



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ANANINDEUA
FACULDADE DE HISTÓRIA

LAYSE FERNANDA AZEVEDO SILVA

A COZINHA PARAENSE NO BOOM GOMÍFERO: Uma análise sobre os Hábitos alimentares em Belém (1870-1900)

ANANINDEUA

01/2022

LAYSE FERNANDA AZEVEDO SILVA

**A COZINHA PARAENSE NO BOOM GOMÍFERO: Uma análise sobre os
Hábitos alimentares em Belém (1870-1900)**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado como requisito para obtenção de grau de Licenciada em História, pela Universidade Federal do Pará.

Orientadora: Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo.

ANANINDEUA
01/2022

LAYSE FERNANDA AZEVEDO SILVA

**A COZINHA PARAENSE NO BOOM GOMÍFERO: Uma análise sobre os
Hábitos alimentares em Belém (1870-1900)**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado
como requisito para obtenção de grau de
Licenciada em História, pela Universidade
Federal do Pará.

Banca Examinadora:

Prof. Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo.
Orientadora.
(UFPA/CANAN)

Prof. Dra. Eliane Morelli Abrahão
(UNICAMP)

Aos meus pais, Maria Inez Azevedo Sila e Luis Fernando da Conceição Silva, que sempre me incentivaram, investiram e me motivaram nos estudos.

AGRADECIMENTOS

Ao longo desses anos na faculdade muitos incertezas surgiram, medo, insegurança, e ao mesmo tempo muita fé, por isso agradeço ao meu Deus, que me guia e me protege junto a Nossa Senhora de Nazaré e Nossa Senhora do Ó, por todo amparo durante todos os momentos de minha vida.

Agradeço imensamente aos meus pais, Maria Inês e Luis Fernando, por todo incentivo, carinho, cuidado e proteção não somente durante os anos de faculdade. Sempre me incentivaram nos estudos, acreditaram em mim quando nem eu mesma acreditava, fizeram sempre o impossível em prol do melhor, me guiaram no caminho do bem e da honestidade, eu sou muito privilegiada em ser filha de vocês. Eu os amo além dessa vida, esse diploma é nosso! Muito, Muito obrigada por tudo!

Ana Lúcia sem dúvida foi a pessoa que mais me ajudou depois dos meus pais, me acolheu em sua casa, me deu carinho, atenção e me ensinou muito. Amote, minha tia, eternamente. Karina Araújo, Pedro Araújo, João Araújo e Keila Araújo, vocês me acompanharam em grande parte do período em que estive na faculdade, junto com a tia Luci me acolheram e logo me senti em casa, era literalmente assim que me sentia, em casa! Muito obrigada por todo carinho e cuidado, espero encontra-los logo.

Aos meus sobrinhos Luis Fernando e Maria Sofia e ao meu afilhado Lucas Pietro, agradeço por todo carinho durante o processo, e que possam continuar trilhando o que nos foi repassado. Aos meus irmãos Leirson Azevedo e Gleyce Silva e a minha cunhada Joyce Paixão, gratidão por acreditarem em mim. Minhas amigas do coração (por ordem alfabética para não ter crise) Amanda, Bruna, Carol, Fernanda e Vera, gratidão por todas as palavras de incentivo e pela amizade de todos esses anos.

Minha amiga de curso e agora da vida, Dilane Cavalcante, obrigada minha amiga, minha dupla, você me fortaleceu, me ajudou, me incentivou, ganhei uma amiga que vou levar pra vida toda, te amo. Meu amigo Marlison Moraes e Izabela Rosa obrigada por todo carinho e atenção dentro e fora de sala, amo vocês.

Por fim, mas não menos importante, agradeço a Universidade Federal do Pará, sempre foi meu sonho ingressar nesta instituição, e nela pude perceber o

quanto a educação salva e ao mesmo tempo liberta e resiste, rendendo bons frutos. Muito obrigada a todos os professores da faculdade de História do campus universitário de Ananindeua, em especial a minha orientadora Sidiana Macêdo por me apresentar o grupo Alere e a História da Alimentação, gratidão por toda parceria, respeito, atenção e cuidado durante a escrita deste projeto, realmente sem você não teria conseguido, pois além de orientadora me ajudou com palavras de confiança. Obrigada por tudo, prof!

Mosqueiro, 21/12/2021.

RESUMO

Este trabalho analisa os hábitos alimentares em Belém na segunda metade do século XIX, sob a perspectiva da alimentação enquanto cultura. Em que, especificamente objetiva-se identificar a cozinha mestiça nos surgimento dos restaurantes; descrever de que maneira o alimento regional era consumido e apontar os diferentes alimentos, sujeitos e estabelecimentos da cidade de Belém. As fontes são dos jornais que datam o final do século XIX entre 1870-1900, que confira o apogeu da economia gomífera. Assim sendo, se Belém estava em constante transformação na segunda metade do séc. XIX devido às transformações que a economia da borracha ocasionou no cenário urbano de Belém, os hábitos alimentares dessa sociedade acompanhou essa processo de mudanças? Se comida é cultura, de que forma os hábitos alimentares dessa sociedade refletem as transformações ocorridas na cidade de Belém? Os restaurantes surgem neste período seguindo o modelo de requinte e modernidade, em que se identifica em seus cardápios a cozinha mestiça, com pratos regionais, locais e internacionais, e o alimento regional, como o tucupi. Serão analisados também o consumo de peixes regionais, da tartaruga, tacacá, mingau, maniçoba e o consumo do açaí, que me permite visualizar os variados sujeitos no mundo da alimentação.

