fontinele e a Jaine Cristina. Certamente a vida na universidade seria sem graça sem vocês, obrigado pelo companheirismo, conselhos e as diversas risadas. Sempre irei lembrar desses momentos especiais e divertidos.

O “Natal dos Paraenses”: A alimentação belenense no círio de Nazaré (1930-1950).

Arthur Camarão dos Santos¹

Resumo: Durante o mês de outubro, na cidade de Belém (PA), realiza-se a maior manifestação católica do Brasil: o Círio de Nazaré. Este evento é acompanhado por uma diversidade alimentar e identitária específica para essa época do ano com pratos típicos que transmitem o sentimento de pertencimento. A partir desse entendimento, este trabalho visa compreender a alimentação de Belém durante a festa de Nossa Senhora de Nazaré entre os anos de 1930, 1940 e o ano de 1950. Identificando quais alimentos eram considerados festivos naquela sociedade, dando foco para os pratos regionais.

Palavras-chave: Alimentação; Círio de Nazaré; Belém (1930-1950).

The “Christmas of the Paraenses”: Food in Belém during the Círio de Nazaré (1930-1950).

Abstract: During the month of October, in the city of Belém (PA), Brazil's largest Catholic event takes place: the Círio de Nazaré. This event is accompanied by a diversity of food and identity specific to this time of year, with typical dishes that convey a sense of belonging. Based on this understanding, this study aims to explore the food culture of Belém during the Feast of Our Lady of Nazaré in the 1930s, 1940s and 1950. The goal is to identify which foods were considered festive in that society, with a focus on regional dishes.

Key-words: Food; Círio de Nazaré; Belém (1930-1950).

¹ Formando do curso de Licenciatura em História na Universidade Federal do Pará – Campus Ananindeua.
Contato: arthurcamarao0908@gmail.com

Introdução

O Círio de Nazaré é uma procissão religiosa que acontece todos os anos em homenagem à padroeira da Amazônia, Nossa Senhora de Nazaré. A procissão atualmente acontece no segundo domingo de outubro, porém vale ressaltar que, ao longo da história o círio aconteceu em outras datas, podendo ser em setembro ou em novembro. A festividade ocorre oficialmente desde 8 de setembro de 1793² na cidade Belém do Pará, onde devido ao amor e à imensa fé dos católicos com a santa, se tornou uma tradição. Apenas dois eventos interromperam os fiéis de irem às ruas saudar a Rainha da Amazonia. O primeiro deles foi a Revolta da Cabanagem,³ em 1835 (Maúes, 2016, p. 221), e a pandemia de 2020.

Essa tradição tem seu começo no ano de 1700, com a lenda do caboclo Plácido que encontra a pequena imagem de barro nas margens do igarapé Murucutu, nas matas do Utinga (atualmente a Avenida Nazaré). Dando continuidade a história, Plácido levou a santa para casa e no dia seguinte ela havia sumido. No mesmo dia, ao sair, encontrou a imagem no mesmo lugar que havia encontrado. Após diversas tentativas de levar para a sua casa e a mesma retornar para a beira do rio, os devotos da região decidem erguer uma ermida na floresta para saldar a santa (Kato, Oliveira, Sousa, 2020, p. 5).

Em conjunto com as romarias nazarenas, se soma a presença da culinária paraense durante as programações marianas. Um dos principais eventos é o ALMOÇO DO CÍRIO, que acontece após o cortejo à Nossa Senhora, considerada o auge do círio.⁴ Nessa refeição, os fiéis se reúnem com familiares e amigos e compartilham de deliciosos pratos típicos, como a maniçoba e o pato no tucupi. Nesse sentido:

Existe o Almoço do Círio que acontece religiosamente após a romaria do Círio nas casas paraenses e que reúne toda a família e amigos em volta da mesa. A preparação para o Almoço do Círio começava bem antes a data, com a preparação da maniçoba, ao menos 7 dias antes da procissão, ou mesmo um ano antes com a criação pelos quintais dos patos, que deveriam ficar bem

² É importante salientar que no ano de 1790 a igreja católica autorizou a procissão popular e em 1793 foi oficializado pela Província do Pará (Kato, Oliveira, Sousa, 2020, p.5).

³ A Cabanagem (1835-1840) foi uma revolta popular do período regencial do Império do Brasil que teve seu começo na cidade de Belém do Pará. Essa revolução deixou mais de 30 mil mortos, tanto de populações indígenas, mestiços, africanos pobres ou escravizados, mas também dizimou boa parte da elite portuguesa da época, principalmente os mais abastados. Essas informações foram lidas e retiradas do artigo da historiadora Magda Ricci. Referência bibliográfica: RICCI, Magda. Cabanagem, cidadania e identidade revolucionária: o problema do patriotismo na Amazônia entre 1835 e 1840. Tempo, v. 11, p. 5-30, 2007.

⁴ Sobre o assunto ver: Macêdo, S. da C. F. de, & Bezerra Neto, J. M. (2020). A festa de Nossa Senhora de Nazaré: entre a fé e as comidas. Revista Eletrônica Interações Sociais, 3(2), 23–35. Recuperado de <https://periodicos.furg.br/reis/article/view/9613>

“gordos” para serem servidos no tucupi, no tradicional almoço. (Macêdo, 2020).

Esta refeição possui um significado para os moradores de Belém, especialmente os católicos. A alimentação vai além do biológico e se torna algo cultural e social, o almoço do círio se tornou algo marcante para os moradores da cidade superando o significado meramente religioso. Para os devotos é um momento de celebrar e agradecer as benções de Nossa Senhora de Nazaré, e para os não católicos é um sinônimo festivo e cultural para reunir familiares e amigos (Kato, Oliveira, Sousa, 2020, p. 10). Assim, pesquisadores da história da alimentação, do turismo, jornalistas, entre outros profissionais buscam compreender a importância e a conexão do círio com a alimentação. Este estudo busca contribuir para a história da cidade, na qual um fenômeno regional como o círio, através da alimentação, demonstra identidade.

Sobre isso, Sidiana Macêdo (2020) afirma que a festa do círio é ligada aos sabores e às memórias, tendo diversos espaços voltados para a festividade, como o Largo de Nazaré e a Barraca da Santa. É comum a presença de diversos espaços comercializando comidas e bebidas, a qual serão oferecidas para comemorar as benções de Nossa Senhora. Desta forma,

Os cardápios tão variados da festa nazarena nos dizem muito dos hábitos alimentares da cidade de Belém. Os pratos eram muitos diversificados e apresentavam um menu mestiçado, os quais iam desde os pratos regionais, como era o caso da presença dos “casquinhos de caranguejo” ou de “casquinhos de mussuan”, até outros mais europeizados. (Macêdo & Bezerra, 2020, p. 32)

Nessa perspectiva, o objetivo deste trabalho é compreender a alimentação de Belém durante a festa de Nossa Senhora de Nazaré entre os anos de 1930, 1940 e o ano de 1950. Identificando quais alimentos eram considerados festivos naquela sociedade, dando foco para os pratos regionais. Essa busca seria feita através de anúncios postados em uma fonte jornalística, o jornal *Folha do Norte*, anotando quando e como essas comidas eram divulgadas e procurando apontar a ligação da alimentação com o círio.

