



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ANANINDEUA
FACULDADE DE HISTÓRIA

RAIMUNDO ANTONIO GOMES DA SILVA

O ENCONTRO DE SABORES: IMIGRAÇÃO PORTUGUESA E A MISTIÇAGEM ALI-
MENTAR EM BELÉM- PA (1870–1900)

ANANINDEUA – PA

2026

RAIMUNDO ANTONIO GOMES DA SILVA

O ENCONTRO DE SABORES: IMIGRAÇÃO PORTUGUESA E A MISTIÇAGEM ALI-
MENTAR EM BELÉM- PA (1870–1900)

Trabalho de conclusão de curso da Faculdade de
História do Campus Universitário de Ananindeua,
Universidade Federal do Pará.

Orientadora: Prof. Dra. Sidiana da Consolação
Macêdo

ANANINDEUA – PA

2026

RAIMUNDO ANTONIO GOMES DA SILVA

O ENCONTRO DE SABORES: IMIGRAÇÃO PORTUGUESA E A MISTIÇAGEM ALI-
MENTAR EM BELÉM- PA (1870–1900)

Trabalho de conclusão de curso da Faculdade de
História do Campus Universitário de Ananindeua,
Universidade Federal do Pará.

Orientadora: Prof. Dra. Sidiana da Consolação
Ferreira de Macêdo

Data de aprovação: 16/07/2026

Conceito: EXCELENTE

BANCA EXAMINADORA

Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo (Orientadora)
Professora Doutora na Universidade Federal do Pará

Siméia de Nazaré Lopes
Professora Doutora na Universidade Federal do Pará

AGRADECIMENTOS

À minha mãe, Elen Cristina, dedico este trabalho.

Dedico a ela todas as lágrimas que agora molham minha caneta; lágrimas de gratidão por sempre acreditar em mim e por acreditar que eu conseguiria concluir esta etapa fase da minha vida. A ela dedico as palavras mais belas do mundo, palavras que talvez nunca tenham saído da minha boca, mas que poderiam ser ouvidas a quilômetros de distância por meio de nossas risadas. Talvez a senhora não saiba, mas inúmeras foram as vezes em que a vi, em silêncio, chorando, preocupada com a forma que criaria seus dois filhos. Perdoe aquela minha fase rebelde aos 12 anos; eu não fazia ideia do peso do mundo sobre seus ombros. Aliás, de dois mundos: eu e meu irmão. Não é assim que a senhora sempre se referiu a nós?

Obrigado por ser minha mãe e por me dar um pouco daquilo que considero a coisa mais linda no mundo: o seu sorriso e a sua risada.

Ao meu pai, Ermelson (*in memoriam*), agradeço por ter feito parte da minha infância, ainda que por pouco tempo. O senhor continua sendo a maior ferida da minha vida, mas não venho reclamar, pois sou grato por tudo o que tenho. Sei que estaria cheio de orgulho ao ver seu “moleque rebelde” se formando como professor.

Agradeço ao meu irmão, Junior, por sempre acreditar que eu seria capaz. Se não fosse por você, talvez meu nome nem estivesse naquele listão dos aprovados de 2021.

Sou genuinamente grato aos meus amigos por fazerem parte da minha vida e por compreenderem que, ao final desta dedicatória, já me faltam as mais belas palavras para definir o carinho que sinto por vocês.

Em especial, agradeço àqueles que tornaram mais leve minha trajetória na universidade: Carlos Ângelo, Laércio Jairo, Ana Clara, Isabela Bitencourt e Maria Clara.

RESUMO

A alimentação constitui uma importante dimensão da vida social, ultrapassando sua função biológica para assumir significados culturais, econômicos e identitários. Neste sentido, este trabalho analisa as influências da imigração portuguesa na formação da culinária paraense em Belém do Pará entre 1870 e 1900, período marcado por um intenso fluxo migratório, devido a expansão das navegações a vapor e pelo crescimento das atividades comerciais associadas à economia da borracha.

Busca também compreender como as trocas culturais estabelecidas entre portugueses, indígenas e afrodescendentes contribuíram para a construção de uma cozinha mestiça, característica da sociedade paraense. Para isso, fundamenta-se nos estudos da História da Alimentação, da História Cultural e da imigração, utilizando pesquisa bibliográfica, documental e iconográfica, com análise de jornais, fotografias e obras especializadas sobre a alimentação amazônica.

Os resultados demonstram que as práticas alimentares que posteriormente seriam reconhecidas como parte da culinária paraense foram constituídas por processos contínuos de adaptação e ressignificação cultural, nos quais ingredientes, técnicas culinárias e hábitos alimentares foram incorporados e transformados ao longo do tempo. Pratos como tacacá, maniçoba, pirão e pato no tucupi evidenciam a permanência de matrizes indígenas associadas à incorporação de elementos da tradição portuguesa.

Conclui-se que a culinária paraense representa um espaço privilegiado para compreender as relações entre alimentação, identidade e cultura, revelando processos históricos de mestiçagem que contribuíram para processos históricos que participaram da formação das práticas alimentares posteriormente reconhecidas como características da culinária paraense.

Palavras-chave: História da Alimentação; Imigração Portuguesa; Culinária Paraense; Mestiçagem Alimentar; Identidade Cultural.

Sumário

INTRODUÇÃO	7
IMIGRAÇÃO LUSA PARA CAPITAL PARAENSE	10
ENTRE A MESA E A SOCIEDADE	14
COMIDA, CULTURA E PODER.....	20
INFLUÊNCIAS ALIMENTARES PORTUGUESAS NA GASTRONOMIA PARAENSE ...	25
QUESTÕES NORTEADORAS E HIPÓTESE DA PESQUISA	30
REFERENCIAIS TEÓRICOS.....	32
CONSIDERAÇÕES FINAIS	36
FONTES	37
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	38

INTRODUÇÃO

Tencionando contribuir para o campo da história da alimentação, este trabalho nos mostra a complexidade da comida como um ato cultural, onde é possível perceber que a “comensalidade”¹ e sociedade são elementos inseparáveis no que tange à compreensão acerca dos seus estudos (CARNEIRO, 2005). A cidade de Belém-PA constituiu-se como espaço de circulação e interação de diferentes práticas culturais, resultantes das trocas culturais estabelecidas no âmbito do mundo atlântico, considerando, de modo específico, os impactos da culinária portuguesa na formação da alimentação paraense. Esse processo esteve diretamente associado à intensa imigração de portugueses para a capital paraense ao longo do século XIX, fenômeno que, segundo Nunes (2009), pode ser compreendido como uma forma de “colonização tardia”², caracterizada pela permanência de práticas e ainda mentalidades vinculadas a uma lógica colonial. Nesse contexto, as transformações observadas na culinária paraense não se deram apenas pela introdução direta de hábitos alimentares dos europeus, mas sobretudo, pelas adaptações impostas pelas condições locais, como a ausência de determinados ingredientes tradicionais da gastronomia portuguesa.

Diante dessas limitações, os imigrantes passaram a reelaborar suas práticas alimentares, incorporando produtos regionais e recriando receitas como forma de preservar vínculos simbólicos com sua terra de origem. Assim, a alimentação tornou-se um espaço privilegiado de negociação cultural, no qual permanências e transformações se articularam na construção de práticas alimentares marcadas por processos históricos de adaptação e mestiçagem alimentar (MACÊDO, 2016).

O recorte temporal de 1870 a 1900 evidencia um momento de intensificação nas trocas culturais alimentares em Belém, associado diretamente à industrialização dos alimentos e à consolidação das navegações a vapor. Ainda que essas trocas culturais estejam presentes desde o período colonial, é importante salientar que, no âmbito da economia atlântica, no contexto do final do século XIX, elas ganham nova escala e velocidade. Com a expansão das navegações a vapor, acentuou-se a chegada de imigrantes portugueses à capital paraense, bem

¹ A comensalidade refere-se às práticas sociais e culturais relacionadas ao preparo, à circulação e ao consumo compartilhado dos alimentos, constituindo-se como espaço de produção de identidades, memórias e distinções sociais historicamente construídas (MACÊDO, 2016).

² A noção de “colonização tardia” refere-se ao processo de integração mais gradual da Amazônia às estruturas administrativas e econômicas do Império português, intensificado entre os séculos XVIII e XIX, quando a região passou a apresentar maior dinamização urbana e comercial, especialmente em cidades como Belém.

como a ampliação das movimentações comerciais locais e internacionais, especialmente ligadas ao comércio da borracha e ao abastecimento urbano (MACÊDO, 2009).

É nesse cenário que Belém se consolidou como um importante entreposto da economia atlântica, marcada por intensa circulação de mercadorias importadas e exportadas através de seu porto, que desempenhou papel estratégico na integração da Amazônia aos circuitos do comércio internacional (WEINSTEIN, 1993). A massiva quantidade de produtos e alimentos eram destinados para o exterior por meio de navegações, como: “Boot Line” (de origem inglesa), que foi responsável pelo transporte de 50,62% dos portugueses que vieram para o Pará (CARVALHO, 2011). “Lamport-Holt Line” (do Reino Unido), “Boniface” (com destino a Lisboa) e algumas de origem nacional, sendo; Loyd Brasileiro, que fazia rotas por São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Acre, Pará e Ceará.

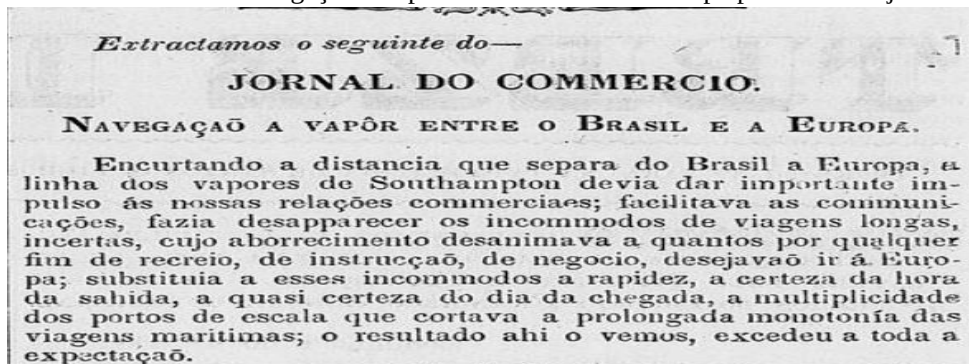


Figura 1 – PAQUETES “Acre”, “Anthony” e “Rio Negro”.

Fonte: Adaptado de FURTADO, Luciana. *Cidade, cotidiano e trabalho em Belém do Pará*, p. XX. Fonte original: PARÁ (Estado). Governador A. Montenegro, p. 225, 221 e 222.

A economia e as exportações da Amazônia tiveram um aumento significativo com a introdução dessas navegações a vapor no rio Amazonas em 1853 (ALMEIDA, 2016). A redução do tempo de deslocamento foi fundamental para intensificar a circulação de pessoas, mercadorias e informações entre a Amazônia e outros centros comerciais. A importância dessa transformação pode ser observada em notícia reproduzida pelo jornal Treze de Maio, em 1853, na qual se destaca que a navegação a vapor encurtava as distâncias entre o Brasil e a Europa, facilitava as comunicações e impulsionava as relações comerciais.