Palavras- chave: História da Alimentação; Cozinha Paraense; Belém; Século XIX.

ABSTRACT

This work analyzes the eating habits in Belém in the second half of the 19th century, from the perspective of food as a culture. In which, specifically, the objective is to identify the mestizo cuisine in the emergence of restaurants; describe how regional food was consumed and point out the different foods, subjects and establishments in the city of Belém. The sources are from newspapers dating from the end of the 19th century, between 1870-1900, which confirm the heyday of the rubber economy. Therefore, if Belém was in constant transformation in the second half of the 20th century, XIX due to the transformations that the rubber economy caused in the urban scene of Belém, the eating habits of this society followed this process of changes? If food is culture, how do the eating habits of this society reflect the changes that have taken place in the city of Belém? Restaurants emerged in this period following the model of refinement and modernity, in which the mestizo cuisine is identified in their menus, with regional, local and international dishes, and regional food, such as tucupi. The consumption of regional fish, turtle, tacacá, porridge, maniçoba and the consumption of açaí will also be analyzed, which allows me to visualize the different subjects in the world of food.

Keywords: History of Food; Paraense cuisine; Belem; XIX century.

Sumário

1. INTRODUÇÃO.....	12
1.1 Reflexões sobre a História da alimentação.....	13
1.2 Recorte temporal: o boom gomífero.....	18
2. OS RESTAURANTES.....	20
2.1 Os cardápios e a cozinha mestiça.....	26
2.1.1 O tucupi e as carnes de caça.....	27
2.1.2 A cozinha mestiça.....	31
2.1.3 Os casquinhas e os doces.....	35
3. O CONSUMO DOS PEIXES REGIONAIS E DA TARTARUGA.....	40
3.1 O açaí, um hábito alimentar.....	50
3.1.1 Os locais de venda do açaí.....	52
3.1.2 Os escravos e o açaí.....	54
3.2 O Tacacá, Mingau e a Maniçoba.....	56
CONCLUSÃO.....	61
FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	64

LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Dos exemplos de restaurantes que surgem nos anúncios de diferentes jornais a partir de 1870.

Quadro 2 – Dos exemplos de restaurantes que compunham espaços mistos no cenário urbano de Belém a partir de 1870

LISTA DE ILUSTRAÇÃO

Figura 1 - Recorte de um anúncio de um Restaurante localizado no Largo de Nazareth

Figura 2 – Recorte do cardápio do Restaurante do Café Carneiro

Figura 3 – Recorte do Restaurante do Café Coelho.

Figura 4 -: Restaurant do comércio, localizado no largo do mercado – com comidas á francesa, portuguesa, inglesa e brasileira.

Figura 5 - recorte, padaria e confeitaria de antonio Joaquim ferreira, na rua nova de Santa Anna.

Figura 6 – Recorte de uma tabela sobre o preço dos pescados.

Figura 7- Recorte de uma tabela sobre os produtos importados.

Introdução

A História da alimentação pode envolver questões econômicas, religiosas,¹ biológicas e culturais, é um tema que envolve a sociedade desde os primórdios, já nos diz Montanari (2008, p.16) que “a cozinha funda a própria civilização”, sendo assim, a importância em pesquisá-la nos ajuda a compreender a nossa própria sociedade historicamente nos diferentes tempos. Portanto, se a História é a ciência dos homens no tempo, a história da alimentação permite compreender o alimentar-se nos diferentes tempos e sociedades (MACÊDO, 2016, p.20). Dessa forma, destacar a alimentação no centro da pesquisa para que a partir dela compreendam-se as relações sociais e mudanças culturais é visualizar uma nova história.

Meu interesse pela História da Alimentação surgiu inicialmente ao participar do III colóquio de História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia, que ocorreu em 2018, organizado pelo grupo ALERE, na Universidade Federal do Pará. A História da Alimentação era um tema que eu não tinha muito conhecimento, principalmente por não estudá-lo no ensino básico, era até então um tema desconhecido, o colóquio- e o grupo de pesquisa ALERE, me apresentou uma nova História, uma História que tem os alimentos como objeto central de conhecimento, para a então compreensão de uma sociedade e de sua cultura- e foi essa História que me encantou. Comecei a fazer parte do grupo Alere, participando de reuniões e grupos de estudo, e procurei cada vez na pesquisa um meio de aprofundar o conhecimento sobre o assunto, foi aí que surgiu a oportunidade de ser bolsista Pivic da professora Sidiana Macêdo², com o plano de trabalho “Hábitos Alimentares e a cozinha Amazônica”, no período de 2 de Setembro de 2019 a 31 de julho de 2020, tinha como

A exemplo desta questão ver : Fuckner, Ismael. Comidas do céu, comidas da terra: invenções e reinvenções culinárias entre as adventistas do sétimo dia (marco- Belém- Pará), 2004.