Partindo desses objetivos, a metodologia utilizada nesta pesquisa foi analisar os anúncios de alimentos, assim como as postagens sobre o Círio no jornal *Folha do Norte*, nos anos de 1930, 1940 e o ano de 1950 nos meses de setembro, outubro e, se houvesse necessidade, o mês de novembro. Era então verificado, página por página e fotografado apenas o essencial para esse artigo, anotando do que se tratava a notícia, dia/mês/ano, posteriormente essas informações iam para o Google Drive e para o Word. Além deste jornal,

foi lido a obra rara: “*Festas populares do Pará: a Festa de Nazareth*”, por Arthur Viana (1905), apesar de ser fora da periodização deste trabalho, consegue-se perceber a forma como se pensava sobre o círio desde o começo do século XX.

Esse método foi desenvolvido durante dois anos em que fui bolsista de iniciação científica. Essa pesquisa PIBIC também se concentra na história da alimentação, nos anos de 1870 a 1950, podendo perceber como os gêneros alimentícios são retratados nos jornais. Através desse estudo, tive meu primeiro contato com essa temática, alinhando isso a minha devoção a Nossa Senhora de Nazaré, querendo entender mais sobre a relação dos cardápios ofertados com essa festa. Ademais, essas fontes foram analisadas para responder o seguinte problema: como era a alimentação de Belém no círio de Nazaré? Quais pratos continham nesses cardápios? Havia iguarias regionais ou as especialidades estrangeiras dominavam as ofertas? Essas são questões guias dessa pesquisa, visando compreender esse mundo alimentar nos anos de 1930 ao ano de 1950.

Sobres os anos, esses foram selecionados devido a alguns motivos. O primeiro deles seria a percepção sobre o almoço do círio nas décadas de 1930 e 1940, influenciada pelo movimento modernista. Além disso, outro acontecimento é a segunda guerra (1939-1945) ocorrido na Europa e acaba por afetar o modo como o jornal costumava a publicar as divulgações para a festa de Nazaré. O *Folha do Norte* é um diário que faz questão de divulgar notícias sobre a guerra, ocupando boa parte das folhas com essas informações e diminuindo os anúncios se comparado a década de 1930.

De tal maneira, o *Folha do Norte* possui um alto número de propagandas, tanto sobre o círio, quanto de alimentos. Para exemplificar algumas dessas publicações destaca-se dois estabelecimentos em outubro de 1934 e 1936, respectivamente:

A Casa Sport recebeu uvas brancas e pretas. Peras portuguesas e americanas. Maças chilenas e americanas. Ameixas francezas e americanas. Vinhos verde, branco e tinto.⁵

Bar Pilsen apresenta á sua distincta freguesia um excellent menu', aonde se destacamos seguintes pratos:...Vatapá á bahiana...1\$000. Peru' á brasileira...2\$000. Carneiro á hollandeza...2\$000. Pato no tucupy...2\$000.⁶

Ao analisarmos os dois anúncios, percebemos que ambos são do mês de outubro, período em que é comemorado o círio, a diferença dos produtos vendidos bem como a oferta

⁵ Folha do Norte, 4 de outubro de 1934, p. 3

⁶ Folha do Norte, 17 de outubro de 1936, p. 4

que existia na praça comercial de Belém para o Almoço do Círio. O primeiro vende frutas e vinhos variados, e o segundo já tem a presença de pratos típicos em conjunto de outras comidas, sendo essas nacionais e até mesmo com modo de preparo europeu. Essa era uma realidade que vinha desde os meados do século XIX, e não se dava, segundo Sidiana Macêdo (2016), apenas pelo período áureo da Borracha, mas também por uma consolidação do consumo de comidas estrangeiras no cotidiano das famílias nobres de Belém, refletindo nos anúncios de jornais.

É importante salientar que a relação do paraense com a festividade da santa vai além dos valores religiosos. Isadoro Alves (2005) em seu magnífico trabalho com o título “A festiva devoção no Círio de Nossa Senhora de Nazaré” traz para discussão essa relação desse evento com o Natal. O ato de desejar “feliz círio” no dia da procissão lembra muito o “feliz natal” e o “feliz ano novo”. Esses desejos são utilizados no segundo domingo de outubro e repassam um sentimento de fim de ciclo e começo de outro. Alves afirma haver um sentimento de renovação das relações socialmente estabelecidas (2005, p. 317). Seguindo essa lógica, a grande festa de outubro era uma prévia do Natal, por isso havia uma boa frequência de notícias saudando a santa, como poemas e felicitações nas primeiras páginas.

Por isso, o jornal escolhido para análise foi o *Folha do Norte*,⁷ e tal escolha ocorreu por alguns motivos. O primeiro deles é a sua presença nas bibliografias lidas na preparação do projeto deste trabalho, este jornal é um dos principais periódicos utilizados para diversos tipos de pesquisa, incluindo a alimentação e o círio. Logo, essa seria uma fonte válida para compreender a ligação entre a cultura alimentar paraense e a manifestação religiosa em destaque.

Outro ponto é a constância deste noticiário, ele já circulava em Belém desde o século XIX e segue por quase todo século XX, ou seja, é possível realizar uma pesquisa sem a interrupção dos anos. E por fim, seria por haver notícias e anúncios sobre o círio, qualquer assunto relacionado a festa nazarena era publicado, e os comerciantes e empresários

⁷ O antigo proprietário do “Folha do Norte” era Cipriano Santos, porém, em 1919, Paulo Maranhão adquire o jornal e passa a ser o dono. Paulo, desde antes de se tornar o proprietário deste jornal, era perseguido e entrava em combate com certas figuras políticas, como o governador Magalhães Barata, assim como ocupou alguns cargos públicos, até mesmo em 1924 foi eleito deputado federal pelo Pará, mostrando ser uma persona envolvida nesses meios. Durante a pesquisa no *Folha do Norte*, não se notou interferência na frequência das publicações e nem nos anúncios durante os anos onde Paulo se envolveu nesses conflitos, porém, essas participações políticas do seu redator-chefe não foram focos desse trabalho, logo, esse tópico não será tratado. Fonte das informações mencionadas: MARANHÃO, PAULO, *jornalista; dep. fed. PA 1924-1930 e 1951-1955. Link: <https://cpdoc.fgv.br/sites/default/files/verbetes/primeira-republica/MARANHÃO,%20Paulo.pdf>. Acessado em; 06/03/2024.

buscavam publicar na folha. Então, possuí diversos tipos de propagandas que faziam menção a Nossa Senhora, desde carros, artigos de moda, materiais de construção, fornos rápidos e até o cardápio da Barraca de Nossa Senhora de Nazareth.

De tal modo, este trabalho está dividido em quatro partes, mais a introdução e a conclusão. O primeiro tópico é destinado a explicar a importância do círio de Nazaré para os paraenses católicos. Por seguinte, será reservado para a compreensão da comida como um símbolo de pertencimento, o “ser” paraense está ligado ao que se come e como se come. Logo adiante, é então feito a conexão entre o ato de comemorar o Círio através da alimentação, dando enfoque nas delícias regionais. No quarto tópico será dedicado aos outros produtos que estão enquadrados no cenário gastronômico da cidade.

Círio: Fonte de fé e de identidade

Corre FAMA pelos Brasis, o Círio de Nossa Senhora de Nazaré, a maior procissão religiosa do país. Incalculável massa humana proporciona impressionante espetáculo de rua, no segundo domingo de Outubro. As amplas vias públicas tornam-se pequenas para abrigar os romeiros. (Tocantins, 1963, p.224).

Este escrito de Leandro Tocantins demonstra a popularidade da festividade de Nazaré para os moradores de Belém, mas também para fora do Estado, se tornando conhecida nacionalmente. Raymundo Heraldo Maúes afirma que o impacto do Círio foi tão grande que nem mesmo a proibição do Bispo D. Antônio de Macêdo Costa em 1878 e 1879 impediu a procissão dos fiéis (2016, pp. 221-222).