Figura 2: Notícia sobre a navegação a vapor entre o Brasil e a Europa publicada no jornal Treze de Maio



A construção do trabalho parte da seleção de fontes e dados coletados nos jornais das bibliotecas virtuais de Portugal (BnP) e Biblioteca Nacional Digital (BND), utilizando-se do recorte temporal de 1870 a 1900, reflete historicamente sobre a complexidade da alimentação, analisando como esses pratos típicos da região paraense, por exemplo, maniçoba, tacacá, caruru, vatapá, açaí etc., eram práticas alimentares que posteriormente seriam associadas à identidade alimentar paraense, revelando também formas de permanência e resistência cultural, mostrando também a importância da mão de obra feminina indígena e/ou africana na preservação de seus saberes autóctones. Através dessas dinâmicas culturais, fontes históricas, pesquisas em bibliotecas e artigos, nos possibilitam ter uma outra visão, pois estamos condicionados, com uma visão ínfima, a enxergar a prática da comensalidade apenas como uma necessidade humana e acabamos ignorando o fato de que sua complexidade é fundamental para entendermos as fissuras de determinadas sociedades (CARNEIRO, 2003).

Neste trabalho essas *fissuras* aparecem nas práticas alimentares de diversas formas, referem-se às tensões estruturais de classe, raça, gênero e cultura que, ao atravessar o corpo social, se manifestam nas práticas alimentares como formas de distinção, exclusão e negociação simbólica, pois ela constitui uma chave interpretativa essencial para compreender esse corpo social de forma plena. Assim se expressam valores culturais, identidades, hierarquias sociais e relações de poder.

Por fim, este trabalho está organizado em quatro capítulos. O primeiro apresenta a contextualização histórica da imigração portuguesa para Belém entre 1870 e 1900, destacando o desenvolvimento da economia da borracha, a intensificação da navegação a vapor e a inserção da capital paraense nos circuitos do comércio atlântico, fatores que favoreceram a circulação de pessoas, produtos e práticas culturais. O segundo capítulo discute os referenciais teóricos que fundamentam a pesquisa, abordando a História da Alimentação como campo historiográfico e conceitos como distinção social e mestiçagem alimentar, a partir das contribuições de autores como Pierre Bourdieu, Luís da Câmara Cascudo e Sidiana Macêdo. O terceiro capítulo analisa as influências portuguesas na formação da culinária paraense, evidenciando a circulação de ingredientes, técnicas culinárias e hábitos alimentares que contribuíram para a transformação de pratos tradicionais da capital paraense. Por fim, o quarto capítulo examina o protagonismo das mulheres na preservação e na difusão da cultura ali-

mentar paraense, ressaltando sua atuação nos mercados, nas feiras e em outros espaços de abastecimento urbano, bem como seu papel na manutenção dos saberes culinários e da identidade regional.

IMIGRAÇÃO LUSA PARA CAPITAL PARAENSE

Esta pesquisa destaca as diversas formas em que a gastronomia paraense foi importante para a movimentação do comércio e para sua sociedade local, durante o fim do século XIX e início do século XX, enfatizando como a alimentação pode ser um produto de construção de identidades para determinadas sociedades, e como essas gastronomias culturais alimentares incorporam novos aspectos e formas de consumir determinados alimentos. A alimentação brasileira passou por profundas transformações a partir do processo de colonização portuguesa. Conforme observa Câmara Cascudo (1967), com a chegada dos europeus houve a introdução de novos ingredientes alimentares; técnicas culinárias e hábitos de consumo passaram a interagir com os saberes alimentares já desenvolvidos pelos povos indígenas. No Pará, esse processo não ocorreu de forma distinta. A culinária paraense, reconhecida por historiadores como Osvaldo Orico (1972) por sua singularidade, é resultado de um longo processo de mestiçagem cultural e alimentar, no qual essas práticas, ingredientes e técnicas indígenas foram reinterpretados e combinados com elementos trazidos pelos colonizadores portugueses. Assim, mais do que uma simples substituição de costumes alimentares, constituiu-se uma cozinha híbrida e mais complexa, marcada por permanências, adaptações e ressignificações culturais, fenômeno que Macedo (2016) denomina de "cozinha mestiça".

[...] a cozinha brasileira, e no caso, a cozinha paraense é uma cozinha mestiçada. Mestiçada no que tange sua composição e técnicas de elaboração, tendo novos ingredientes e novas técnicas de preparo [...]

A partir de 1870, essa cozinha que já era multifacetada se intensifica com a grande chegada de imigrantes portugueses, um momento que podemos chamar de colonização tardia, termo utilizado indiretamente por Nunes (2009). Embora ele não utilize o termo '*colonização tardia*' de maneira pontual, seus estudos sobre as instalações de colônias agrícolas no Pará imperial entre 1870 e 1889 destacam uma continuidade da lógica colonial, em que o Estado busca expandir sua autoridade por meio da ocupação agrária das terras florestais.

Nessa ótica, a intensa imigração portuguesa para Belém-PA, a partir desse recorte temporal pode ser interpretada como uma forma de continuidade pós-colonial, marcada pelo que

podemos nomear de colonização econômica e cultural tardia. Com isso podemos perceber uma população belenense marcada por uma forte presença lusitana, como afirma Coelho (2005) ao ser mencionado por Macêdo (2018) no artigo “**Menu de Madame:** influências lusitanas na alimentação em Belém”, “o autor salienta que, na década de 1870, cerca de 30% da população de Belém era constituída por portugueses”. Sendo esse o período em que Belém está passando por intensas mudanças econômicas e sociais, momento em que, para além da circulação de pessoas, há a circulação de sabores, pratos e ingredientes que nos ajudam a entender essa mestiçagem (Macedo, 2016). Portanto, transferem-se para outros países o gosto e os hábitos enraizados. Pois, na experiência de deslocamento, a alimentação é o último costume abandonado. Ao estabelecerem-se em Belém, as mulheres portuguesas passaram a conviver diariamente com mulheres indígenas, negras e mestiças, compartilhando espaços de trabalho, mercados e cozinhas. Esse contato favoreceu processos de intercâmbio de ingredientes, técnicas culinárias e formas de preparo, nos quais práticas alimentares portuguesas foram adaptadas aos produtos amazônicos, enquanto saberes indígenas e afrodescendentes também influenciaram as cozinhas das famílias imigrantes. Assim, a participação feminina revela-se fundamental para compreender a formação da culinária paraense como resultado de um processo histórico de encontros, negociações e ressignificações culturais.

O fluxo migratório, a economia e as exportações da Amazônia aumentam a partir do surgimento de novas rotas comerciais e, conseqüentemente, com a introdução das navegações a vapor no rio Amazonas em 1853, por meio da companhia de navegação e comércio do Amazonas, sendo responsável por isso o Barão de Mauá³. Portanto, é por meio dessa modernização que podemos ver o momento em que a cidade de Belém e sua economia- mundo⁴ são influenciadas pelas transformações dos hábitos e costumes alimentares, seguindo novos padrões de civilização e sociabilidade, a qual ganha força em meados do século XIX (Macedo, 2016). Essas associações acontecem devido às grandes mudanças que são geradas em consequência da produção gomífera⁵, sendo elas nas transformações culturais, arquitetônicas e urbanísticas

³ Irineu Evangelista de Sousa ou “Barão de Mauá” (1813–1889) foi o fundador e principal dirigente da Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas, criada em 1852, sendo responsável pela implantação de linhas regulares de vapor na região amazônica.

⁴ Conceito formulado por Braudel (1987) para se referir a um espaço econômico amplo, ligado por redes de circulação de pessoas, mercadorias e capitais. Conceito ligado diretamente ao contexto do século XIX em Belém – PA, por meio do comércio da borracha e de sua conexão com o mundo atlântico.

⁵ A produção gomífera indica um conjunto de atividades ligadas diretamente à extração do látex da seringueira, cujo principal produto era a borracha, voltada para comercialização. Processo que se intensifica durante as décadas finais do

expressas nas capitais da Amazônia (Cancela, 2009).

Essa migração portuguesa por muitos escritores e historiadores é dada como majoritariamente masculina, visando atender às necessidades de mão de obra tanto para a agricultura e extração vegetal (café e borracha amazônica), com faixa etária laboriosamente ativa: 79,6% tinham idade compreendida entre os 20 e os 44 anos, com pouca presença de crianças e idosos (Carvalho, 2011). Havia uma preferência explícita por imigrantes portugueses, e os motivos eram diversos, desde uma proximidade cultural e linguística até ideais ligadas a um projeto de “civilização” e embranquecimento. O trabalho *“Preferem-se os portugueses(as)”* de Edilza (2016) evidencia que, ao longo do século XIX e início do XX, havia uma preferência explícita pela imigração portuguesa, associada a valores de civilização, moralidade e proximidade cultural, na qual homens e mulheres eram desejados de forma distinta.

Como mencionado, há nesse processo migratório uma relação direta com o comércio da borracha na cidade; para isso, basta lembrar que muitos dos proprietários de seringais na capital paraense eram portugueses ou naturalizados brasileiros, como é o caso do José Antonio Martins, o barão de Monte Córdova – um rico comerciante com inserção e projeção social na capital paraense e em Portugal, ligado diretamente aos segmentos da elite, pois para fazer parte desse grupo é necessário aliar-se ao status e poder à riqueza material (Burker, 1990). Os lusitanos que desembarcavam em Belém eram pessoas que tinham o objetivo de melhorias nas condições financeiras por meio do comércio e na produção e exportação da borracha (SILVA, 2017; WEINSTEIN, 1993).

Fato viabilizado, sobretudo, pela propaganda governamental de atração de populações europeias, da abertura dos rios amazônicos para a circulação de embarcações estrangeiras, conseguiu fazer sua fortuna das casas gomíferas (EMMI, 2013). No entanto, questionamentos são feitos a respeito dessa “migração portuguesa moderna de massa” (Pereira, 2002), que tornou o Pará o segundo destino mais procurado pelos lusos, seguido do Amazonas no século XIX, ficando atrás apenas do Rio de Janeiro. Dentre os múltiplos motivos, destacam-se as pressões econômicas, políticas e sociais dentro do próprio território português, que se potencializam:

através do avanço da economia da borracha, da propaganda governamental de atração de populações europeias, da abertura oficial dos rios amazônicos para a circulação de embarcações estrangeiras e, por fim, das mudanças tecnológicas na linha de transporte entre

século XIX. A região passa, então, a ser inserida na economia mundial, surgindo as casas aviadoras, redes de créditos e imigração de trabalhadores para os seringais.

Alguns escritos da historiadora e doutora em história social, Cristina Donza Cancela a fins de conhecer mais sobre o perfil desses imigrantes, é possível notar um grande apagamento no que diz respeito a imigração das mulheres portuguesas que se deslocavam de seu lugar de origem para a capital paraense em busca de melhores condições de vida e que, no entanto, são tratadas como meras coadjuvantes nesse processo migratório, utilizando-se da baixa porcentagem de migração em comparação ao homem, esse modelo pressupõe a ideia do homem jovem que migra em busca de oportunidades e que, quando casado, é seguido pela esposa e pelos/as filhos/as que “o acompanham”, sendo ele o único provedor da família (Kofman, 1999). O que se esquecia nessa abordagem é que “em muitos processos de migração em massa, as mulheres eram, em diversas situações, os próprios migrantes primários” (Lutz, 2010).