²Professora Adjunta da Faculdade de História da Universidade Federal do Pará do Campus de Ananindeua. É mestre em História Social da Amazônia com a dissertação "Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)", dissertação que deu origem ao livro "Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)". É doutora em História Social da Amazônia, pelo Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia da Universidade Federal do Pará. Com a tese intitulada "A cozinha mestiça. Uma história da alimentação em Belém. (Fins do século XIX a meados do século XX)". Desenvolve projetos e trabalhos na área do Ensino e aprendizagem em sala de aula. É professora credenciada no Mestrado profissional de História (Profhistória). Onde atua na linha de pesquisa Saberes Históricos no Espaço Escolar. É historiadora da alimentação, líder do grupo de pesquisa Alere-Grupo de Pesquisa da História do Abastecimento e da Alimentação na Amazônia grupo cadastrado e certificado na Plataforma de Grupos de Pesquisa do CNPq. Tem experiência na área de História, com ênfase em História do Brasil: Colônia e Império. História Geral, História Antiga, Medieval, Moderna e Contemporânea. Atuando principalmente nos seguintes temas: Cultura Material, História da Alimentação, Alimentação em Belém e História da Amazônia. Ensino de História. Participa como pesquisadora do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Escravidão e Abolicionismo na Amazônia (GEPEAM), cadastrado na Plataforma de Grupos de Pesquisa do CNPq.

objetivo entender a alimentação em Belém na segunda metade do século XIX, os hábitos da cidade a partir da alimentação e identificar a mestiçagem na cozinha amazônica a partir dos jornais e anúncios dos lugares de comer, a pesquisa rendeu bons frutos como a apresentação em evento nacional - ANPUH, e regional – IV colóquio de História da Alimentação e do abastecimento na Amazônia. Assim, este projeto de conclusão de curso é o conjunto dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, na iniciação científica e no grupo de pesquisa.

Esta proposta de pesquisa se volta a entender a alimentação em Belém na segunda metade do século XIX juntamente com as mudanças ocorridas neste cenário urbano, visto que, nos processos de mudanças e permanências que a economia da borracha proporcionou no cenário urbano de Belém podemos perceber mudanças em seus hábitos e seus costumes, como já bem analisa Sarges (2010) o processo de reurbanização na cidade de Belém. Dessa forma, pretende-se especificamente: descrever de que maneira o alimento regional era consumido, identificar a cozinha mestiça nos surgimento dos restaurantes, apontar os diferentes alimentos, sujeitos e estabelecimentos da cidade de Belém. Para isso, as fontes usadas são dos jornais que datam o final do século XIX entre 1870-19000, que confira o apogeu da economia gomífera, sendo esses jornais analisados a partir da hemeroteca digital brasileira³, estas, fornecem informações sobre os hábitos alimentares em Belém, com a venda de determinado alimentos, a inserção dos restaurantes no novo cenário urbano com as propagandas e anúncios nos jornais, bem como seus cardápios, assim como também fornecem outros locais de vendas dos alimentos bem como os variados sujeitos envolvidos no mundo da alimentação.

1.1 Reflexões sobre a História da Alimentação

Comida é cultura, pois se o homem “come de tudo, ele não come tudo” (MACIEL, 2004, p.147), a partir de critérios culturalmente estabelecidos em toda sociedade há um escolha e uma classificação do que é considerado comida, daí a análise de Montanari quando nos diz que comida é cultura enquanto produzida, preparada e consumida, que segue esses critérios de seleção e classificação, os quais distingue o homem dos outros animais- é a transformação do alimento em comida. Ainda, Abrahão nos diz que “ao examinarmos a alimentação para além da produção e consumo, deparamo-nos com aspectos da história urbana e da cultura.” (ABRAHÃO, 2021, p.3)

³ <http://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/>

De acordo com Maciel, as chamadas “cozinhas”⁴ constituem determinados sistemas alimentares e estes, por exemplo, nos ajudam a entender os aspectos relacionados à escolha de determinados alimentos, “o que se come”, “como se come” “quando se come”, aspectos esses que me fazem entender as fontes do final do século XIX com a constituição da cozinha mestiça, o que se comia na Belém da segunda metade dos oitocentos, até que ponto as transformações da modernidade influenciou na alimentação, ou ainda quando e como os variados sujeitos dessa sociedade se alimentavam. Ainda, a comida envolve emoções, a comida marca um determinado lugar ou território, a comida marca a identidade de um povo. Dessa forma, analiso este aspecto na cozinha paraense, que é mestiça e que temos hoje alimentos reconhecidos como típicos que marcam a nossa identidade, mas também é importante ressaltar que estas fronteiras são ultrapassadas pela mestiçagem, daí a importância e um dos objetivos deste projeto, identificar esta questão nos jornais e problematizá-las.