Desse modo, Maúes faz uma boa introdução sobre a importância do Círio para os paraenses e sua relação com a alimentação,⁸ sendo importante perceber já a relação do povo com a santa, algo que já vem sendo percebido muito antes desta pesquisa.⁹

Retornando ao que afirma Isadoro Alves (2005), o círio é uma festa estritamente regional e paraense, e demonstra a identidade desse grupo. A maneira como os paraenses recebem os seus convidados e as comidas que são servidas provam esse sentimento (p. 322). Neste caso, o almoço do Círio é um momento marcante, pois é a hora da sociabilidade entre as famílias.

⁸ Este assunto será explorado no tópico: Delícias da Nazinha: fé com gosto de “tucupy”.

⁹ Alguns autores se debruçaram sobre o Círio de Nazaré, dentre eles estão o Leandro Tocantins, já mencionado anteriormente, que dedicou um capítulo do seu livro “Santa Maria de Belém do Grão Pará” para tratar sobre esse evento. Outro escritor relevante, é o Isadoro Alves e esse destaca as festas religiosas carregam a identidade de um povo, o Círio é uma festa estritamente paraense e conta com costumes e comidas que muito condizem com essa população. No desenvolvimento deste texto, muitos trabalhos da historiadora Sídiana Macêdo serviram para a compreensão do tema.

Nesse sentido, Simmel nos fala que a refeição se tornou um ente sociológico, e menciona situações dos tempos passados e a relação com o comer junto. No concílio de Viena em 1267, por exemplo, foi determinado que cristãos não deveriam se sentar com os judeus para se alimentar, já que pelo que se entende, o comer é um ato sagrado e deve-se escolher bem suas companhias. Similar aos hindus, a qual frequentemente se alimentam sozinhos para se protegerem das más energias (2004, p. 161). Diante dessa perspectiva, a reunião familiar para o almoço do círio é um marco valioso para essas pessoas, e essas escolhem com quem compartilhar este momento especial e desejar as felicitações de “Feliz Círio”, como já mencionado a compreensão de Isadoro Alves sobre esse assunto e a sua pequena comparação com o “Feliz Natal” e o “Feliz ano novo”.

Outrossim, é compreender as festividades como um simbolismo da cultura. Nesse caso, a Quadra Nazarena (nome dado ao período e aos programas voltados para o Círio de Nazaré) reflete na identidade de um grupo, se tornando um patrimônio. Em “Círio de Nazaré: Festa do simbolismo e da identidade gastronômica do Estado do Pará” (2023) do Brenno Vinicius Brito Rodrigues e da Geruza Aline Erig, tratam da festa de Nazaré e da gastronomia como símbolo de identidade e cultura para um grupo, lugar e território.

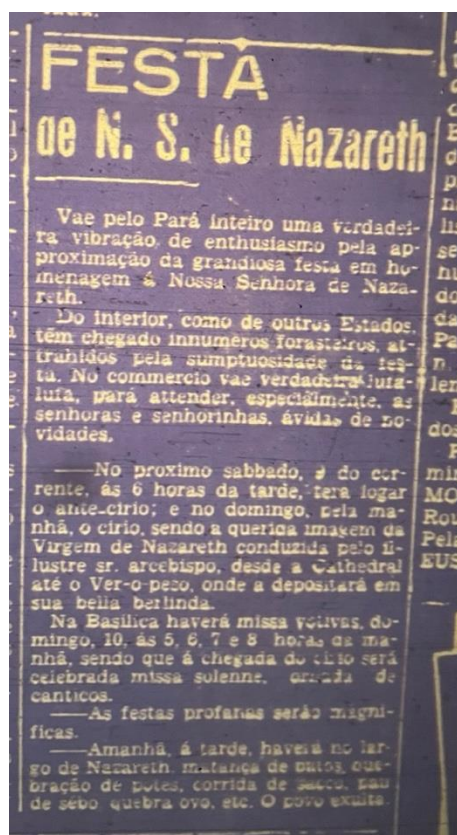
Por meio da realização de eventos religiosos, comunidade se reconhece pertencente à localidade, pois se integra com a gastronomia, o culto aos santos, a devoção, as danças típicas, os cantos de louvor. (Rodrigues; Erig, 2023, p. 5)

Dessa forma, as festas religiosas vão além da fé e se tornam parte da identidade e sentimento de pertencimento de determinado grupo.¹⁰ Por isso, o Círio de Nossa Senhora de Nazaré estará presente em vários setores da sociedade, desde a alta elite de Belém, até as classes mais pobres. O *Folha do Norte* é um jornal elitizado, e pela quantidade de informes sobre este evento prova que esta classe se interessa em ler sobre assuntos relacionados a este momento.

Com essa perspectiva, desde o mês de setembro é recheado de matérias sobre o Círio, seja para informar a população sobre a programação, as datas, ou anúncios de produtos. Como na seguinte notícia sobre a chegada do Círio, informando sobre a vinda de pessoas dos interiores e de outros estados para prestigiar este momento:

¹⁰ Sobre a relação entre alimentação e identidade, ver, por exemplo, MACIEL, 2005; BESSIS, 1995, bem como: MACIEL, 2001; MINTZ, 2001; CONTRERAS & GRACIA-ARNAIZ, 2011; CASTRO, 2016; AZEVEDO, 2017; RIAL, 2005.

FESTA de N. S. De Nazareth:



Fonte: Folha do Norte, 2 de outubro de 1937, p. 2.

Ao analisar essa notícia publicada no jornal em outubro de 1937, percebe-se o tom da escrita, no sentimento em relação a chegada do segundo domingo de outubro. Esse recorte já demonstra o afeto do paraense com a festa Mariana, além de destacar as programações para o evento. Provando a importância deste momento para o sentimento de pertencimento através desta festa cristã, indo além da fé.

É muito interessante perceber o quão antigo é a relação entre o paraense e as comemorações religiosas. Henry Walter Bates, em seus relatos em *“O Naturalista no Rio Amazonas”* (1944), apesar de não ser sobre o cirio, menciona a fé dos paraenses em relação à santa na festa do Espírito Santo e da Santíssima Trindade, e como os portugueses possuem uma falsa noção sobre a religião (p. 123). Com essa compreensão, ao longo deste tópico foi discutido a maneira como os paraenses devotos recebem a festividade de Nazaré, tornando-a parte de sua identidade. Essa é uma festa antiga, datando desde o século XVIII, e a religião é um elo entre o paraense e o divino, como já relatado pelo viajante europeu Henry Bates, e isso é uma realidade que atinge até mesmo os não cristãos.

Portanto, festas religiosas transmitem identidade e reforçam o sentimento de pertencimento de determinado povo e região. Contando com danças, músicas e comidas características desse grupo. Dando destaque para a alimentação, pois essa é outro meio de expressar costumes e práticas de uma sociedade, é o que será trabalhado na próxima sessão.

Alimentação como sinônimo de pertencimento

O ato de comer vai muito além do biológico, carrega consigo valores, crenças e a história de um determinado povo, além de carregar a identidade desse grupo. Partindo desse ponto, Maria Eunice Maciel (2008) trabalha o conceito de identidade cultural e alimentação, a qual será utilizado nesta pesquisa. A autora coloca a alimentação como um código social, e esta influencia diretamente a formação identitária (p. 49).