Essa ótica da imigração feminina é discutida em conjunto com uma noção de gênero e trabalho, marcada por uma hierarquia entre a atividade masculina, vista como produtiva, remunerada e pública, em contraponto à feminina, representada como não produtiva, associada às tarefas domésticas, à reprodução e ao cuidado (Cancela, 2023). Salgado (2010) lembra a respeito da invisibilidade dessas mulheres portuguesas quando diz: “Estamos perante uma imigração masculina. Geralmente, o homem parte só, tudo é ponderado: o risco, a incerteza, o receio do desconhecido e o preço exorbitante da viagem”, o que talvez possa explicar o reduzido número de mulheres que partiram com o seu próprio passaporte.

Nessa ótica, essas mulheres não são vistas como trabalhadoras, mas sim condicionadas a um papel subalterno de acompanhante do homem provedor e daquela que é responsável por cuidar da casa enquanto o homem imigrante busca novos meios de enriquecer, como se o “trabalho de verdade” ficasse a seu cargo. Cancela se opõe a essa falácia quando expõe em seu trabalho “Mulheres não são imigrantes passivas e nem vêm a reboque: feminização da imigração, trabalho e arranjos domésticos de portuguesas em uma capital da Amazônia” que:

“Assim, mesmo naqueles fluxos migratórios em que as mulheres apareciam em menor número, isso não as fazia menos presentes e ativas no processo, se consideramos que a migração ocorria por meio de redes sociais nas quais esposas, mães, irmãos e tias constituíram-se em suportes fundamentais para o deslocamento. Ao assumirem diversas funções de planejamento, cuidado, produção e sustento da casa e da família no local de origem, as mulheres viabilizavam a migração masculina. Desse modo, a participação feminina era fundamental no processo, mesmo quando elas não eram as imigrantes diretas” (Cancela,

2023).

Portanto, a imigração feminina não pode ser lida apenas como um “acompanhamento” do homem, visto que elas trabalhavam como vendedoras, quitandeiras, costureiras etc., sendo fundamentais para a reprodução da vida urbana. Porém, tal ação é apagada nos registros oficiais. Como demonstra Edilza Fontes (2016) em sua dissertação sobre a imigração feminina portuguesa em Belém, as mulheres exerceram múltiplas atividades produtivas e reprodutivas, atuando tanto no espaço doméstico quanto em ocupações remuneradas, fundamentais para a manutenção da família e para a inserção econômica dos imigrantes na cidade.

ENTRE A MESA E A SOCIEDADE

Buscando mostrar os principais agentes dessas trocas culturais, não podemos deixar à margem da história a figura das mulheres paraenses, sendo indígenas, afrodescendentes, figuras centrais na luta por uma sobrevivência cultural que dá identidade ao povo paraense. Tratando-se da presença dessas mulheres trabalhadoras nas feiras do Ver-o-Peso, sendo a maior feira livre da América Latina, percebe-se a importância da mão de obra feminina, sendo as principais contribuintes para com a economia familiar, comercialização de alimentos ou iguarias típicas da região, como o tacacá, açaí, doces de frutas da região, pato no tucupí, maniçoba, goma, tapioca, pratos que fazem parte de uma identidade social local.



Figura 3 – Vista do porto e da feira do Ver-o-Peso, Belém (PA), final do século XIX.

Fonte: Brasiliana Fotográfica / Biblioteca Nacional.

A presença das mulheres no comércio alimentar urbano pode ser observada na iconografia do final do século XIX. A **fotografia 3**, de Felipe Augusto Fidanza, produzida no final do século XIX, registra mulheres negras atuando nas bancas do mercado do Ver-o-Peso, comercializando produtos alimentares típicos da região. Essa fonte evidencia que o trabalho

feminino estava profundamente vinculado à circulação de alimentos e à economia urbana, colocando essas mulheres como agentes centrais na manutenção de práticas culinárias tradicionais. A presença dessas mulheres nos espaços de comercialização de alimentos remete às análises desenvolvidas por Richard Graham (2013) acerca do abastecimento urbano no Brasil oitocentista. Ao estudar a atuação de quitandeiras e vendedoras ambulantes em Salvador, o autor evidencia o papel desempenhado por essas trabalhadoras na distribuição de gêneros alimentícios e na manutenção da dinâmica econômica das cidades. Embora inseridas em contextos distintos, as mulheres que atuavam nos mercados e feiras de Belém exerciam funções semelhantes, constituindo-se como personagens fundamentais na circulação de alimentos e na transmissão de práticas culinárias que contribuíram para a construção e valorização da identidade alimentar paraense. No caso paraense, essas trabalhadoras contribuíam não apenas para o abastecimento cotidiano da cidade, mas também para a preservação e difusão de práticas culinárias associadas à tradição alimentar amazônica. Assim, a fotografia constitui um importante testemunho visual do protagonismo feminino na manutenção da cultura alimentar regional e na construção de uma identidade paraense vinculada aos saberes e sabores da Amazônia.

Conforme destaca Moraes (2025), os intelectuais ligados à chamada Academia do Peixe Frito passaram a exaltar o cotidiano, os sabores e os costumes locais, contribuindo diretamente para a construção de uma identidade alimentar regional. Ao adotarem elementos da cultura popular, como o peixe frito e outros alimentos tradicionais, esses autores não apenas registraram práticas já existentes, mas também ajudaram a ressignificá-las, atribuindo-lhes valor simbólico e cultural. Dessa forma, alimentos antes associados às camadas populares, como veremos mais a frente, passaram a ser reconhecidos como marcadores identitários da cultura paraense, evidenciando que a alimentação não é apenas reflexo das práticas sociais, mas também instrumento ativo na construção de identidades coletivas.

Observa-se que há uma continuidade dessa prática no século XXI, sendo possível ver a sobrevivência física e cultural feminina no comércio desses alimentos típicos da região, como tacacá, açaí, doces de frutas, pato no tucupi, maniçoba, goma e tapioca. A permanência dessas práticas evidencia a alimentação como espaço de transmissão cultural e reafirmação identitária, demonstrando a continuidade histórica do protagonismo feminino na construção da cultura alimentar paraense. Sob uma perspectiva da longa duração, proposta por Braudel (1978), a

alimentação e o trabalho feminino no comércio urbano configuram estruturas históricas profundas, cuja permanência atravessa essas diferentes temporalidades.

Portanto, a atuação dessas feirantes no comércio do ver-o-peso revela que tais práticas não constituem fenômenos isolados, mas expressam estruturas sociais duradouras que atravessam diferentes temporalidades. Assim, o protagonismo feminino no comércio alimentar do Ver-o-Peso configura-se como elemento de longa duração, no qual a sobrevivência econômica, a transmissão cultural e a construção identitária se mantiveram ao longo do tempo.

No que tange essa figura feminina, eram mulheres que pertenciam aos grupos dos excluídos das sociedades, sendo formada majoritariamente por mulheres pobres e as mesmas africanas ou afrodescendentes que haviam passado pelo processo de escravização (Pantoja, 2001). Após a assinatura da Lei Áurea em 1888, essas mulheres foram inseridas em uma sociedade que não lhes assegurou condições efetivas de cidadania, trabalho ou acesso a direitos básicos. Encontram, então, nos espaços do mercado um meio alternativo de sobrevivência. Sobre o mercado, ele não constitui somente um espaço de abastecimento, mas um verdadeiro coração econômico de Belém, onde se cruzam os caminhos da produção regional, do comércio urbano e da vida social da cidade. (Moreira, 1970). Segundo Orico (1972), essas quituteiras, presentes na **figura 4**, são “[...] elementos indispensáveis na composição da cozinha amazônica”. Reforçando essa ideia, Vicente Salles (1971) nos mostra que a população negra e indígena paraense desempenha um papel central na formação cultural alimentar dessa região, que resiste por meio de práticas cotidianas; sua ótica confirma que a comensalidade, rituais e festas não eram apenas hábitos, mas formas de sobrevivência cultural, desempenhando um papel identitário.



Figura 4- Vendedora afrodescendente em frente ao mercado municipal.

Fonte: Belém da Saudade (1996, p. 113)

A imagem evidencia a presença feminina negra ocupando o entorno do mercado, com vestimentas brancas que simbolizam higiene com o preparo dos alimentos, mas também remetem a trabalho e não à elite. Assim, o corpo feminino negro só era aceito nos espaços públicos quando ligado ao serviço e à alimentação (Pesavento, 2007). A posição da quituteira, de Vicente Chermont de Miranda (1849–1907)⁶, fora das estruturas formais do mercado mostra a informalidade como estratégia de sobrevivência, como já mencionado, revelando como essas mulheres, excluídas dos direitos sociais no pós-abolição, apropriaram-se das ruas e praças como locais de trabalho e resistência cotidiana.

Sidiana Macedo, em seu blog “@daquiloquese come”, oferece uma contribuição para compreender a formação da cultura alimentar paraense, trazendo pratos e personagens importantes que fazem parte da sua história. Em uma de suas publicações, Macedo enfatiza o protagonismo das mulheres na construção dessa história, trazendo como exemplo Tia Rufina, presente na **figura 5**, personagem importante que “[...] viveu durante o século XIX em Belém do Pará [...] nasceu escravizada e como tal obtivera permissão para ‘comerciar’ por conta própria no mercado [...]”.

Figura 5: Representação artística de Tia Rufina.



Fonte: Reprodução de MACÊDO, Sidiana. Tia Rufina: mulher e protagonista da sua história. Blog Daquilo que se Come, 2021.

O trabalho historiográfico de Sidiana Macêdo evidencia que a alimentação de Belém foi construída a partir de uma matriz indígena ancestral, posteriormente foi reelaborada por meio de processos de mestiçagem cultural (MACÊDO, 2016). Figuras como Tia Rufina exemplificam como mulheres negras encontraram na comercialização de alimentos nos espaços urbanos uma forma de sobrevivência física e cultural, preservando saberes culinários herdados da

⁶ Vicente Chermont de Miranda (1849–1907) foi um intelectual e artista paraense cujas representações do cotidiano regional constituem importantes registros das dinâmicas sociais e culturais da Belém oitocentista.

experiência da escravização (FONTES, 2016).

Nesse sentido, o corpo feminino negro não se limita a representar força de trabalho, mas constitui um elo entre a memória da escravidão e a permanência de práticas culturais no pós-abolição. Como argumenta Vicente Salles, a cultura alimentar amazônica foi profundamente marcada pela contribuição afro-indígena, funcionando como espaço de resistência e continuidade identitária (SALLES, 1971). Assim, a alimentação paraense configura-se como território de memória, identidade e protagonismo feminino negro.

Ao analisar esses espaços, Macêdo (2016) demonstra que a comensalidade está além da dimensão biológica, mostrando que há hierarquizações sociais expressas nos alimentos e em seus modos de preparo. Determinados produtos, por serem amplamente acessíveis às camadas populares, tendem a perder seu prestígio simbólico quando apropriados por esses grupos, levando a elite a buscar novas formas de distinção. Processos semelhantes foram observados por Denise Sant'Anna ao estudar o cotidiano alimentar em São Paulo no final do século XIX. Personagens como Sinhana dos Bolinhos, descrita como “preta velha e estorricada, fôrra, já há anos, manquitolante como saci-pererê, sempre de pitinho de barro na boca”, que ficou afamada negativamente após ofender publicamente um senhor de prestígio daquela cidade e assim lhe valeu a má fama de que seus bolinhos feitos com peixes eram preparados com água envenenada do rio Acu.