Luís da Câmara Cascudo, na historiografia da alimentação, com a “História da Alimentação no Brasil”, especificamente a primeira parte do livro que trata sobre o cardápio indígena, a dieta africana e a ementa portuguesa, me permitiram entender as variadas contribuições desses povos na cozinha amazônica, entender principalmente a formação da cozinha mestiça, com a mistura de determinados alimentos já há muito tempo consumido pelos indígenas, ou as contribuições africanas com “os seus alimentos mais cozidos que assados, ao inverso dos indígenas” (CASCUDO, 2011, p.217), sem esquecer-se da ementa portuguesa com “duas contribuições supremas no domínio do paladar: valorizara o sal e revelara o açúcar aos africanos e ameríndios do Brasil”, ou seja, desde o período colonial a cozinha é mestiça e analisá-la como tal na cozinha amazônica, em particular paraense, do final do século XIX é compreender o alimentar-se historicamente mediante as contribuições dos diferentes povos.

Existem diversos trabalhos na historiografia regional que já tratam sobre a História da Alimentação, e já que este trabalho é sobre a cozinha Paraense, grande parte do referencial teórico tem como base autores regionais, que merecem destaque e reconhecimento assim como os demais, utiliza-los neste trabalho é evidenciar que aqui esta sim sendo produzidos trabalhos historiográficos para que a nossa História da Alimentação Paraense esteja cada vez mais em evidencia, assim como os pesquisadores locais.

⁴ A cozinha enquanto linguagem. Sobre essa questão ver: LÉVI, STRAUSS, Claude. L'origine des manières de table. Paris: PLON, 1968.

Por conseguinte, tornam-se importantes novos olhares sobre a nossa história da alimentação, especificamente sob a historiografia regional da cozinha Amazônica. Sidiana Macêdo (2016) em “Uma história da Alimentação em Belém (fins do século XIX meados do século XX)” tem como tese central de discussão a mestiçagem da cozinha amazônica, mas para, além disso, a autora se propõe e analisa por completo Belém a partir de sua História da Alimentação, com seus lugares de comer, seus hábitos e tradições, suas heranças e mestiçagens, enfim, nos apresenta uma Belém rica culturalmente pelos vários elementos culturais que estão inseridos na alimentação, a Belém com uma história da alimentação mestiça. Vale ressaltar que é a primeira vez que esse termo é empregado sob a cozinha amazônica, portanto, Macêdo foi pioneira em defender a tese da mestiçagem na cozinha amazônica. Assim sendo, este trabalho se propõe em identificar esta cozinha mestiça na comida paraense a partir dos jornais da segunda metade dos oitocentos, sob o recorte do boom gomífero, tendo como referencial teórico em grande parte a historiografia regional.

O chamado boom gomífero (1870-1900) no cenário urbano de Belém ocasionou mudanças significativas na cidade devido à economia da borracha, de acordo com Batista (2014, p.48) “a cidade de Belém teve os seus primeiros bancos fundados, pavimentou suas ruas, criou a capitania do porto, viu a quantidade dos seus prédios aumentar cada vez mais; enfim, deu início ao período de mudanças urbanas”, Sarges (2010, P.19) revela os processos que impulsionaram a esse acontecimento, como a industrialização, a divisão técnica do trabalho, a urbanização, e a formação de uma elite nacional, que são “indicadores do progresso”. Daou nos apresenta o crescimento da economia gomífera como “o veículo do progresso material das elites amazônicas, proporcionando-lhes uma inserção particular na dinâmica das trocas materiais e simbólicas” (DAOU, 2000, p.19), na medida em que a navegação a vapor encurtou as distâncias favoreceu a circulação de pessoas, mercadorias e a conexão com o exterior. Dessa forma, é importante destacar a escolha de Belém, pois ela se torna o principal meio dessas transformações, é nela que eu observo o surgimento dos primeiros restaurantes, ainda que nos interiores também apareçam- é nela que eu consigo perceber as mudanças nos hábitos e práticas alimentares e culturais e, principalmente, como se dava a cozinha mestiça neste período.

Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro em “A história da Alimentação: balizas historiográficas” fazem um estudo da alimentação desde a antiguidade e discorrem sobre diferentes enfoques que a história da alimentação nos permite estudar, sejam eles: enfoque biológico, econômico, social, cultural e enfoque filosófico. Portanto, no que tange ao enfoque cultural os autores nos ajudam a entender que neste aspecto a alimentação está centrada nas

formas de preparar os alimentos, bem como de consumi-los “como espaços de articulação de sentidos, valores, mentalidades, etc. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p.17), e é exatamente nesse enfoque que este trabalho se baseia, visto que a cozinha paraense do século XIX fora analisada mediante seu enfoque cultural sobre as fontes, visando a forma de preparo dos alimentos, seu consumo e espaços de circulação. Dessa forma, ainda no aspecto cultural, Massimo Montanari, em “Comida como cultura” faz reflexões sobre os variados significados culturais da comida, em que o gosto- por exemplo, “é um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável a partir de uma complexa construção histórica” e a comida é cultura em três aspectos: quando produzida, preparada e consumida, pois segundo Montanari:

O homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas ambiciona também criar a própria comida; uma vez adquiridos os produtos bases de sua alimentação, o homem o transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha; cultura- embora podendo comer de tudo, o homem não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida (MONTANARI, 2018, p.16).

Dessa forma, entende-se a comida ligada a valores culturais nos mais variados aspectos sociais, que se articulam na própria identidade do indivíduo, e esse é um dos objetos da análise deste projeto sob a análise dos hábitos alimentares da sociedade belenense no século XIX.

No primeiro capítulo se discute, inicialmente, sobre a origem dos restaurantes na segunda metade do século XIX. Rebecca Spang (2003, p.12) em “A invenção do Restaurante” foi de suma importância sobre o entendimento desse novo espaço em Belém, pois, apesar da autora discorrer sobre a invenção deste em Paris, analisa uma questão de suma importância, que se relaciona em “averiguar o que torna o fato de ir a um restaurante, a qualquer restaurante, uma experiência diferente na Paris do final do século XVIII e início do XIX, ainda, como as pessoas pensavam em “sair” para comer?. A autora discorre que desde o início, com a venda dos caldos refinados e saudáveis, surgiu com isso “um novo tipo de espaço público” portanto, o restaurante surge como um novo espaço urbano, em que mesmo com o esgarçamento dos estabelecimentos as pessoas continuavam frequentando estes espaços.

Assim, analisam-se também os cardápios desses novos espaços de sociabilidade e requinte a mesa, em que podemos observar e identificar uma cozinha amazônica por completa mestiça de Sidiana Macêdo, e nos cardápios dos restaurantes é possível identificar a cozinha paraense como sendo resultado de diversas trocas e misturas.

Ainda, nos cardápios destaca-se sob a pesquisa o tucupi, como alimento regional junto às carnes de caça, e como fontes também os relatos dos viajantes Brandão; frei Vicente; Jean de Lery; François Biard; - com registros sobre esse tipo de carne.

A última parte deste primeiro capítulo analisam-se os casquinhos de caranguejo e os doces regionais, como os de cupuaçu. Owaldo Orico, com sua obra intitulada “cozinha amazônica: uma autobiografia do paladar (1972)” discorrer sobre a culinária paraense, com os mais diversos sabores- a exemplo dos casquinhos e dos doces- ainda que se trate de uma obra do século XX, grande parte dos alimentos tratados por Orico foram analisados neste trabalho pelo fato do seu consumo se fazer presente na segunda metade do século XIX.

O segundo capítulo se subdivide em três partes, sendo elas: o consumo dos peixes regionais e da tartaruga; o açaí; O tacacá, mingau e maniçoba. Quanto ao consumo dos peixes e da tartaruga, na literatura regional a obra de Inglês de Sousa “o Missionário” contribui no entendimento sobre a alimentação da população mais pobre em Belém, sendo por diversas vezes destacados na obra o pirarucu e a farinha de mandioca. Também o romance de Dalcídio Jurandir na obra “Belém do Grão-Pará (1960)” mostra aspectos cotidianos na cidade de Belém, as feiras como o mercado do Ver-o-Peso, e vários alimentos que registrados no século XX, mas consumidos na segunda metade do XIX, os quais ajudam a entender relações cotidianas e também alimentícias. Vários artigos de autores locais foram de suma importância na compreensão do recorte aqui analisado, e de determinados alimentos regionais, como João Neto e Macêdo (2009) sobre as práticas alimentares dos escravos na Amazônia no século XIX; Macêdo (2018) sobre as influências da alimentação em Belém, Lopes (2021), Queiroz e Rodrigues (2021) sobre questões relacionadas ao abastecimento; Santos (2020) sobre a possível crise de carestia da carne verde em Belém que levou ao consumo- por exemplo, de determinados peixes.