Maciel afirma sobre os pratos emblemáticos serem marcados por tradições e por aquilo que os torna únicos e diferentes, o que se mostra nas práticas culinárias paraenses, as quais possuem uma conexão com a ancestralidade indígena, mas também com outros costumes como o africano, o português e até mesmo o nordestino. Sidiana Macêdo (2016) em sua tese trabalha sobre essa mestiçagem na cozinha de Belém, onde alimentos de outros países compunham os cardápios em conjunto com pratos regionais. E o Círio tem muito dessa realidade de comidas mestiças: “O Círio é uma festa religiosa que está associada a práticas alimentares e a um cardápio próprio e tradicional na cidade de Belém. A exemplo dos quitutes regionais e pratos típicos, sendo uma festa do paladar, dos sabores e das memórias”. (Macêdo, 2020).

Desse modo, mesmo com contato com outras culturas gastronômicas, a culinária do Pará é única, e aqueles que compartilham dela se sentem parte do “ser” paraense. Ao ler o escrito de Leandro Tocantins (1963), o autor comenta sobre a importância do açaí para a população de Belém, cita esse quitute como uma “*sobremesa belemense. É merenda. É tônico refrescante, bebida em todas as horas*” (p. 257). O literato expressa bem o alto apelo do paraense pelo açaí, possuindo diversas formas de desfrutar essa fruta, como mingau, e até como sorvete. Este último ponto é interessante, pois em outubro de 1950, o “*Café Carioca*”¹¹ vendia sorvete de açaí gelado.

Essa leitura de Tocantins fortalece o sentimento de pertencimento para com a região através do que se come. Essa especialidade marca presença no círio. O estabelecimento “Bar

¹¹ Folha do Norte, 11 de outubro de 1950, página 8.

Amadeu”,¹² ofereceu no dia 15 de outubro de 1933, “*bebidas de todas as qualidades, comidas frias, sandwiches e o especial assahy*”. Assim como a Casa Baptista,¹³ essa estava vendendo o “*assahy mecanico, o mais saboroso, litro 1.000 réis*”.

Em outro trabalho da historiadora Sidiana Macêdo (2020), “A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jacques Flores a partir da história da alimentação”, nos mostra alguns pontos nas narrativas escritas por Flores, e uma delas é sobre o açaí e menciona como esta bebida amazônica perpassa entre as classes altas e baixas, além de poder obter a bebida em lugares mais populares e até mesmo nos mais requintados.

Outrossim, é a forma como varia o consumo do açaí no interior para a capital. No primeiro se toma o açaí bem grosso na cuia e com farinha, já em Belém é consumido muitas vezes com açúcar, bem gelado e com farinha. De maneira geral, é consumida sem açúcar, mas a sua adição pode significar uma maneira de diferenciação social (Macêdo, 2016, p. 191). Sidiana menciona relatos dos viajantes sobre o açaí, um deles chamado Avé-Lallemant afirmava este produto alimentar estar presente nas principais refeições do povo do Pará (2016, p. 190).

Prova-se então, ser um líquido popular na região. Flores valoriza muito bem o açaí em seus textos, além de demonstrar a identidade paraense através dessa bebida. E retomando aos escritos do Leandro Tocantins, este também menciona o tacacá, que junto ao açaí, compõe parte da litografia paraense e ambas reafirmam a ideia de pertencimento através da comida, além de fazer a menção a ancestralidade indígena:

Bebendo-os, a gente pode se imaginar sentado numa maqueira, em qualquer maloca amazônica, servido por índias quituteiras que nos ofereçam os petiscos em cuia-pitingas. (Tocantins, 1963, p. 256)

O tacacá é mais um alimento que está presente nessa festividade. A exemplo, no “*Bar Centro Nazaré*”,¹⁴ em primeiro de outubro de 1946, oferta um “*ótimo tacacá, com tucupí feito em casa, como todo zelo e limpeza*”. Este anúncio detalha parte do preparo deste prato, feito com zelo e limpeza, mostrando o carinho desde a preparação até a venda para o consumidor. E esta conexão, como já tratado por Tocantins (p. 258), faz os paraenses se sentirem ofendidos quando alguém “torce o nariz” ao olhar para o tacacá, ou para o açaí, sendo um ato imperdoável.

¹² Folha do Norte, 15 de outubro de 1933, página 10.

¹³ Folha do Norte, 14 de outubro de 1935, página 3.

¹⁴ Folha do Norte, 1 de outubro de 1946, página 2.

Essa realidade de comida como parte identitária, seja regional ou nacional, é algo que estava sendo trabalhado na semana de arte moderna de 22, a qual se tenta construir através da alimentação uma forma de nação. Essa noção de pratos típicos é algo recente, até mesmo nos anos de 1940 o açaí, por exemplo, era consumido por hábito, não por uma tradição.

Em adição, devido ao modernismo no século XX, as comidas regionais passam a serem vistas como tradição alimentar, algo anteriormente visto apenas pela praticidade e capacidade de acabar com a fome, como é caso do açaí, considerado prático e barato, e da maniçoba que era consumida aos domingos (Macêdo, 2016, p. 252). Partindo dessa premissa, é necessário perceber o olhar para a cozinha regional com o passar dos anos de 1930 para 40. Notando a presença de pratos regionais em ambas as décadas.

Em vista disso, é interessante analisar o anúncio da barraca de Nazareth e os preços. Na seguinte tabela publicada no dia 9 de outubro de 1938, apresenta alguns dos pratos e seus respectivos valores:

Cardápio da Barraca de N. S. De Nazareth.

Mayonnaise de lagosta	4\$000
Vatapá á Bahiana	2\$000
Tartaruga guizada	3\$000
Pato no tucupy	3\$000
Perú a brasileira	3\$000
Casquinha de mussuam	4\$000

Fonte: Folha do Norte, 9 de outubro de 1938, p. 2.

Partindo deste menu, percebe-se a presença tanto de comidas de outros estados, como o vatapá a baiana e peru a brasileira, assim como iguarias típicas, é o caso do pato no tucupi e a casquinha de mussuam. Os valores dos pratos paraenses são mais caros ou até com o mesmo preço se comparado aos outros ofertados, já demonstrando a força da alimentação para o povo.

Este era um jornal voltado para a elite, e percebe-se isso através dos preços dos alimentos. Ao observarmos a tabela, um pato no tucupi custa 3 mil réis para alimentar uma

única pessoa. Com esse valor, ou próximo dele, pode-se adquirir um café em grão de 2º ou, com mil réis a menos, comprar açúcar cristal refinado.

Esses valores citados foram retirados da tabela da comissão de abastecimento alimentar publicado em setembro de 1942.¹⁵ Esta informação evidencia os altos valores de alguns estabelecimentos durante o círio. Para exemplificar essa noção, com o preço da casquinha de mussuan (4\$000 réis/serve uma pessoa) se conseguia comprar uma carne salgada ou até mesmo um pirarucu por 4\$600 o quilo.

De tal maneira, vale lembrar que se comparado com os anos de ascensão da borracha no final do século XIX, os alimentos de origem europeia tinham maior destaque por serem refinados e destinados à uma elite paraense, e já nas décadas de 1930 e 40, nota-se os pratos regionais marcando presença em conjunto com as especialidades importadas. Isso prova a expansão da comida regional para a classe privilegiada de Belém, visto que foram posicionadas em um lugar de prestígio em companhia de especialidades consideradas mais finas.

Portanto, a alimentação possui conexão com a identidade de um grupo social e isso se reflete nas produções intelectuais desse período. Os modernistas buscavam através da comida a criação de uma identidade nacional e regional. Dessa forma, na capital paraense, as especialidades locais começam a surgir nas postagens dos jornais dividindo espaço com refeições de outras partes do Brasil e do mundo. Isso é possível de ser observado nos exemplos acima citados.