Todavia, Nhá Maria, de aproximadamente 30 anos e de cor parda/branca, que também fazia uso da água do rio Acu para fazer seus quitutes, não sofrera da mesma intolerância, pois era uma mulher que mantinha contato de pessoas importantes daquela cidade, sendo uma delas o homem que seria presidente da Província em 1872: João Teodoro. Portanto, segundo (SANT'ANNA, 2012) “Parte das intolerâncias alimentares estava, portanto, relacionada a uma teia de relações sociais envolvendo as ideias de prestígio e pertencimento social dos produtores e comerciantes.” Esse mecanismo nos ajuda a compreender, por analogia, a posição das mulheres trabalhadoras nos mercados de Belém, onde a alimentação também funcionava como campo de disputa simbólica e afirmação identitária.

Portanto, de acordo com Sant'Anna, há um limite do que é admissível, que é imposto coletivamente por determinados grupos para que o alimento adquira um status de civilidade, e isso acontece desde o seu preparo até quem o prepara.

Dessa forma, a alimentação torna-se um campo privilegiado para observar as disputas

simbólicas e os mecanismos de hierarquização social presentes na cidade. Em seu blog, Sidi-ana ressalta que a construção da identidade de uma sociedade pode acontecer também através da sua alimentação, mesmo sofrendo modificações ao longo do seu processo de formação.

A obra “*Quotidiano e poder*” de Maria Odila Leite da Silva Dias, nos mostra que o cotidiano das mulheres é marcado por praticas alimentares que revelam hierarquias sociais, possuindo dimensões políticas e que não possuem passividade. Nesse sentido, como argumenta Maria Odila, o cotidiano urbano e as práticas ligadas ao trabalho feminino, especialmente aquelas vinculadas à alimentação, revelam relações de poder e formas de hierarquização social presentes na cidade (SANT’ANNA, 2012). A alimentação torna-se, portanto, um campo privilegiado para observar disputas simbólicas e processos de construção identitária, evidenciando como práticas cotidianas sustentam a memória social mesmo diante das transformações históricas. Entende-se, portanto, a alimentação como um produto capaz de evidenciar distinções sociais e culturais e capaz de construir identidades, desde os processos de domesticação, preparo de alimentos e até sua exportação e consumo, ocasionando na identificação de relações de poder da sociedade por meio do ato de comer. Pois o comer também é um ato político e a comensalidade nos ajuda a delimitar as hierarquias sociais (Montanari, 2008). Então, essa identidade paraense se constrói a partir de uma culinária amazônica que consome o açaí com peixe, a farinha de mandioca, o pato no tucupi, o tacacá, a maniçoba, pratos típicos que “expressam identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais” (Maciel, 1996). Ainda que esses pratos tenham sido reelaborados sob influência portuguesa, não se desvinculam da identidade paraense que se constrói a partir da comensalidade. Oposto a isso, consolidam-se como marcadores simbólicos de pertencimento cultural.

A permanência do consumo de alimentos tradicionais evidencia uma gastronomia local que ocupa um lugar central na construção da identidade social, sendo elemento de continuidade histórica e de reconhecimento coletivo. Nessa ótica, segundo propõe Bourdieu, as práticas alimentares integram o *habitus* dos grupos sociais, constituindo formas de capital simbólico que expressam distinção, pertencimento e memória coletiva (BOURDIEU, 2007). Tratando-se da presença das mulheres trabalhadoras nas feiras do Ver-o-Peso, denominadas como quituteiras, percebe-se a importância da mão de obra feminina, sendo as principais contribuintes para com a economia familiar, realizando o preparo e a comercialização de alimentos ou iguarias típicas da região, como os pratos já mencionados aqui: *tacacá, açaí, doces de frutas da*

região, pato no tucupi, maniçoba, goma, tapioca, pratos que fazem parte de uma identidade social local.

Antes mesmo de 1888, os portos de Belém já eram uma possibilidade de conquista da alforria para grande parcela dos escravizados que viviam em Belém, sendo a presença feminina bastante expressiva nos portos de Belém. Dentro dessa perspectiva, tais alimentos que hoje estão presentes nas cozinhas dos ricos e dos pobres passaram por um processo que podemos chamar de gourmetização, segundo Chenê (2019). Portanto, o que se observa também em Belém é um processo em que práticas alimentares tradicionais passam a ser reinterpretadas pela lógica do mercado, do turismo e da mídia, assumindo um caráter de gourmetização que altera seu lugar social e simbólico.

COMIDA, CULTURA E PODER

Historicamente alguns alimentos na capital paraense eram consumidos por uma população menos abastada, havendo diferenças na forma como eram preparados e consumidos. Sendo o caso do açaí, por mais que fosse amplamente consumido em grupos sociais distintos (Macedo, 2016), a sua forma de consumo variava; a população pobre tomava apenas com farinha de mandioca, peixe assado e em cuias, diferentemente daqueles de maior poder aquisitivo, que consumiam o açaí com açúcar, sendo o açúcar, desde o período colonial, um produto ligado diretamente ao status social daquele que o consumia, posteriormente passa a ser consumido também como sorvete. A mandioca e seus derivados também entram nessa lógica. Tal produto já era consumido desde antes da colonização e era fundamental para o mantimento dos povos indígenas, que também sofre esse processo de mestiçagem quando o consumo dos seus derivados passa a ser acompanhado do café, como o *beiju*⁷, a tapioca, entre outros. Seus derivados, como a farinha de carimã, são utilizados pelos portugueses para a produção de diferentes tipos de bolos, substituindo a farinha de trigo.

Da mesma forma, havia a existência de receitas espalhadas por todo o Brasil que se utilizavam dos derivados da mandioca, sendo:

[...] os Biscoitinhos de queijo de Minas Gerais que levam o polvilho azedo; Bolo de Souza Leão em Pernambuco que leva massa de mandioca; a Brevidades em todo Brasil e que leva

⁷ Beiju é uma preparação feita com a goma da mandioca, aquecida para formar um disco fino comestível, tradicionalmente associada às práticas alimentares indígenas e incorporada à culinária regional amazônica. A presença de preparações à base de mandioca e seus derivados faz parte da formação histórica da cozinha mestiça paraense, que combina saberes indígenas com outras influências culturais (Macêdo, 2016)

polvilho doce; Caribé no Mato Grosso do Sul que leva a mandioca; Creme de Tapioca no Amazonas e Pará que leva a tapioca, entre outros [...] (Macedo, 2016).

Aqui percebemos alguns alimentos que são considerados “comida de pobre” e “comida de rico”. A noção de “pobre” utilizada neste trabalho não está ligada à falta de recursos econômicos, mas sim à distribuição desigual dos diferentes tipos de capital⁸, de acordo com Bourdieu (2012). Não se trata de miséria material, mas de posição social que se classifica socialmente⁹. Compreendido o tipo de pobreza aqui trabalhada de acordo com Pierre Bourdieu, Peter Burke (1990) historiciza esse processo quando analisa as cidades europeias em processo de modernização, como Veneza e Amsterdã, onde as distinções sociais eram produzidas, percebidas e reforçadas no cotidiano urbano daquelas sociedades. Essa associação não está ligada diretamente ao produto, mas sim ao perfil de quem o consome.

Segundo Sevcenko (1999), essa perspectiva ajuda a compreender os processos sociais em torno da alimentação paraense. Os pratos históricos a serem mencionados aqui eram associados ao cotidiano popular, porém, passaram a ser ressignificados ao serem inseridos em circuitos de prestígio, especialmente no contexto da modernização em que Belém buscava se firmar nos moldes europeus no contexto da *Belle Époque*. As práticas alimentares populares, como o consumo do açaí com farinha e peixe em cuias, ou o uso cotidiano da mandioca e de seus derivados, eram associadas às camadas populares não por sua natureza intrínseca, mas por estarem ligadas a grupos socialmente subalternizados.

Nesse sentido, tais distinções não podem ser compreendidas somente a partir de critérios econômicos ou culturais, mas devem ser analisadas a partir de uma ótica de estruturas históricas mais amplas de poder. De acordo com Aníbal Quijano, a sociedade moderna se organiza

⁸ Para Pierre Bourdieu (2007) o termo *capitais* não é delimitado ao econômico. Mas sim em diferentes recursos socialmente reconhecidos em que os indivíduos acumulam e mobilizam nas relações sociais. Sendo, o capital econômico (bens e renda), o capital cultural (saberes, títulos escolares, disposições), o capital social (redes de relações e contatos) e o capital simbólico (prestígio e reconhecimento).

⁹ Essa “pobreza” estaria ligada diretamente na relação do padrão dominante de consumo, cultura e estilo de vida entre determinados alimentos e grupos sociais específicos não é mera coincidência, mas resultado de um processo histórico no qual populações indígenas, negras e mestiças foram posicionadas em lugares subalternos dentro da estrutura social. Assim, aquilo que é definido como “comida de pobre” está menos relacionado ao alimento em si e mais à posição social e racial daqueles que historicamente a consomem e a produzem. Contrário ao que era consumido pela classe subalterna, a elite consumia gêneros alimentícios importados, sendo a manteiga inglesa, o bacalhau e o vinho; sendo o vinho um dos produtos que mais aparecem nas folhas comerciais de importados de Portugal para os portos de Belém, e que ao longo dos séculos se sofisticava e torna-se cada vez mais objeto de distinção social (Pinheiro, 2025). Essa preferência por produtos importados e associados à cultura europeia também pode ser compreendida dentro de uma lógica eurocêntrica de valorização cultural. Como aponta Quijano, o eurocentrismo constitui uma perspectiva de conhecimento que hierarquiza culturas e saberes, atribuindo superioridade ao modelo europeu, sendo o caso o contexto em que se encontrava a capital paraense.

a partir da chamada “colonialidade do poder”, na qual a ideia de raça se constrói como um dos principais critérios de classificação social. Segundo o autor, “raça e identidade racial foram estabelecidas como instrumentos de classificação social básica da população”, articulando-se diretamente às formas de dominação e à divisão do trabalho. Dessa forma, essa associação

Nesse contexto, a cidade se transformou — não apenas fisicamente, mas também no modo de vida de sua elite. Como mostra Luciana Marinho Batista (2014), as elites urbanas buscaram incorporar práticas culturais associadas à civilidade europeia como forma de reafirmar seu lugar social e expressar distinções simbólicas no ambiente urbano, usando espaços públicos e privados como cenário de suas interações sociais. Belém, enriquecida pelo ciclo da borracha, procurou se alinhar ao modelo europeu de “cidades modernas”, promovendo a construção de boulevards, bondes elétricos, cafés e restaurantes. Belém passou por um processo de modernização da infraestrutura urbana, contendo a construção de avenidas e pavimentação de ruas, aberturas de cafés — como, por exemplo, o Café e Restaurante Madrid, emblemático nesse processo.

Para a elite paraense, comer fora de casa, nesses ambientes requintados, passou a representar um ato social, associado à civilidade e à distinção social, um símbolo de civilização inspirado pelos padrões europeus. Portanto, Macedo (2009) é assertiva ao afirmar que a modernização de Belém não foi apenas arquitetônica, mas também cultural, simbólica e principalmente alimentar numa perspectiva europeia.