O açaí era o alimento principalmente dos mais pobres, a partir dele podemos colocar em evidência o protagonismo de povos que sob as fontes são excluídos ou ocultos, sendo deixado de lado o seu papel de agentes importantes na história de Belém, como os escravos ou as quitadeiras. E em relação às quitadeiras, suas contribuições na história da alimentação nos ajudam a entender o cenário da alimentação neste século XIX, pois o que se comia em suas tendas presume-se que era o que a população no geral se também se alimentava, não somente os escravos, como os trabalhadores, seringueiros e estrangeiros, que circulavam pelas

ruas de Belém na segunda metade dos oitocentos, e que se deparavam com as quitandeiras e seus variados alimentos sob os tabuleiros. Baseando-se também sob a historiografia regional, Leila Mourão “História e Natureza: do açaí ao palmito”, nos ajudou a compreender as variadas utilidades do açaí, fazendo do seu uso uma maneira integral deste fruto. Ainda, Romero Ponte “Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, jussara, manaca, açaí, acay-berry: rizoma” nos faz compreender que a palavra “açaí” engloba não somente a dimensão alimentícia, mas aspectos econômico, comerciais e culturais “No geral, açaí refere-se ao açazeiro, mas açaí também pode ser algo que tema “cor de açaí”, o batom é “açaí” [...] “fiz o chão com açaí” significa dizer que troncos de palmeiras foram usados para servir como piso de habitação (PONTE, 2013, p.31) . Palavra essa que ao mesmo tempo que possui vários significados, caracteriza um só povo enquanto caracterizador de sua cultura, que é o paraense. O açaí é pesquisado neste trabalho mediante seus sujeitos que o consumiam e vendiam no século XIX e sua importância neste período principalmente para a camada popular do cenário urbano de Belém. Registros dos viajantes como Sampaio, Daniel Kidder e Spix e Martius também foram de suma importância.

Assim como o açaí outros alimentos eram consumidos em maior escala pela população mais pobre de Belém de acordo com as fontes encontradas nos jornais a partir de 1870, como é o caso do tacacá, do mingau e da maniçoba. Vale ressaltar que o tacacá e a maniçoba não faziam parte da comida cotidiana, o tacacá- por exemplo, era vendido cotidianamente e não consumido todos os dias, tal como acontece nos dias atuais pelas ruas de Belém em que vemos a sua venda todos os dias, mas uma mesma pessoa não o compra e o toma cotidianamente, são clientes e clientes. Contudo, estes alimentos em questão são mestiços e de suma importância na identificação da cozinha amazônica no século XIX.

1.2. Recorte temporal: O boom gomífero.

Já em relação ao contexto desta pesquisa é de suma importância os trabalhos de Luciana Batista, Maria Sarges e Ana Daou. Batista em “Muito além dos seringais: Elites, Fortunas e Hierarquias no Grão-Pará 1850-1870” defende uma economia que de subsistência que contrapõe a historiografia tradicional, e me ajuda a entender como se deu o abastecimento na capital. Já Sarges analisa o processo de reurbanização que atingiu a cidade de Belém entre 1870 e 1912 mediante dois principais aspectos: a dialética da modernidade e a economia. A análise que a autora faz sob esse recorte em específico é de suma importância, pois ao discorrer sobre a inserção do Brasil na era da modernidade, bem como a cidade de Belém,

Sarges revela os processos que impulsionaram a esse acontecimento, como a industrialização, a divisão técnica do trabalho, a urbanização, e a formação de uma elite nacional, que são “indicadores do progresso”, e esta análise recai sobre este trabalho, pois aqui também se analisa a consequência dessa inserção do Brasil na modernidade com a transformação do espaço urbano e principalmente do modo de vida da sociedade belenense. Já Daou, além de relatar a belle époque enquanto “expressão do triunfo da elite paraense no século XIX, também discorrer que algumas transformações são anteriores ao boom gomífero, um processo de permanência que ocorreu desde o surgimento de Belém. Contudo, é no final do segundo reinado que se consolida as bases das sociedades identificadas com a belle époque, sendo no Pará a elite formada pelos grandes proprietários de terras, pecuaristas e grandes comerciantes, sobretudo portugueses (DAOU, 200, p.9). Sabe-se que o grande marco para o início das profundas transformações em Belém foi a borracha (*heves brasilienses*), sendo “o veículo do progresso material das elites amazônicas, proporcionando-lhes uma inserção particular na dinâmica das trocas materiais e simbólicas” (DAOU, 2000, p.19), na medida que a navegação a vapor encurtou as distâncias favoreceu a circulação de pessoas, mercadorias e a conexão com o exterior. Sendo assim, pode-se considerar que Belém passou a fazer “parte de um vocabulário comum às cidades progressistas transformadas pelo urbanismo técnico, pelas medidas higienizadoras e pelas muitas medidas de controle social” (DAOU, 200, p.25), em que alargaram-se as ruas, mudaram-se os hábitos, o requinte e o bom gosto eram como leis para a sociedade mais abastada da época, e surgiram novos lugares de sociabilidade, como os restaurantes.