Outrossim, é o momento em que acontece a festa do Círio de Nazaré, na qual transborda regionalismo e isso vai se refletir nas comidas ofertadas. No próximo tópico, é debatido sobre os pratos regionais que compunham os cardápios dos restaurantes de Belém.

Delícias da Nazinha: fé com gosto de “tucupy”

Ao se comemorar um momento especial, a primeira ação é sempre selecionar o que irão servir e compartilhar nesta data ao redor de quem se ama, partilhando memórias e afetos através do que se come. Uma vez que, “(...) a alimentação acaba por ser um agente identificador e diferenciador dos indivíduos e sociedades”. (Montanari, 2008, p. 7-11)

No círio não é diferente, no almoço do segundo domingo de outubro, por exemplo, os familiares e seus amigos vão se deliciar de um banquete, marcado por diversos tipos de

¹⁵ Folha do Norte, 12 de setembro de 1942, p. 2.

comida. A conexão do círio com a alimentação regional é inegável, certos pratos, como a maniçoba e o pato no tucupi, tornam-se emblemáticos nessa data do ano. Por isso, encontrar anúncios de alimentos durante os meses que antecedem o círio é algo comum. O pato no tucupi é um dos quitutes mais recorrentes até hoje. Mas em outros momentos, outros pratos também compunham essa mesa, como é o caso do casquinho de mussuan.¹⁶ No dia 12 de outubro de 1933, a “*Barraca de N. S. de Nazareth*”¹⁷, oferece em seu menu “Gelantine de gallinha”, pato no “tucupy” e “casquinhos de mussuan”, todos por 3\$000. No ano de 1935, o Bar Amadeu¹⁸ já anuncia que diariamente será encontrado toda espécie de comida, como paca e pato no “tucupy”, assim como o especial “assahy”, esta bebida que também é muito popular nos lares paraenses.

Contudo, dando enfoque no pato no tucupi, Cascudo já descreve o modo de preparo deste prato e afirma ser pertencente de uma cozinha de herança indígena. O autor descreve o preparo da seguinte forma:

Seccionando a cabeça, depenando-o, sabrecando-o, para queimar as penugens; aberto completamente, para retirar as vísceras, aproveita-se o fígado, a moela (estômago); antes de ir ao forno para assar, fica em vinha-d'alhos, sendo depois engordurado externamente, para não queimar e nem estorricar; fervido o tucupi, temperado com sal, chicória, cebola, alho, cominho e pimenta do cheiro, o pato é cortado em pedaços que são postos na panela para ganhar o gosto do tucupi (...) bota-se a porção de jambu, já cozido, ficando assim pronta a famosa iguaria regional. É indispensável farinha d'água torrada, especial, arroz branco, molho de pimenta de cheiro, do mesmo tucupi, para irrigar o prato, na ocasião de saboreá-lo.¹⁹

O modo de preparo já conta com algo estritamente regional e cultural, marcando presença nas comemorações nazarenas. E um ponto muito interessante a ser discutido, é a presença desses pratos em reuniões de clubes e organizações. É o caso da Assembleia Paraense²⁰ em setembro de 1931, em que oferecia o seguinte cardápio: “*Crema de aspargos, Mayonnese de Camarão, pescada ao m/ Rayol, Tartaruga a Franceza, Tornado á americana, Talharim á italiana; Perú ao jambom do York. SOBREMESA: Crema ‘Assembléia Paraense’*”.

¹⁶ Armando Mendes no seu escrito “Vocabulário amazônico” (1942), descreve que o casquinho de mussuan é uma casquinha, podendo ser de mussuan ou de siri, essas são “pitêus deliciosos de carne daquele *Cinosternum scorpides* e deste *Neptunus crivarias*, preparados nos próprios cascos” (Mendes, 1942, p. 37).

¹⁷ Folha do Norte, 12 de outubro de 1933, página 2.

¹⁸ Folha do Norte, 12 de outubro de 1935, página 6.

¹⁹ Apud Kato, Oliveira, Sousa, 2020, p.14.

²⁰ Folha do Norte, 20 de setembro de 1931, página 7.

Com isso, ao analisar este cardápio ofertado para seus associados, possui a “Tartaruga à francesa”, que é um prato com modo de preparo estrangeiro em meio ao mês que antecede o círio. Assim como a “*Mayonnese*” de camarão, pratos que levassem a maionese eram sempre tidos como finos (Macêdo, 2016, p. 247). Diante desse fato, é importante perceber a marca dessas comidas mais refinadas, e junto a elas pratos regionais.

Assim como a Assembleia Paraense, no sábado, 21 de setembro de 1940,²¹ o Central Hotel se reuniu para comemorar seu primeiro aniversário, e vai oferecer em seu cardápio iguarias regionais. Isso demonstra o destaque os pratos típicos em grandes comemorações, assim como o consumo destes produtos durante o mês antecessor ao círio. E algo a ser elucidado é o sentimento compartilhado com quem se come.

Sobre essa perspectiva, o livro “Comida como cultura” (2013), do historiador Massimo Montanari, trata sobre diversas discussões sobre a alimentação como cultura. Vale destacar a sua explicação sobre o comer junto, a qual a comida deixou de ter apenas um valor nutricional e passou a ser como um “acessório” (p. 158), fazendo uma reflexão com a cozinha medieval em que comer junto é uma maneira de dizer que são da mesma família.

Dessa maneira, aqueles ao redor do almoço do círio podem ser considerados uma família mesmo não sendo parentes de sangue. Se um grupo de amigos se reúnem para participar das programações nazarenas e desfrutar de belos banquetes, na perspectiva do escrito de Montanari, essas pessoas fariam parte de um grupo familiar, pois estabelece relações afetivas através da comida.

Seguindo esse ponto de vista, ao comemorar uma festa, seja religiosa ou não, além da comida, se conta também com a criação das memórias, e com o círio não é diferente. Sidiana Macêdo (2020) afirma a ligação da festa nazarena com o paladar, ou seja, conectada aos sabores. A autora vai mapeando as principais atrações que envolvem comida nessa temporada do ano na cidade de Belém nos de 1900 até 1950, já contando com a presença do Largo de Nazaré, a barraca da santa e o almoço do círio.

Sobre a barraca de Nazaré, essa possui grande constância nas postagens, seguindo desde a década de 1930 até o ano de 1950, ano limite desta pesquisa. No dia 6 de novembro de 1933, a “Barraca de N. S. DE NAZARETH”²² oferta para seus clientes uma variedade de opções, como deliciosos refrescos de frutas, doces sortidos e bons petiscos, como pasteis,

²¹ Folha do Norte, 21 de setembro de 1940, página 3.

²² Folha do Norte, 6 de novembro de 1933, página 2.

croquetes, carurú e pato no tucupy. É comum ter pratos regionais no menu da Barraca de Nazaré, mas também tem outras opções, como em outubro de 1936, este estabelecimento apresentava café, com biscoitos finos e sorvetes.²³

A Barraca da Santa é um local elitizado, com diversos pratos finos em conjunto com iguarias regionais. Na barraca de Nazaré,²⁴ no dia 17 de outubro de 1942, haverá um saboroso menu recheado de comidas mais requintadas e sabores regionais, como “*Tartaruga á amazonense por 3\$000; picadinho de tartaruga com farofa por 4\$000; casquinho de mussuan, á 5\$000; pato no tucupi, 4\$000; leitão assado por 3\$000 e vatapá à baiana com pudim de arroz por 3\$000*”.