Figura 6 – Café e Restaurante Madrid (1898)

Fonte: Álbum Descritivo da Amazônia (1898)

Figura 7 – Registro urbano em Belém (1896)



Fonte: Jornal Folha do Norte, abril de 1896.

Havendo, assim, uma valorização para aquilo que era considerado “civilizado”. Assim, a chamada “gourmetização” que acontece na cozinha paraense é resultado do que Gilberto Freyre vai chamar de europeização das práticas alimentares no Brasil. Ajudando a evidenciar a comida como marcador de identidades, em que se julga menos o prato em si e mais quem dele se apropria e em qual contexto. Nesse viés, pode-se dizer, de forma breve, que essas distinções sociais por meio da alimentação paraense acontecem devido a alguns escritos que tendem a mostrar a mão da cozinheira portuguesa como responsável por dar preço às iguarias *humildes*, recebendo um leve toque de uma cozinha civilizada. Pois o que não fazia parte do preparo dos pratos paraenses e vinha de Portugal tornou-se parte dessa cozinha pela continuidade do seu uso de forma cotidiana devido às transformações da sociedade, resultando nas modificações dos hábitos e consumos alimentares, passando a assumir novos significados de acordo com essas novas maneiras de vida.

Esse consumo de alimentos por parte da população desfavorecida economicamente é caracterizado como “comida de pobre”, enquanto para os abastados, sendo muitos alimentos importados, são caracterizados como “comida da elite”. Hoje essas mudanças podem ser vistas nas reinterpretações contemporâneas da cozinha paraense, quando esses pratos tradicionais passam a circular em contextos turísticos, midiáticos e de alta gastronomia.

Por meio desses pratos, percebemos que a culinária amazônica se constrói, basicamente, por pratos indígenas, utilizando-se de elementos presentes na própria natureza. Assim, “a cozinha paraense é vista a partir da singularidade em sua estrutura étnica e pela composição bastante orgânica” (Orico, 1972). A construção dos pratos paraenses que hoje são considerados parte de uma tradição alimentar passou primeiro pelo que podemos chamar de “hábito ali-

mentar”.

De acordo com o conceito de *habitus* de Bourdieu (2007), essas práticas alimentares são consideradas tradicionais porque resultam de hábitos socialmente construídos e reproduzidos no cotidiano, que se consolidam ao longo do tempo. Logo, o que se come não nasce como “tradição”, mas com o tempo afirma-se historicamente pela repetição social.

Herdam também costumes indígenas e, entre eles, o hábito de preparar e consumir alimentos ao ar livre (Mareco, 2019). Portanto, como afirma Macedo (2016), o ato de consumir determinados alimentos, vistos hoje como parte de uma culinária regional, antes eram hábitos que faziam parte do dia a dia dessas pessoas. Sendo assim, esse sincretismo alimentar não ocorre somente na construção dos pratos, mas também com costumes que são herdados uns dos outros, por exemplo o de se reunir em silêncio durante a refeição; uma prática que demonstra uma ancestralidade prolixa dentro dos costumes indígenas, como afirma Cascudo (1967): “Índigena conversando enquanto come é influência do homem branco, deseducador excelente. Nas antigas famílias, a refeição era silenciosa.” Dentro desses costumes herdados, percebemos aquele que todos os paraenses ainda praticam: o habitual ato de oferecer aos convidados parte dos alimentos para sua casa.

Ao norte de Portugal, especialmente nas regiões do Minho, Trás-os-Montes, Douro e no litoral do Porto, era comum que, em festas religiosas, casamentos ou encontros familiares, parte dos alimentos preparados fosse oferecida aos convidados para que levassem para as suas casas (Dias, 1981). Cascudo mostra que esses hábitos chegam ao Brasil junto com os colonizadores, sendo incorporados em muitas regiões brasileiras – inclusive o Pará, como aqui citado. Analisando os alimentos exportados e importados, é possível perceber o público consumidor de determinados produtos e os conflitos gerados por mudanças nas práticas alimentares ao longo do século XIX. Alimentos exóticos, antes comuns na mesa do paraense, tornaram-se mais acessíveis na Europa do que nos mercados locais (Mendes, 2010).

Perceber essas camadas culturais alimentares é de grande importância para uma formação plena das sociedades, por meio dessas pluralidades de cozinhas, receitas e técnicas de preparo. Como Macêdo (2018) menciona, citando Laurioux, “não havia uma cozinha, mas várias cozinhas”, o que reflete a diversidade gastronômica resultante da intensa movimentação nos portos paraenses e portugueses. A análise das fontes nos mostra uma grande movimentação no mercado de exportação de produtos para portos de Portugal, Inglaterra, Noruega, Estados

Unidos, entre outros. Alimentos como farinha de mandioca, guaraná, grude de peixe, biscoitos, castanha-do-pará destacaram-se pela sua exportação em larga escala, especialmente devido ao interesse dos europeus e norte-americanos por especiarias exóticas (Almeida, 2016).

Observou-se nos anúncios dos jornais portugueses como alguns componentes da alimentação paraense foram integrados à culinária portuguesa, evidenciando uma troca cultural que respeitou as particularidades de cada sociedade. A gastronomia paraense, influenciada pela culinária portuguesa, manteve sua essência enquanto se adaptava às novas práticas e técnicas (BURKE, 2005).

INFLUENCIAS ALIMENTARES PORTUGUESAS NA GASTRONOMIA PARAENSE

Com a intensa chegada dos imigrantes lusos em Belém-PA, por volta de 1870, há uma grande circularidade de novas culturas, costumes e alimentações. Porém, com a indisponibilidade de alguns ingredientes que faziam parte da gastronomia portuguesa, houve a necessidade de serem substituídos por outros regionais (Mareco, 2019). É possível ver essa grande dinamização social e circularidade cultural alimentar nos espaços comerciais que são construídos na capital de Belém, como afirma Sidiana Macedo, em uma entrevista concedida para o portal de notícias do G1, que assim disse: "Era uma Belém na qual era possível encontrar nos restaurantes paca ao tucupi, sanduíches americanos, talharim à italiana, moqueca à baiana e tantos outros pratos". Portanto, a chegada de imigrantes em Belém trouxe novos ingredientes e práticas culinárias, que se somaram à cultura gastronômica paraense, incluindo influências portuguesas, africanas e árabes (Macedo, 2009).

Como é o caso do **pirarucu**, frequentemente denominado “bacalhau amazônico”, em razão de seu preparo salgado e seco e de seu sabor aproximado ao bacalhau europeu. A técnica de salga utilizada é herdada da tradição culinária portuguesa para conserva-lo por longos períodos, que consistia na aplicação de sal e posteriormente na secagem do peixe. Em Portugal, esse método era utilizado na preparação do bacalhau, tornando-se parte central da cultura alimentar lusitana. Ao ser introduzida na Amazônia, essa técnica foi aplicada a peixes locais, especialmente ao pirarucu, pois sua estrutura carnosa favorecia o processo de secagem. Dessa forma, o pirarucu salgado passou a desempenhar papel equivalente ao bacalhau europeu, permitindo a adaptação de receitas portuguesas ao contexto amazônico (CASCUDO, 1967). O mesmo substitui o bacalhau em diversas receitas de origem portuguesa, como bolinhos, arroz

e preparações inspiradas no bacalhau à Gomes de Sá, que se tornam amplamente comercializadas na capital paraense. Segundo Câmara Cascudo, o pirarucu seco constituiu historicamente um substituto regional do bacalhau, integrando-se às adaptações culinárias resultantes do encontro entre tradições portuguesas e ingredientes amazônicos (CASCUDO, 1967).

Embora houvesse uma adaptação de técnicas portuguesas aos recursos locais, favorecendo a utilização do pirarucu salgado como alternativa ao bacalhau europeu, isso não significou o desaparecimento desses produtos importados. Durante o período da Belle Époque paraense, há uma intensificação das relações comerciais e marítimas que possibilita a chegada constante de gêneros alimentícios provenientes da Europa. O anúncio publicado no jornal *Folha do Norte*, em 1897, evidencia a comercialização de produtos amplamente associados à alimentação europeia, como o bacalhau, o salmão e as anchovas. A oferta desses alimentos em estabelecimentos da capital demonstra a existência de um mercado consumidor interessado em produtos importados, ao mesmo tempo em que revela a coexistência entre práticas alimentares locais e hábitos de consumo influenciados pela cultura portuguesa e europeia. Diante disso, a culinária paraense do referido período foi marcada não apenas pela adaptação de técnicas culinárias aos ingredientes amazônicos, mas também pela circulação e incorporação contínua de gêneros alimentícios estrangeiros.



Figura 8: – Anúncio de comercialização de bacalhau, salmão e anchovas em restaurante de Belém

Fonte: *Folha do Norte*, Belém, 1897.

O **tucupi**, que antes era consumido pelos indígenas apenas com a adição de pimenta, algo indispensável para o preparo dos pratos indígenas, mas que estava sempre presente no consumo de carnes de caça, passa a ganhar um novo sabor com a adição de temperos portugueses, como alho, cebolas, azeite, cominho, salsa, pimenta de cheiro e coentro, como nos mostra Osvaldo Orico em “Panela Amazônica” (Macedo, 2016). É possível identificar também uma mudança na forma de preparo desses pratos consumidos com o tucupi (Macedo, 2016), sendo: tacacá, pato no tucupi, galinha no tucupi – uma variação do pato no tucupi, caldeirada de

peixe com tucupi. O mesmo acontece com o tacacá, uma receita originalmente indígena que era servida com peixes – pirarucu, tamuatá, matupiri, bacu, cabeça de gurijuba, carne de caça ou formigas saúvas (Macedo, 2016). Posteriormente esse prato passa a ser servido com camarão, sal, salsa, jambu e pimenta-de-cheiro. A incorporação desses ingredientes à culinária paraense foi favorecida não apenas pela presença dos imigrantes portugueses, mas também pela circulação constante de gêneros alimentícios importados. Um anúncio publicado no jornal Folha do Norte¹⁰, em 1896, evidencia a comercialização de diversos produtos amplamente utilizados na culinária portuguesa, entre eles azeite, azeitonas, cebolas, repolhos, legumes, massas, vinhos e etc. A presença desses alimentos no comércio da capital paraense demonstra a existência de redes de abastecimento que conectavam Belém aos mercados atlânticos, possibilitando o acesso da população urbana a produtos europeus. Nesse contexto, ingredientes tradicionalmente associados à cozinha portuguesa passaram a integrar o cotidiano alimentar local, contribuindo para transformações nos modos de preparo e consumo dos alimentos sem, contudo, perder sua essência de preparo, sendo o tucupi o principal, como podemos perceber pelo escrito de Câmara Cascudo (1967) ao transcrever um relato do naturalista Charles Frederick:

“O sabor picante torna completamente impossível o uso da saúva para outro fim que não seja o da especiaria ou condimento. Adicionadas ao molho Tucupi, elas dão-lhe um gosto muito agradável, como posso asseverar por experiência própria. Se os camarões são bons para alimento, por que não o seriam também para as formigas?”