1. Os Restaurantes.

Rebecca Spang em “A invenção do Restaurante”⁵ discorre que- de início, o estabelecimento do primeiro restaurante em Paris “visava um público de pessoas debilitadas⁶”, visto que serviam caldos restauradores, e só eram procurados por quem desejava curar-se de alguma doença. Contudo, ao passar das décadas a autora mostra como a culinária francesa ganhou prestígio, e tornou Paris a capital da culinária no século XIX, e analisa uma questão de suma importância, que se relaciona em averiguar o que tornava o fato de ir a um restaurante, a qualquer restaurante, uma experiência diferente na Paris do final do século XVIII e início do XIX, e ainda, como as pessoas pensavam em “sair” para comer. Desde o início, com a venda dos caldos refinados e saudáveis, surgiu com isso “um novo tipo de espaço público”, portanto, o restaurante surge como um novo espaço urbano, em que mesmo com o esgarçamento dos estabelecimentos as pessoas continuavam frequentando estes espaços os quais “o cliente desfrutava de um novo tipo de atendimento personalizado, o restaurante deu um novo significado às emoções, expressões e ações individuais e elaborou toda uma nova lógica de sociabilidade e convivência⁷”. E de maneira similar pode-se analisar os restaurantes em Belém, visto que, como nos informa Sarges (2010), com as transformações econômicas que a borracha pôde proporcionar a cidade de Belém analisa-se uma necessidade que esta cidade tinha de seguir os mesmos padrões europeus, tanto de civilidade quanto modernidade, com a principal influência sendo francesa.

Todavia, essas pretensões civilizatórias nos levam a identificar que assim como existiam estes espaços requintados tinha-se também menos requintados, destinados ao público em geral e em particular aos trabalhadores.

No caso da cidade de Belém, os restaurantes surgem atrelados a ideia de modernização e civilidade aos moldes franceses. Sendo possível, no entanto, encontrarmos dois tipos de restaurantes. Aqueles que eram menos refinados e serviam alimentos aos trabalhadores e pessoas que circulavam pelo centro de Belém todos os dias. (MACÊDO, 2016, P.42)

Dessa forma, esses restaurantes menos requintados voltados ao público em geral, dentre eles os trabalhadores, me levaram a questionar quem eram esses trabalhadores nesses estabelecimentos, apesar de não ser o foco deste trabalho em relação à demografia⁸ da cidade de Belém, mas sim reconhecer e identificar os vários sujeitos que se alimentavam nas ruas

⁵ SPANG, Rebecca L. A invenção do restaurante. Rio de Janeiro: Record, 2003.

⁶ SPANG, op. cit., p.12

⁷ SPANG, op. cit., p.86

⁸ Sobre essa questão, por exemplo, ver : CANCELA, C. D.. MULHERES PORTUGUESAS NO PARÁ: números, perfis, redes sociais e visibilidade (1834-1930) . *Outros Tempos: Pesquisa Em Foco - História*, 17(29), 100-114.

de Belém e acabavam por influenciar na alimentação bem como sob o que era vendido. Cabe destacar que nos jornais da segunda metade do século XIX vemos as pretensões civilizatórias da cidade, pretensões essas que camuflam esses sujeitos trabalhadores que circulavam em grande quantidade na cidade de Belém e os destacam somente a queixas – crime que ocorriam na região atrelada a esses sujeitos, como- por exemplo, aos migrantes nordestinos⁹ que adentraram neste período na capital paraense em busca de emprego e melhoria da qualidade de vida¹⁰.

Na cidade criava-se também uma verdadeira rede de interesses comerciais ou não, quando da chegada de seringueiros a Belém, pois depois de dias no trabalho de coleta da borracha, esses trabalhadores eram consumidores vorazes de tudo aquilo que a vida urbana pudesse lhes oferecer, como diversões, bebedeiras, boa comida, prostituição, além de roupas e acessórios modernos que lhes dessem distinção social. (LACERDA, 2006, p.227)

Assim, pode-se analisar que os migrantes nordestinos e seringalistas foram alguns dos sujeitos protagonistas no cenário urbano de Belém na segunda metade dos oitocentos que também frequentavam os restaurantes, onde socializavam e se alimentavam da nossa comida e cozinha amazônica mestiça¹¹. Ademais, os imigrantes também eram de diversas origens, como os espanhóis, portugueses, entre outros, como nos informa Sarges¹² (2014, p.3): “Além da oferta de acolhida, alimentação e assistência médica em uma hospedaria preparada para receber imigrantes na vila do Outeiro, os governantes paraenses, assim como os intelectuais, se preocupavam em pintar a Amazônia como uma terra da promessa”. Os portugueses também foram significativos no cenário urbano de Belém no período aqui analisado, eram proprietários de lojas, tabernas, e influenciaram na culinária local.¹³ Em suma, a cidade fora um meio significativo de perspectiva de vida também para os imigrantes, e nela poderíamos perceber as influências na alimentação, em que os “imigrantes tiveram também sua

⁹ Acerca dos emigrantes Nordestinos: A partir da década de 1870 chega ao Amazonas cerca de 130 mil cearenses, em busca de melhor condição de vida e fugindo da seca. Eram seringueiros os homens que trabalhavam com o látex da Amazônia, “os homens que extraíam o látex e o entregavam a um determinado patrão, o dono do seringal”. Os seringueiros não pegavam em dinheiro, sua força de trabalho era trocada por mercadorias, “configurando-se uma situação de submissão ao patrão e um quadro de crescente endividamento pelos trabalhadores” (DAOU, 2000, p.62)

¹⁰ Para saber mais ver: LACERDA, Franciane Gama. Migrantes Cearenses no Pará: faces da sobrevivência (1889-1916). São Paulo: Programa de pós- graduação em História social, 2006.