Esses eram preços elevados para um alimento, se usado novamente como base a tabela de preços da comissão alimentar de setembro de 1942,²⁵ na qual a carne salgada custava 4\$000, o mesmo valor de um pato no tucupi, e mais barata que um casquinho de mussuan. Com isso, este não era o único lugar para se alimentar na cidade, outra barraca bastante divulgada durante os anos de 1940 foi a barraca de santo Antônio. Na quinta-feira, 14 de outubro de 1943, a “Casa de Santo Antonio no Arraial de Nazaré”²⁶ já anuncia seu menu com diversas especialidades, como o famoso pato no tucupi, peru á brasileira e um bom vinho de mesa.

Ao longo das edições do *Folha do Norte*, se sente esse elo entre o momento do círio e a alimentação, pois existem diversos espaços de comensalidade, como a barraca de Nazaré e a de Santo Antônio, além dos diversos alimentos divulgados. Essa conexão entre a festa cristã e a comida é trabalhada por Maués (2016) que faz uma introdução sobre o círio e já debate sobre as festas religiosas contarem com alguma refeição após as orações (p. 223). Desse modo, o autor faz a comparação do almoço do círio como um banquete sacrificial, tendo as melhores comidas neste dia, já nos dias anteriores são pratos “menos especiais”.

A periodização do trabalho de Maués é de 1975, porém é perceptível a noção de festa religiosa ligada a uma refeição, já que durante os anos pesquisados, sempre há diversos tipos de comidas, desde frutas estrangeiras e nacionais, pratos com modo de preparo de outros estados e comidas típicas. Mas com o fim de outubro e começo do mês de novembro, a frequência desses anúncios decai. Em uma obra rara do Arthur Viana (1905) intitulada

²³ Folha do Norte, 19 de outubro de 1936, página 2

²⁴ Folha do Norte, 17 de outubro de 1942, página 2.

²⁵ Folha do Norte, 12 de setembro de 1942, página 2.

²⁶ Folha do Norte, 14 de outubro de 1943, página 4.

“Festas Populares do Pará: a Festa de Nazareth”, já consta o grande impacto do círio para a população paraense, e menciona a comercialização de alimentos desde os primeiros anos da procissão do círio, em que seria criada o Largo de Nazareth com diversas delícias.

Portanto, é inegável não se pensar nas comidas típicas quando se pensa no círio, são muitas especialidades culinárias durante essa época do ano e no dia oficial da passagem da santa, no segundo domingo de outubro, a mesa fica decorada com diversos aromas de todos os pratos presentes, um verdadeiro “Banquete Amazônico” (Frugoli, Rejowski, Bueno, 2015).

Os lugares de comer são variados, como a Barraca da antiga Fotografia Nazaré²⁷ em outubro de 1941, que em seu menu consta *“casquinho de mussuan e de caranguejo; pato no tucupi; carneiro ao forno; salada de batatas; filé a minuta; vatapá e soufflé de camarão”*, e de sobremesa *“salada de frutas, bolo americano com crê-me chantilli, doces, queijos, etc.”*. Este cardápio exemplifica a variedade de comidas nas práticas alimentares Belenenses durante o mês de outubro, complementando a compreensão do círio e a alimentação como elementos culturais.

Desse modo, as festas religiosas e a gastronomia fazem parte de um patrimônio e de uma identidade cultural para uma determinada sociedade, é o que defende Brenno Vinícios e Geruza Aliene Erig (2023). Isso se aplica de maneira positiva neste trabalho, o círio e a comida estão entrelaçados, faz parte da cultura paraense e da maneira como se sentem pertencentes a essa região.

Este sentimento se estende para as bebidas, como o açaí e o tacacá, mas outro refresco marcante é o guaraná. A principal marca é o *“Guaraná soberano”*,²⁸ que em setembro de 1934 afirma ser o melhor do Brasil. Outra marca é o *“Guaraná Simões”*,²⁹ em outubro de 1936 estará em diversos bares e restaurantes no largo de Nazareth. Esse refresco possui uma presença estável durante ambas as décadas analisadas, compondo parte da alimentação da capital paraense durante as comemorações nazarenas.

E neste ambiente com diversos lugares para comer, os bares apresentam seus cardápios onde constam iguarias regionais, como o Bar Pilsen,³⁰ que no dia 12 de setembro de 1937 oferece um saboroso menu composto de finas iguarias. Seguindo o mesmo exemplo, o

²⁷ Folha do Norte, 23 de outubro de 1941, página 2.

²⁸ Folha do Norte, 01 de setembro de 1934, página 2.

²⁹ Folha do Norte, 11 de outubro de 1936, página 5.

³⁰ Folha do Norte, 12 de setembro de 1937, página 5.

estabelecimento “*Bar Estrella de Nazareth*”³¹ em outubro de 1937 afirma ser o preferido da elite paraense, pois não altera os preços de suas mercadorias.

Para finalizar a listagem dos principais bares anunciantes da cidade, o “*Bar bébé*”³² no dia 06 de outubro de 1939 oferecerá um delicioso pato no “*tucupy*”. No mesmo dia ocorre a inauguração do “*Pedreira Bar*”,³³ uma sorveteira e restaurante. Por fim, o bar “*Centro Nazaré*”³⁴ em outubro de 1946, conta com diversos sabores regionais, como o “*casquinho de Mussuan e de caranguejo, além de leitão assado com farofa, galinha de molho pardo, cachorro-quente, croquetes e pasteis*”.

Estes estabelecimentos pertenciam a parte do cenário alimentar da cidade. Estes resultados provam a quantidade das comidas típicas em um período de celebração, mostrando a conexão entre o que se come quando se comemora. E esta realidade não é apenas nas casas, mas também dos restaurantes e em outros espaços de comensalidade de Belém, como os bares citados no parágrafo anterior.

Outra delícia a ser novamente retratada neste ensaio, é a maniçoba. Apesar de ser um prato tradicionalmente preparado nas casas, explicando a sua baixa frequência nos jornais, é apresentada em outubro de 1950 na Barraca de Santa Catarina na Festa de Nazaré.³⁵ Este estabelecimento vende esse quitute junto com peito de tartaruga e o carurú. A maniçoba era um prato muito comum nos lares mais pobres, e se torna um alimento popular entre o restante da sociedade com o passar dos anos (Macêdo, 2016, p. 252).

Portanto, o número de quitutes regionais ofertados durante os meses de setembro e outubro é elevado. Neste tópico foi apresentado os pratos típicos presentes no jornal *Folha do Norte*, mostrando a ligação do círio com as especialidades regionais do Pará. Além disso, expondo como se encontrava o mundo alimentar de Belém durante esse período, com diversas divulgações que destacam os mais variados pratos.

Com esse ritmo, no próximo ponto será exposto os outros gêneros alimentares presentes neste diário. Com a presença de diversos vinhos, bebidas e alimentos com modos de preparo externo, comprovando ser um momento com o encontro de diversos tipos de comida, fortalecendo o elo entre o círio e a alimentação.

³¹ Folha do Norte, 10 de outubro de 1937, página 12.

³² Folha do Norte, 6 de outubro de 1939, página 5.

³³ Folha do Norte, 6 de outubro de 1939, página 4.

³⁴ Folha do Norte, 13 de outubro de 1946, página 14.

³⁵ Folha do Norte, 28 de outubro de 1950, página 2.