Figura 4 – Anúncio de venda de azeite, azeitonas, cebolas, repolhos, legumes e outros produtos importados em Belém

DE LISBOA:
 Alfredo de Carvalho Moreira Pinto, pedras 6 cxs.
 Antonio Gonçalves Nina, pedras 20 cxs, Araujo & C.ª, brs. do hortaliça 15; A. P. de Oliveira & C.ª, cxs. azeite 20, brs. vinho 50; A. Mendes & C.ª, brs. vinho 10; Antonio Cruz & C.ª, brs. **vinho** 20; Antonio José Carneiro, brs. **vinho** 10; Alfredo Barros & C.ª, cxs. cebolas 30, cxs. figos 3; Boulhosa Smith & C.ª, cxs. **cebolas** 30; B. A. Antunes & C.ª, brs. vinho 62; Banco Commercial do Pari, columnas de ferro fundido 3; C. R. Reis, grades repolhos 1, cxs. passas 3, brs. vinho 30, scs. cominho 3; Carvalhos & C.ª, brs. vinho 10; Castro Marques & C.ª, cxs. azeite 30; Francisco Pedro & C.ª, cxs. pedra 62; Q. de Araujo & C.ª, cxs. **massas** 30, cxs. figos 2; Gonçalves de Brito & C.ª, cxs. cebolas 10, cxs. azeite 10, cxs. **massas alimenticias** 20, brs. **cevadilha** 10; Julia Barjona de Freitas, vinho 3 vols. Joaquin C. Vidigal & C.ª, grades repolhos 2; João Alves do Freitas & C.ª, cxs. cebolas 75; J. A. Rodrigues Silva, medicamentos 7 vols; J. R. Gil & C.ª, scs. legumes 50; Luiz de Figueiredo, vinho brs. 20; Luiz de Araujo & C.ª, brs. **vinho** 40; Leonardo José da Silva & C.ª, cxs. cebolas 58; Lopes Braga & C.ª, cxs. cebolas 15, cxs. banha 5, brs. azeite 10; Mourisca Barros & Delfim, cxs. massa tomates 4, cxs. **azeitonas** 2, cxs. **biscoutes** 2, cxs. linguiças 2, cxs. conservas 12, cxs. azeite 1, brs. vinho 4, brs. vinagre 2; Manoel Gonçalves Rodrigues, cxs. azeite 4, ex. palito 1, scs. **legumes** 10; Manoel Pedro & G.ª, cxs. pedras 33; Manoel R. de Oliveira & C.ª, cxs. banha 8, cxs. **azeite** 5; vinho 16 vols; M. M. Nogueira & C.ª, cxs. cebolas 15, vinho 15 vols; Ordem, brs. vinho 133, cxs. cebolas 10, lages 1227; Pacheco Borges & C.ª, cxs. cebolas 50, brs. vinho 125; Pinho Antunes & C.ª, cxs. cebolas 25, cxs. conservas 6, cxs. cxs. massas 6, cxs. azeite 3; Pinto da Costa & Serra, cxs. cebolas 8, cxs. **banha** 5, cxs. sabão 5, brs. no-

(1896).

Fonte Folha do Norte, Belém, 1896.

Nessa ótica, Sidiana Macêdo (2009; 2016), caracteriza a culinária paraense como um processo contínuo de adaptações e acréscimos, nos quais novos ingredientes são incorporados ao longo do tempo sem infringir com o núcleo simbólico e cultural dos pratos, sendo o tucupi um marcador identitário dessa tradição alimentar. Osvaldo Orico (1972) nos mostra como essas práticas alimentares são expressões legítimas da cultura amazônica, valorizando os saberes locais e populares que fundamentam a tradição culinária da região.

Outro prato que possui origem indígena e que passa por esse processo de modificação é a **maniçoba**. Pertencente a uma culinária ancestral, e que já fazia parte da alimentação dos povos indígenas desde o século XVI, como afirma Macedo (2016) em sua tese ao mencionar Gabriel de Sousa, “*folha (...) cozida em tempo de necessidade, com pimenta da terra*”, e em relação ao consumo, menciona Ambrósio Brandão, apontando que os indígenas chamavam “folhas de mandioca cozidas” de “maniçoba”. Sendo “excelentes para tempo de fome” e usadas por “muitas pessoas como mantimento” (Macedo, 2016). Este prato antes era preparado e servido com folhas cozidas de mandioca, peixes, carnes de caça e temperado com sal e/ou pimenta e grelos de mandioca. Após essa *mestiçagem*, a maniçoba passa a ser preparada com técnicas portuguesas, contando com a adição de alguns temperos – azeite, cebola, alho, ervas, pimentas-de-cheiro e embutidos e a utilização de defumados – toucinho e outras partes do por-

co, juntamente com charque. Agora, como *comida mestiça*, a maniçoba passa pelo processo de refogamento das carnes que são adicionadas, prática introduzida pelos portugueses, que tem como finalidade dar aroma, sabor e maciez para o prato. Sendo esse um dos exemplos mais claros que Sidiana Macedo (2016) denomina como “cozinha mestiça” em sua tese. Mostrando que a culinária paraense se constitui por camadas históricas, uma mestiçagem que acontece por meio da incorporação de técnicas europeias, especialmente a portuguesa, uma culinária híbrida sem apagar sua matriz indígena.

Na sua forma tradicional, os indígenas consumiam as carnes assadas e não refogadas, desconheciam a prática da fritura, passam a ter após influência dos portugueses, sobretudo com o uso do azeite, elemento central na culinária lusitana. Como observa Câmara Cascudo a respeito da importância da fritura e do azeite na tradição portuguesa que pode ser expressa no provérbio segundo o qual “o peixe nada três vezes: em água, em azeite e em molho” (CASCUDO, 1967). Utilizavam-se da prática do moquém, que consiste em uma grelha rústica feita de varas de madeira colocadas sobre o fogo brando ou brasas, onde carnes, peixes, mandioca ou outros alimentos são lentamente defumados e assados, ajudando na preservação do alimento. Segundo Câmara Cascudo (1967), os indígenas não utilizavam o sal para conservação de carnes e peixes, utilizando no lugar do sal a pimenta. Ainda, segundo o autor, ao citar Jean de Léry, menciona

“[...] entretanto, não salgam os alimentos, carne, peixe, etc., antes de pô-los na boca. Tomam primeiro o bocado e engolem em seguida uma pitada de *ionquet* – um tipo de molho feito a partir da pilagem das pimentas, para dar sabor à comida.”

Nos relatos de Jorge Marcgrave, de 1637, somamos outro prato que sofre alterações causadas pela alimentação lusitana, sendo o **pirão** um dos pratos derivados da mandioca, produto fundamental para a construção do Brasil, devido à sua importância na sustentação dos moradores que já ocupavam o território desde antes do processo de colonização (Macedo, 2016). Sendo um prato que historicamente faz parte da cozinha paraense cotidianamente. O pirão era um prato originalmente composto apenas por farinha, água e pimenta. Após as alterações, ele passa a ser consumido com o acréscimo de ovos e alho, ingredientes que fazem parte da dieta portuguesa.

Para além disso, o pirão originalmente consumido em Portugal era feito à base de farinha de cereais, principalmente o trigo, milho e o centeio, sendo cozidos em caldos de carne, peixes ou legumes. Servido como acompanhamento, o prato torna-se mestiço ao ter a substitui-

ção dos cereais pela farinha de mandioca. Assim, o pirão exemplifica um processo de mestiçagem alimentar: da tradição europeia dos papas à incorporação da mandioca indígena, consolidando-se como prato identitário da cozinha brasileira e com presença marcante na cozinha paraense, como bem sintetiza Câmara Cascudo (1967).

No Brasil, o pirão mudou de essência. Dos cereais europeus, passou à farinha de mandioca, alimento do indígena, tornando-se presença obrigatória à mesa, não mais apenas como acompanhamento, mas como parte vital da refeição cotidiana.

Para o paraense, um copo de vitaminas nunca valerá um prato de feijão com pirão. Muitos consideram que não enche, não faz bucha, não tem densidade para a mastigação, logo, não poderia ser um alimento para dar sustância. Portanto, seguindo a lógica de Contreras (2011), a farinha é um dos alimentos principais dotados de

“[...] um valor simbólico muito peculiar que faz deles uma chave da identidade cultural, indicadores da especificidade e da diferença. Esses pratos recriam uma identidade, e as reuniões para degustá-los em grupo recriam uma comunidade [...]” (Contreras, 2011, p. 142).

A própria prática de consumir o **açaí** acompanhado de outros alimentos na hora da refeição ou ainda sob a forma de sorvete faz parte dessa mestiçagem, visto que originalmente era consumido com peixe e farinha. Essa prática ainda permanece após o processo de sincretismo alimentar, mas passa a ser consumido de outras formas a partir da *gourmetização*¹⁰.

É importante destacar que nem todas as práticas alimentares tradicionais passaram por esse processo de gourmetização, que se concentrou sobretudo naquelas incorporadas aos circuitos turísticos, midiáticos e de consumo de prestígio.

O consumo e preparo desses alimentos variam de acordo com os gostos sociais, poder econômico e disponibilidade dos produtos, sendo inseridos num padrão de poder simbólico (Bourdieu, 2012). Tornando-se produtos capazes de causar uma distinção social, Bourdieu afirma que essa diferenciação no campo do consumo, a partir de uma ideia de *gosto*, é tipicamente burguesa, por supor uma liberdade de escolha.

QUESTÕES NORTEADORAS E HIPÓTESE DA PESQUISA

¹⁰ A gourmetização refere-se a um processo de mudanças nas formas de preparo e consumo de determinados alimentos, ou seja, introdução de técnicas culinárias, ingredientes, apresentação elaborada e aumento do valor simbólico e econômico do produto. Tornando-o produto de distinção social que transforma comidas populares em artigos associados ao consumo de prestígio e status. (Bourdieu, 2007)

Os alimentos, desde a sua gênese, são produtos cruciais para a subsistência dos seres humanos; para além disso, eles passam a ser fundamentais para uma movimentação e sustentação econômica de determinadas sociedades em suas temporalidades. Tratando-se do recorte temporal investigado para a pesquisa (1870-1900) dúvidas permearam a construção deste trabalho, sendo: qual a importância da culinária paraense para o comércio local, a partir do contexto dos séculos XIX e XX?

Como já mencionado, a cidade de Belém-PA, durante esse período, sofre um forte processo de imigração de diferentes povos; a capital passa a ter uma maior circularidade de culturas, mercadorias e pessoas. Coelho (2005) enfatiza que este era um “setor historicamente marcado pela ascendência portuguesa”. Portanto, a alimentação paraense demonstra um papel pioneiro no processo de fixação desses povos, por meio das receitas locais que circulavam por todos os comércios da capital paraense, restaurantes de proprietários portugueses que possuíam um menu variado de refeições lusas e paraenses, visto que era um meio de se firmarem, receitas que conseqüentemente começam a sofrer alterações de outras culturas alimentares. Ademais, a grande movimentação nos portos de Belém foi fundamental para sustentar a economia paraense.

E quais são essas modificações culturais alimentares que surgem a partir dessas trocas culturais alimentares?