Além do tucupi! Bênçãos com bacalhau, cerveja e vinho

Durante o período do círio, diversos alimentos são postados e consumidos, dentre eles não se destacam só os regionais, mas também os de origem estrangeira ou nacionais. As principais mercadorias são as bebidas (cervejas e vinhos finos), frutas e cardápios que contam com bacalhau, sardinhas, entre outras especialidades.

Essas comidas estão no quadro alimentar da cidade desde o final do século XIX e se estende até os anos de 1950 (Macêdo, 2016, p. 222). Então será comum encontrar estabelecimentos comercializando e divulgando esses produtos. Um dos itens mais aparentes durante os anos são as frutas, essas que são consideradas artigos de luxo nas famílias da elite, mostrando Belém como uma “cidade-mundo” (Macêdo, 2009, p. 116). Com isso, variados estabelecimentos vendem e importam esses produtos de países como os Estados Unidos e da Europa.

Um desses locais é a “*Casa Carvalhaes*”,³⁶ ofertando em setembro de 1931, “*pecegos, peras e cerejas, uvas pretas e brancas*”, recebidos pelo “Hilary”, o frigorífico que importava e distribuía essas frutas para o comércio local. Outro ponto de vendas é a Casa Sport, inclusive neste mesmo ano recebeu pelo frigorífico Hilary “*peras Marqueza e Canario, uvas bastardinha e Diagalves, pecegos rosas...queijos Gruyere, Holandezes e repolhos*”.³⁷

Com este anúncio, percebe-se que não se vendia apenas frutas, mas também outros produtos, compondo uma alimentação diversa. Mantendo foco nas frutas, em novembro de 1933, a “Casa Carioca” recebe do Hilary peras, maçãs e uvas.³⁸ Através desses anúncios, nota-se essa conexão de Belém com o exterior, como Portugal com as “*Fructas portuguesas... Casa Camarinha recebeu pelo vapor ‘Itapé’*”.³⁹

Além de Portugal, tem o exemplo das uvas americanas comercializadas pela Casa Sport⁴⁰ no dia 20 de outubro de 1950, mas que também está vendendo maçãs, queijos e um azeite português. Esses anúncios expõem um lado mais requintado do círio, sendo rotineiro a presença de tais mercadoras. Outras comidas populares nestas publicações, são os queijos e o azeite, normalmente de origem portuguesa.

³⁶ Folha do Norte, 1 de setembro de 1931, página 3.

³⁷ Folha do Norte, 5 de setembro de 1931, página 3.

³⁸ Folha do Norte, 2 de novembro de 1933, página 2.

³⁹ Folha do Norte, 19 de setembro de 1940, página 2.

⁴⁰ Folha do Norte, 20 de outubro de 1950, página 3.

Seguindo esse estarte sobre os azeites, algumas marcas se destacam como o “*Azeite Pérola*”, que no dia 19 de outubro de 1944 afirmava ser o preferido pela sua boa qualidade.⁴¹ Essa não é a única marca comercializada na cidade. O estabelecimento “Salazar”⁴² vende em outubro de 1934 um “*finíssimo azeite Portuguez*”. E esses produtos são componentes no preparo de diversos pratos, disponíveis tanto nos restaurantes quanto nas mesas das famílias.

É o caso da Barraca de Nossa Senhora de Nazaré⁴³ em outubro de 1947 oferece diversas delícias como salada de salmão, “gallinha” com creme de aspargos, e bacalhau Gomes preparado com azeite português. Prova-se então, o círio conter um cardápio muito vasto de comidas, com diferentes modos de preparo. O azeite é um item com uma frequência considerável, assim como o próprio bacalhau.

Sobre este peixe, Isabel Drumond Braga (2020) nos conta que a sardinha e o bacalhau em Portugal eram peixes para consumo popular (p. 44), essa informação ela faz de acordo com as obras literárias destacadas. A partir dessa compreensão, em Belém, o bacalhau terá um requinte a mais e será considerado fino.

No dia 25 de setembro de 1932, o Bar Pilsen⁴⁴ destacava em seu menu a salada de Bacalhau, em conjunto com outros pratos. No mesmo ano em 15 de outubro, o Bar “Estrella de Nazareth”⁴⁵ oferecia bolinhos de bacalhau. Nota-se ser uma especialidade rotineira nos cardápios, existindo alguns que deixam explícitos serem de origem portuguesa. É o caso do Frigorífico Hilary⁴⁶ que entregou para a Casa Sport diversas frutas, vinhos e bacalhau “Portuguez”.

Essas divulgações expõem como estava a alimentação belenense no círio, fortalecendo a conexão do ato de comer com essa festa religiosa. E os menus são mestiços, visto a presença de diversas combinações regionais e europeias. Sidiana Macêdo (2023) em seu texto “Comida e fé: a culinária portuguesa na mesa do círio de Nazaré”, discute a relação da comida com a religião.

A autora exemplifica com o pão de Santo Antônio posto nas latas ou vasilhas de farinha com o objetivo de que nunca falte comida na casa. Outro ponto são as trocas culturais presentes na alimentação de Belém, tendo influências culinárias portuguesas, indígenas e

⁴¹ Folha do Norte, 19 de outubro de 1944, página 4.

⁴² Folha do Norte, 14 de outubro de 1934, página 11.

⁴³ Folha do Norte, 16 de outubro de 1947, página 8.

⁴⁴ Folha do Norte, 25 de setembro de 1932, página 7.

⁴⁵ Folha do Norte, 15 de outubro de 1932, página 6.

⁴⁶ Folha do Norte, 4 de setembro de 1937, página 3.

africanas; a historiadora intitula essas trocas de “circularidade cultural”. Como já posto anteriormente, não apenas de comida se servia os paraenses, mas também de frutas e bebidas, como os vinhos.

Essas bebidas são comercializadas em diversos espaços, como no dia 15 de outubro de 1932, na “*Festa de N. S. de Nazareth*”,⁴⁷ além de oferecer diversos pratos regionais, vendia-se vinhos como o de Collares por 10\$000 réis. Um valor alto e não acessível para boa parte da população, mas compunha o cenário gastronômico da cidade. Os vinhos mais consumidos pela elite são os portugueses. Inclusive nos anos de 1940, a Adega Portuguesa é um dos principais pontos de comercialização de vinhos.

Em setembro 1943 a “*Navegação Portuguesa*”⁴⁸ divulgava a chegada de diversas bebidas, como vinhos finos em caixas, como o tipo Moscatel de Setubal (Portugal), e de mesa. Para complementar essa informação, em setembro de 1946 a “*Adega Portuguesa no Pará*”⁴⁹ noticiava demora na entrega das mercadorias devido a quantidade alta de pedidos. Com isso, compreende-se o nível de consumo desse produto na capital.

Apesar de estarem nos anos da segunda guerra (1939-1945), as importações dos vinhos lusitanos não são atingidas. Ao contrário dos vinhos gaúchos. Em 1945, Luiz Machado do vinho Fidago⁵⁰ informou em sua manchete sobre as consequências sofridas por esse produto durante a guerra. Na medida do passar dos anos a chegada desses produtos normaliza, valendo aqui destacar outra bebida marcante nesse período: as cervejas.

Uma das principais produtoras de cerveja é a “*A fábrica de Paraense*”, que no dia 7 de outubro de 1936 anuncia sua presença na Festa de Nazareth⁵¹ e em quais estabelecimentos comercializarão. Outra marca é a “*Hanseatica Pilsen*” junto com a “*Cascatinha*”⁵² saudavam, em outubro de 1940, o presidente da época, Getúlio Vargas, e afirmam ser as cervejas queridas das multidões.

Com isso, consumir uma bebida alcoólica remete à momentos de alegria e de comemoração, e isso é o que se vive no círio: alegria e gratidão. Essa forma de celebrar se encaixa mais aos não-católicos, já que esses enxergam este momento como um motivo para reunir familiares e amigos (Kato, Oliveira, Sousa, 2020, p. 10). Mas esses líquidos podem ser

⁴⁷ Folha do Norte, 15 de outubro de 1932, página 5.

⁴⁸ Folha do Norte, 19 de setembro de 1943, página 4.

⁴⁹ Folha do Norte, 15 de setembro de 1946, página 2.

⁵⁰ Folha do Norte, 21 de outubro de 1945, página 7.

⁵¹ Folha do Norte, 7 de outubro de 1936, página 3.

⁵² Folha do Norte, 5 de outubro de 1940, página 3.

e são consumidos pela população de todas as fés, pois os anúncios são constantes durante os anos.

Dessa forma, a alimentação está presente nas mais diversas formas durante a Quadra Nazarena, seja vendendo pratos, frutas ou bebidas. Isso faz parte do quadro gastronômico e cultural da cidade, tornando um período muito rico em cheiros e sabores. Os espaços de comida são diversos, não vendendo apenas os pratos regionais, mas sim um leque recheado de culturas além-fronteiras.

Considerações finais.

Em conclusão, este estudo visou compreender parte da alimentação belenense na festa do círio de Nazaré. Através do jornal *Folha do Norte*, notou-se o mundo gastronômico da cidade ao longo dos anos de 1930 ao ano de 1950. Sendo perceptível a imensa gama de alimentos e bebidas comercializadas, ambos os produtos podendo ser de origem regional ou estrangeira, provando haver uma circularidade cultural. E prova também a conexão do círio com a alimentação.

Dito isso, o objetivo desta pesquisa foi alcançado: compreender a influência do círio sobre a alimentação de Belém. Isso se deve às leituras bibliográficas, demonstrando que as festividades, mesmo as religiosas, possuem seu laço identitário com o povo e isso inclui o alimento compartilhado. Outro ponto são os anúncios do jornal, contendo diversos estabelecimentos, divulgando alimentos e destacando delícias regionais, como o pato no tucupi, expondo a ligação entre a festa de Nazaré com a comida.

No entanto, vale destacar que, embora pratos como a maniçoba apareçam pouco neste artigo, essa iguaria marcava presença nos restaurantes e espaços de comer da cidade, tanto nos mais populares quanto nos mais finos. Este escrito se centralizou nos cardápios divulgados no *Folha do Norte*, deixando de fora outras comidas que, apesar de comporem os menus, não foram publicadas nos anúncios deste jornal.

Logo, o problema posto sobre como era o cenário gastronômico de Belém durante esses anos, percebendo quais as comidas no cardápio e suas origens foi respondida. Os resultados encontrados no *Folha do Norte* expõem os mais variados pratos e bebidas. Os principais são o pato no tucupi, casquinho de mussuan e o casquinho de caranguejo. Dentre os estrangeiros se destacam os vinhos, o bacalhau a moda portuguesa, e os mais variados pratos com modo de preparo estrangeiro ou nacional. Essas informações ajudam a compreender

como estava o mundo alimentar da cidade: variado e com diversos locais de comensalidade, todos na temporada do círio de Nazaré.

Portanto, este artigo contribui para a história da alimentação em Belém, focando em um período de comemoração e identidade desse povo: o círio de Nazaré, complementando os mais variados estudos sobre esse tema e contribuindo para aqueles que buscam entender sobre a alimentação no círio durante os anos de 1930 a 1950. No entanto, esta pesquisa se limita aos publicados do *Folha do Norte*, podendo ser expandida em outras pesquisas com o uso de outras fontes.

Referências Bibliográficas

ALVES, Isidoro. A festiva devoção no Círio de Nossa Senhora de Nazaré. Estudos avançados, v. 19, p. 315-332, 2005.

BATES, Henry Walter. O naturalista no rio Amazonas. Brasileira, 1944, pp.27-145.

BRAGA, Isabel Drumond. Bacalhau e sardinha servidos com humor em folhetos portugueses do final do Antigo Regime. e-Letras com Vida—Revista de Estudos Globais: Humanidades, Ciências e Artes [e-LCV], p. 40-54, 2020.

BRITO RODRIGUES, Brenno Vinicius; ERIG, Geruza Aline. Círio de Nazaré: Festa do Simbolismo e da Identidade Gastronômica do Estado do Pará. Revista Foco (Interdisciplinary Studies Journal), v. 16, n. 1, 2023.

FRUGOLI, Ricardo; REJOWSKI, Mirian; BUENO, Marielys Siqueira. Hospitalidade em um banquete amazônico: comensalidade no almoço do Círio de Nazaré. Caderno de Estudos e Pesquisas do Turismo, v. 4, n. 4, p. 160-174, 2015.

KATO, Hellen Christina de Almeida; OLIVEIRA, Luana de Sousa; SOUSA, Diego Neves de. O almoço do Círio de Nossa Senhora de Nazaré em Belém do Pará: experiência cultural e gastronômica. 2016.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, AnaMaria. & GARCIA, RosaWandaDiez. (Orgs.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 49-56.

MENDES, Armando. Vocabulário Amazônico. Sociedade Impressora Brasileira, 1942.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de; NETO, José Maia Bezerra. A festa de Nossa Senhora de Nazaré: entre a fé e as comidas. Revista Eletrônica Interações Sociais, v. 3, n. 2, p. 23-35, 2019.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. Comidas fé: a culinária portuguesa na mesa do Círio de Nazaré. In: História Global da Alimentação em Portugal. Editora Temas e Debates, 2023, pp.307-312.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX). 2016. 323 f. Tese

(Doutorado) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Belém, 2016. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia.

_____, Sidiana da Consolação Ferreira de. As comidas na festa do Círio de Nazaré em Belém (1900-1950). 2020, IHGG Campinas. Disponível em: <https://ihggcampinas.org/2020/10/08/as-comidas-na-festa-do-cirio-de-nazare-em-belem-1900-1950/>. Acesso em 27/06/2023.

_____, Macêdo, S. da C. F. de, & Bezerra Neto, J. M. (2020). A festa de Nossa Senhora de Nazaré: entre a fé e as comidas. *Revista Eletrônica Interações Sociais*, 3(2), 23–35. Recuperado de <https://periodicos.furg.br/reis/article/view/9613>

_____, Sidiana da Consolação Ferreira de. A Comida e a Construção de uma Identidade Regional: uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará (IHGP)*, (ISSN: 2359-0831 - online), Belém, v. 07, Dossiê “História da alimentação e do abastecimento na Amazônia”, p. 73 - 90, maio / 2020.

MAUÉS, Raymundo Heraldo. Almoço do Círio: um banquete sacrificial em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré. *Religião & Sociedade*, v. 36, p. 220-243, 2016.

MONTANARI, Massimo. Comer Junto. São Paulo: Editora Senac, p. 7-11, 2008.

MONTANARI, Massimo. Comer Junto. In: *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, pp. 157-164, 2008.

SIMMEL, Georg. Sociologia da Refeição. In: *Estudos Históricos*. Número 33. Rio de Janeiro, 2004, p. 159-166.

TOCANTINS, Leandro. Santa Maria de Belém do Grão Pará. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira S.A. 1963.

VIANNA, Arthur. Festas Populares do Pará: A Festa de Nazareth. Belém, Pará: Typografia de Alfredo Augusto Silva, 1905.