Por meio dessa circularidade cultural que acontece em Belém-PA, é possível perceber alterações no modo de consumir determinados alimentos, tornando essas receitas ainda mais complexas, seja por meio da substituição da farinha de trigo pela farinha de carimã, havendo uma preferência pela farinha de mandioca (carimã) no preparo deles. No entanto, muito antes da chegada dos portugueses, esses produtos já faziam parte da gastronomia dos povos indígenas, sendo seu preparo realizado através dos derivados da mandioca e consumido de diversas formas, como relata dona Isabel da Silva Gomes¹¹, residente da região quilombola “Castanhalzinho”, município de Bujaru/PA. Em seu relato, há um tipo de mandioca chamando “manipeba” que era utilizado por seus ancestrais, em específico as mulheres, sendo essa figura a principal responsável pelo preparo das refeições, para a produção da farinha de carimã e que dá um gosto único para tal, utilizada para a fritura de peixes e também no processo de conservação de carnes e peixes, servindo também para o preparo da “papa”, mingau tomado pelas crianças, substituindo o mingau tradicional industrializado. Percebe-se a preservação de um

saber histórico alimentar, sendo a mulher a figura principal por preservar esses conhecimentos ancestrais empíricos. Ou mesmo a utilização do óleo de peixe-boi na ausência do azeite de oliva e, também, na modificação de algumas receitas, como citado por Macedo (2018), a receita “almôndegas à portuguesa”, receita paraense similar à receita de Portugal. Portanto, percebe-se que a forma de consumir determinados alimentos muda de acordo com os gostos sociais, poder econômico e por meio do contato entre culturas e identidades múltiplas.

E quanto ao processo de formação de identidade das sociedades, que é constituído de diversas formas, sobretudo, por meio da alimentação. Como poderíamos perceber a alimentação como elemento fundamental na formação dessas identidades?

Silva (2022) ao afirmar que “a comida envolve emoções, a comida marca um determinado lugar ou território, a comida marca a identidade de um povo” é possível perceber como a cultura alimentar de determinada sociedade forma suas identidades, no caso da culinária paraense, por exemplo, sua identidade é construída a partir de uma alimentação indígena ancestral amazônica, fruto de um conhecimento empírico sobre a colheita e o preparo dos seus alimentos, por exemplo, o tacacá, a maniçoba, o vatapá, o caruru, o peixe frito com açaí e etc. pratos típicos que marcam o processo de construção da sua identidade e que figuram resistência para este povo que luta por uma sobrevivência, seja de forma material ou cultural.

Ademais, é válido dizer que esses pratos sofrem modificações em consequência das trocas culturais, e que essas modificações são necessárias para o processo de formação de identidades, conforme Montanari (2009): “As identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas sim conectá-las”.

REFERENCIAIS TEÓRICOS

A compreensão da culinária paraense desenvolvida nesta pesquisa parte do conceito de mestiçagem alimentar, elaborado por Sidiana Macêdo em seus estudos sobre a formação histórica da alimentação amazônica. Diferentemente da noção tradicional de mestiçagem, frequentemente associada às relações biológicas ou raciais, a autora emprega o termo para compreender os processos históricos de transformação das práticas alimentares, resultantes do contato entre diferentes grupos culturais. Sob essa perspectiva, a alimentação é entendida como uma construção social e histórica, continuamente modificada pelas relações estabelecidas entre povos, ingredientes, técnicas

culinárias, formas de consumo e modos de produzir os alimentos.

Segundo Macêdo (2016), a culinária amazônica não pode ser explicada pela predominância de uma única tradição cultural nem pela simples substituição dos costumes indígenas pelos europeus durante o período colonial. Ao contrário, sua formação ocorreu por meio de um processo contínuo de encontros culturais, no qual saberes indígenas, portugueses e africanos passaram a interagir, produzindo novas práticas alimentares sem eliminar completamente as características de suas matrizes de origem. Dessa forma, a mestiçagem alimentar representa um processo de permanente adaptação e ressignificação das culturas alimentares, no qual receitas, ingredientes e técnicas foram sendo modificados de acordo com as experiências históricas vividas pelos diferentes grupos sociais.

Nesse sentido, a cozinha constitui um espaço privilegiado de intercâmbio cultural. Foi nela que ingredientes amazônicos passaram a ser preparados segundo técnicas introduzidas pelos portugueses, ao mesmo tempo em que receitas europeias foram adaptadas às condições ambientais e aos produtos disponíveis na região. O resultado desse processo não foi a reprodução da culinária portuguesa na Amazônia, nem a permanência intacta da alimentação indígena, mas a constituição de uma culinária própria, marcada pelo diálogo entre diferentes tradições alimentares.

Essa perspectiva permite compreender que pratos considerados emblemáticos da culinária paraense, como o tacacá, a maniçoba, o pato no tucupi, o pirarucu salgado e o pirão, são expressões concretas desse processo histórico. O tacacá, por exemplo, preservou como base o tucupi, a goma de mandioca e o jambu, elementos característicos da alimentação indígena, mas incorporou ingredientes e temperos difundidos pelos portugueses, como o camarão seco, o alho, a salsa e a pimenta-de-cheiro. Da mesma forma, a maniçoba manteve a utilização da folha de mandioca como elemento central da preparação, ao mesmo tempo em que passou a receber carnes salgadas, embutidos e técnicas culinárias oriundas da tradição portuguesa. O pirarucu salgado constitui outro exemplo significativo, pois demonstra a adaptação da técnica portuguesa de salga aos peixes amazônicos, possibilitando a conservação do alimento e sua inserção em diferentes preparações culinárias.

Entretanto, é importante destacar que a mestiçagem alimentar não corresponde a um processo harmonioso ou desprovido de conflitos. Essas transformações ocorreram em um contexto marcado pela colonização, pela escravização e por profundas desigualdades sociais, nas quais diferentes grupos estabeleceram relações assimétricas de poder. Os conhecimentos indígenas foram frequentemente apropriados pelos colonizadores, enquanto as contribuições africanas, embora fundamentais para a formação da culinária regional, permaneceram por muito tempo invisibilizadas

pela historiografia tradicional. Ainda assim, foi justamente nesse cenário de tensões, negociações e adaptações que se consolidaram novas práticas alimentares, capazes de reunir elementos de diferentes matrizes culturais sem apagar completamente suas especificidades.

Assim, o conceito de mestiçagem alimentar proposto por Sidiana Macêdo permite compreender a culinária paraense como resultado de um processo histórico dinâmico, no qual ingredientes, técnicas culinárias, hábitos de consumo e saberes tradicionais foram continuamente reinterpretados. Mais do que uma simples mistura de elementos culturais, a mestiçagem alimentar revela a capacidade das sociedades de produzir novas formas de cozinhar, consumir e atribuir significados aos alimentos a partir do contato entre diferentes tradições. É essa perspectiva que orienta a presente pesquisa, permitindo analisar a influência da imigração portuguesa na formação da culinária paraense sem desconsiderar o protagonismo das matrizes indígenas e africanas na construção da identidade alimentar amazônica.

No âmbito teórico-metodológico, realizou-se leituras com perspectivas essenciais para o desenvolvimento desta pesquisa, com base em estudos de pesquisadores renomados na história da alimentação. Essas leituras forneceram subsídios importantes para a coleta de informações por meio de artigos, revistas e projetos de pesquisa investigados ao longo do trabalho, abordando temas como hábitos alimentares e a alimentação como símbolo de identidade social. Como destaca Montanari (2013), “a comida é cultura quando produzida, a comida é cultura quando preparada, a comida é cultura quando consumida”, reforçando a visão de que a alimentação constitui um produto social de grande valor cultural.

Para mostrar essa valorização da cultura alimentar amazônica, o projeto toma corpo com a utilização da obra *Cozinha Amazônica* (1983) do autor pioneiro sobre a cozinha amazônica Osvaldo Orico, que constitui um marco na sistematização dos saberes culinários da região. O autor não apenas registra receitas e ingredientes, mas enfatiza a alimentação como expressão identitária, capaz de traduzir permanências, adaptações e a própria mestiçagem cultural que caracteriza a Amazônia. Sua contribuição é fundamental para compreender a cozinha não apenas como prática cotidiana, mas como patrimônio cultural e memória coletiva, em diálogo com outros estudiosos da história da alimentação, como Câmara Cascudo (1967) e Sidiana Macedo (2016).

Macedo (2016), ao trabalhar o conceito de cozinha mestiça, inserida também no debate sobre a mestiçagem cultural, mas com ênfase no campo da alimentação, permite dialo-

gar diretamente com Orico, reforçando a ideia de uma cozinha amazônica complexa desde antes da colonização, mas que sofre modificações quando em contato com outras culturas. Enquanto autores como Gilberto Freyre falam da mestiçagem mais ampla (biológica, social e cultural)¹¹, Macedo aplica esse conceito para entender a gastronomia como espaço de encontro, fusão e ressignificação de práticas alimentares, pensando a alimentação como resultante de processos de contato cultural. Nesse ponto, a contribuição de Salles (1971) é fundamental: ao analisar a presença negra no Pará, o autor evidencia como práticas culturais, entre elas a alimentação, funcionaram como formas de resistência e de afirmação identitária, ampliando a compreensão da cozinha paraense como espaço de memória, mestiçagem e sobrevivência cultural.

Em síntese, esses autores do campo da alimentação, assim como outras áreas de estudos, foram fundamentais para mostrar a complexidade do ato da comensalidade, pois a prática do comer está entre o que é natural e o que é social/cultural no homem, pois para sua sobrevivência é indispensável o alimento, que, por sua vez, é utilizado e adaptado de acordo com os hábitos e costumes praticados em seu meio. Segundo Prado (2018), “ao longo da história, a alimentação deixou de ser apenas uma necessidade humana para se tornar um ato sociológico.”. Simmel (2004) destaca que, ao se reunirem para se alimentar, as pessoas, mesmo sem interesses comuns, celebram um ato universal: a refeição. Essa ideia é ilustrada pela fotografia de 1899, registrada em uma hospedaria de imigrantes europeus localizada em Outeiro, no Pará, e publicada na revista “Álbum Notável” para uma exposição em Paris.



Figura 8 – Imigrantes reunidos em café da manhã em hospedaria de Outeiro (1899).

Fonte: Obras Raras – Acervo Digital (1996)

A imagem retrata o momento de socialização durante um café da manhã, uma celebração comum em diversas sociedades. Assim, percebemos as dinâmicas sociais que se manifes-

¹¹ Gilberto Freyre (2003) desenvolve o conceito de mestiçagem amplamente — biológico, social e cultural — quando analisa a formação da sociedade brasileira, especialmente em sua obra *Casa-Grande & Senzala*, que discute a convivência entre europeus, indígenas e africanos e a interpenetração de costumes, práticas e valores.

tam no simples ato de reunir-se em torno de uma mesa para uma refeição ou em espaços que, segundo Pimentel (2014), podem ser considerados “espaços difusores de ideias revolucionárias”. Para o autor, tais espaços públicos funcionam como dinamizadores sociais atuam como portas abertas para novas ideias, tornando-se, uma vez abertas, difíceis de fechar, facilitando a circulação de inspiração criativa, ansiedades e o desejo por mudanças.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise desenvolvida nesta pesquisa evidenciou que a culinária paraense é resultado de uma complexa rede de trocas culturais estabelecidas ao longo do Atlântico, especialmente a partir da intensa imigração portuguesa entre os séculos XIX e XX. Esses fluxos migratórios, aliados à modernização do comércio e à expansão das rotas marítimas, permitiram a circulação de produtos, saberes e técnicas que modificaram profundamente os hábitos alimentares em Belém. Observou-se que pratos como a maniçoba, o tacacá, o caruru e o pirão exemplificam esse processo de mestiçagem alimentar, no qual elementos indígenas, africanos e europeus se combinaram, dando origem a uma gastronomia singular e identitária.

Ao mesmo tempo, foi possível compreender que a alimentação não deve ser analisada apenas como uma necessidade biológica, mas como um fenômeno social, cultural e político, profundamente marcado por relações de poder. As distinções alimentares observadas ao longo do trabalho revelam não apenas diferenças de gosto ou acesso, mas refletem estruturas históricas de desigualdade, vinculadas à formação social da região, nas quais raça, classe e cultura se articulam na produção dessas hierarquias.

Nesse sentido, a presença feminina, seja nas feiras como o Ver-o-Peso ou nos espaços domésticos, revelou-se central na preservação e transmissão de saberes culinários, frequentemente invisibilizados pela historiografia tradicional, mas fundamentais para a manutenção da cultura alimentar paraense ao longo do tempo.

Conclui-se, portanto, que a alimentação, ao expressar identidades, disputas simbólicas e relações de poder, constitui-se como uma importante chave interpretativa para compreender a sociedade paraense em sua complexidade. A culinária amazônica, marcada pela mestiçagem e pela constante adaptação, não apenas reflete essas transformações históricas, mas também atua como espaço de resistência cultural, memória coletiva e afirmação identitária, reafirmando-se tanto no cotidiano popular quanto em suas reinterpretações contemporâneas. As-

sim, compreender a história da culinária paraense significa também compreender a história dos encontros culturais que moldaram a sociedade amazônica. Nos sabores, técnicas e ingredientes que compõem essa tradição alimentar permanecem inscritas as marcas das experiências indígenas, africanas e portuguesas, revelando que a alimentação é, simultaneamente, memória, cultura e história. Nesse sentido, a mesa paraense constitui não apenas um espaço de consumo, mas um importante lugar de preservação e expressão da identidade coletiva construída ao longo do tempo. Dessa forma, esta pesquisa almeja nortear compreensões acerca das influências da imigração portuguesa na formação da culinária paraense entre 1870 e 1900, evidenciando que a construção dessa identidade alimentar resultou de processos históricos de interação, adaptação e ressignificação cultural. Ao privilegiar a alimentação como objeto de análise histórica, o estudo contribui para ampliar as discussões sobre cultura, imigração e identidade na Amazônia, demonstrando que os alimentos e as práticas culinárias constituem importantes registros das experiências sociais e das transformações vivenciadas pela sociedade paraense. Espera-se, ainda, que este trabalho possa incentivar novas pesquisas sobre a história da alimentação na região amazônica, campo que permanece fértil para investigações acerca dos sujeitos, saberes e práticas que ajudaram a moldar a cultura local.

FONTES

ALBUQUERQUE, Luiz R. Cavalcanti de. *Commercio e navegação da Amazônia e paizes limitrophes*. Pará: Typ. de F. da Costa Júnior, 1891. Acervo Digital Obras Raras da Biblioteca Pública Arthur Vianna, Fundação Cultural do Pará. Disponível em: <https://obrasraras.fcp.pa.gov.br/publication/file/livros/commercionavegacaoamazonialimitrophes1891/64-65/#zoom=z>. Acesso em: 12 mar. 2024.

BOLETIM DE INFORMAÇÕES. v. 2, n. 6, 7, 8, 9, 10 e 14, 1934. Acervo Digital Obras Raras da Biblioteca Pública Arthur Vianna, Fundação Cultural do Pará. Disponível em: <https://obrasraras.fcp.pa.gov.br/publication/file/periodicos/boletimdeinformacoes/1934/v2n6n7n8n9n10n14/125/#zoom=z>. Acesso em: 11 ago. 2024.

CACCAVONI, Arthur. *Álbum descriptivo amazônico*. Gênova: F. Armanino, 1899. Acervo

Digital Obras Raras da Biblioteca Pública Arthur Vianna, Fundação Cultural do Pará. Disponível em: <https://obrasraras.fcp.pa.gov.br/publication/file/albuns/albumdescriptivoamazonico1899/46/#zoom=z>. Acesso em: 12 mar. 2024.

CACCAVONI, Arthur. *Album descrittivo annuario dello Stato del Pará: destinato esclusivamente agli stabilimenti finanziari, industriali, commerciali ed ai signori viaggiatori*. Gênova: Fratelli Armanino, 1898. Acervo Digital Obras Raras da Biblioteca Pública Arthur Vianna, Fundação Cultural do Pará. Disponível em: <https://obrasraras.fcp.pa.gov.br/publication/file/albuns/albumdescrittivodelpara1898/33/#zoom=z>. Acesso em: 12 mar. 2024.

FOLHA DO NORTE. Anúncio comercial de azeite, azeitonas, cebolas, repolhos, legumes e outros gêneros alimentícios. Belém, 1896. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br>. Acesso em: 18 jun. 2026.

FOLHA DO NORTE. Anúncio comercial de bacalhau, salmão e enchovas frescas. Belém, 1897. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br>. Acesso em: 18 jun. 2026.

FOLHA DO NORTE. Belém, abril de 1896. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br>. Acesso em: 18 jun. 2026.

O BRASIL MILITAR. Rio de Janeiro, 1895. Hemeroteca Digital Brasileira – Fundação Biblioteca Nacional. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=820946>. Acesso em: 1 jul. 2026.

O ESTADO DO PARÁ. Edição de 2 nov. 1922. Acervo Digital Obras Raras da Biblioteca Pública Arthur Vianna, Fundação Cultural do Pará. Disponível em: <https://obrasraras.fcp.pa.gov.br/publication/file/jornais/oestadodopara/1922/novembro/2/#zoom=z>. Acesso em: 1 jul. 2026.

OBRAS RARAS. Imagens de Belém. Belém: Fundação Cultural do Pará, 1996. Disponível em: <https://obrasraras.fcp.pa.gov.br/>. Acesso em: 24 jan. 2024.

PARÁ ILUSTRADO. Edição de fev. 1942, n. 105. Acervo Digital Obras Raras da Biblioteca Pública Arthur Vianna, Fundação Cultural do Pará. Disponível em: <https://obrasraras.fcp.pa.gov.br/publication/file/periodicos/parailustrado1942/para-ilustrado-fevereiro-1942-n.105/10/#zoom=z>. Acesso em: 11 ago. 2024.

REVISTA FAMILIAR. Edições consultadas de 1883. Acervo Digital Obras Raras da Biblioteca Pública Arthur Vianna, Fundação Cultural do Pará. Disponível em: <https://obrasraras.fcp.pa.gov.br/publication/file/jornais/revistafamiliar1883/8/#zoom=z>. Acesso em: 1 jul. 2026.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, José Jonas. Os Primórdios da Exploração da Castanha-do-Pará. In: XXIII En-

contro Estadual de História da ANPUH, 2016, Assis (SP). Anais do XXIII Encontro Estadual de História, 2016.

ÁLBUM descritivo da Amazônia. Belém: Typographia de Alfredo Augusto Silva, 1898.

BELÉM da saudade: a memória de Belém no início do século XX em cartões postais. Belém: SECULT-PA, 1996.

BURKE, Peter. O que é História Cultural? Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp, 2007.

BESSA, Juliana. Belém 407 anos: descubra a cultura alimentar dos tempos da Belle Époque. 2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004 [1967].

CANCELA, Cristina Donza. Redes, gerações e negócios: uma família de imigrantes portugueses na Amazônia. *Antíteses*, [S. l.], v. 9, n. 17, p. 136–156, 2016. DOI: 10.5433/1984-3356.2016v9n17p136

CHÊNE NETO, Guilherme Bemerguy. *A gourmetização da comida: a globalização alimentar e o caso de Belém/PA*. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Estadual Paulista (UNESP), Araraquara, 2019.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA-ARNÁIZ, Mercedes. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade. Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

DIAS, Jorge. *Vilarinho da Furna: uma aldeia comunitária*. Lisboa: Presença, 1981.

EMMI, Marília Ferreira. *Um século de imigrações internacionais na Amazônia brasileira (1850–1950)*. Belém: NAEA/UFPA, 2013.

FONTES, Edilza Joana Oliveira. *Preferem-se portugueses(as): trabalho, cultura e movimento social em Belém do Pará (1885-1914)*. Belém: Editora Universitária da Assessoria de Educação a Distância – EditAedi, 2016. 156 p. Coleção Teses e Dissertações – PPHIST/IFCH, Universidade Federal do Pará. Disponível em: <http://livroaberto.ufpa.br/jspui/handle/prefix/190>.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 51. ed. São Paulo: Global, 2006 [1933].

FIDANZA, Felipe Augusto. *Negra com cestos de frutas, Belém (1869–1875)*. Fotografia.

Acervo Leibniz Institut Für Länderkunde, Coleção Alphons Stübel.

SILVA, Layse Fernanda Azevedo: A cozinha paraense no boom gomífero: uma análise sobre os hábitos alimentares em Belém (1870-1900). 2022.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. Menu de Madame: influências lusitanas na alimentação em Belém, Pará, Brasil. *Revista Brasileira de Gastronomia*, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 74-96, jul./dez. 2018. Acesso em: 15//2023

MENDES, Fabrício Lemos de Siqueira. Ilegalidades no comércio de animais silvestres nos estados do Pará e Amazonas. 2010. 207 f. Tese (Doutorado) Universidade Federal do Pará, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Belém, 2010. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido.

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

MONTANARI, Massimo. O Mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MINTZ, Sidney W. *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*. New York: Viking Penguin, 1985.

NUNES, Francivaldo Alves. Colonização agrícola e núcleos coloniais nas terras de florestas da Amazônia Oriental (Pará, século XIX). **Revista Aedos**, [S. l.], v. 2, n. 3, 2009. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/aedos/article/view/10587>. Acesso em: 30 ago. 2025

RODRIGUES, Fernando da Silva; SILVA, Érica Sarmiento da. Estudos sobre colonização e imigração no Norte do Brasil (1840–1930). *Revista de História Regional*, 2017.

ORICO, Osvaldo. *Cozinha amazônica*. Belém: UFPA, 1983.

PIMENTEL, M. R. P. C. (2014). Espaços com História na Lisboa dos séculos XVIII e XIX: do Martinho ao Nicola. *Ricognizioni*, 1(1), 253-261.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. O imaginário da cidade. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

SALLES, Vicente. *O negro no Pará sob o regime da escravidão*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1971.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 56-75, 2004.

SEVCENKO, Nicolau. *A corrida para o século: no loop da montanha-russa*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001 [1999]

WEINSTEIN, Barbara. A borracha na Amazônia: expansão e decadência, 1850–1920. São Paulo: Hucitec, 1993.

G1. Ver-o-Peso: das mulheres, feirantes ocupam espaço e veem no mercado fonte de autonomia e sustento. 2022. Disponível em: <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/2022/03/27/ver-o-peso-das-mulheres-feirantes-ocupam-espaco-e-veem-no-mercado-fonte-de-autonomia-e-sustento.ghtml>. Acesso em: 16 fev. 2026.