¹¹ Termo empregado pela primeira vez na tese de doutorado de Macêdo.

¹² SARGES, Maria de Nazaré; GOMES, João Arnaldo. Os espanhóis na cidade Belém: conflitos e solidariedade. Fênix – Revista de História e Estudos Culturais Janeiro - Junho de 2014 Vol. 11. Ano XI nº 1.

¹³ MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. Menu de Madame: influências lusitanas na alimentação em Belém, Pará, Brasil. Revista Brasileira de Gastronomia, Florianópolis, SC; v. 1, n. 1, jul./dez. 2018, p. 74-96

contribuição nas mudanças de sabores dos pratos paraenses, nos cardápios dos restaurantes, e no tipo de comida que podia ser encontrada” (MACÊDO, 2014, p.267).

Assim, podem-se perceber as influências estrangeira, de outros estados ou locais nos cardápios dos restaurantes que surgem junto com o boom gomífero. Na medida em que a cidade de Belém funcionava como o “termômetro das mudanças ocorridas” (SARGES, 2014) pela economia da borracha identifica-se vários restaurantes, dessa forma, encontram-se alguns restaurantes de destaque nos anúncios dos jornais¹⁴, como exemplificados na tabela a seguir:

Quadro 1- Dos exemplos de restaurantes que surgem nos anúncios de diferentes jornais a partir de 1870.

RESTAURANTE	JORNAL	Data
<i>Restaurant Estaminet</i>	A república	1900
<i>Restaurant do Grand Hotel Amazonia</i>	A república	1900
<i>Restaurantquatrocantos</i>	Diário de Notícias	1894
<i>Restaurant Autram</i>	Correio paraense	1893
<i>Restaurant da Alfandega</i>	O liberal	1889
<i>Restaurant do Marco da légua</i>	Diário de Notícias	1887
<i>Restaurante do comércio</i>	Gazeta Paraense	1883
<i>Restaurant do hote François</i>	Diário de Belém	1874

Fonte: Diário de Notícias, Diário de Belém, A República, Correio Paraense, Gazeta Paraense.

Vale ressaltar que esses estabelecimentos não se limitavam somente na cidade de Belém, como também em municípios vizinhos, o que evidencia a descentralização desses novos espaços. Por exemplo, em Mosqueiro¹⁵ no ano de 1890 no Diário de Notícias os proprietários do “restaurante no Mosqueiro Lima e João Collete”, anunciavam que no domingo teria em seu respectivo

¹⁴ O surgimento dos restaurantes bem como seu refinamento é anterior ao século XIX, contudo, como esta pesquisa se volta a entender essa segunda metade dos oitocentos, identifica-se de que forma estes apareciam sob os jornais a partir deste período, apesar de seu surgimento anteceder o recorte desta pesquisa.

¹⁵ Mosqueiro é um distrito administrativo de Belém. É um arquipélago formado por 35 ilhas, possui água doce e com movimentos de maré.

restaurante “as mais belas petisqueiras, preparadas a espera dos mais afinados apetites”¹⁶. Como visto, são diversos restaurantes que surgem na cidade de Belém e em municípios vizinhos, requintados e não requintados, o que evidencia que não eram somente os mais abastados que iam até esses estabelecimentos para comer.

Figura 1 – Recorte de um anúncio de um Restaurante localizado no Largo de Nazareth



Fonte: A Epoque. 27 de agosto de 1859.

É evidente que em consonância com os modelos europeus, alguns restaurantes almejam seguir o padrão da modernidade, isso se torna nítido somente por meio do nome de alguns, como o *Restauant de Paris*, *restaurant á tout heure*, *Restaurant Coelho*. Respectivamente, o primeiro restaurante se apresentava no jornal A Epoque como um novo estabelecimento em Nazaret com “o bom aceio, a prontidão do serviço, a boa qualidade dos comestíveis e vinhos, a comodidade para cada sociedade encontrar salões separados”¹⁷. Já o segundo restaurante o próprio anúncio deste está no jornal todo em francês da seguinte forma “cuisine de premier choix. Chambres vastes, confortablement, memblées et aérees.”¹⁸ ou seja, ele se apresenta com uma cozinha de primeira

¹⁶ Diário de Notícias. Sábado, 26 de Abril de 1890, p.1 n.95.

¹⁷ A Epoque. 27 de agosto de 1859, p.3, n.191.

¹⁸ A constituição. 3 de agosto de 1882, p.3. n.169.

classe. Salas amplas, confortáveis, montadas e arejadas. Bruit (2004) faz uma análise sobre os restaurantes no Rio de Janeiro no século XIX, em que :

Essa sofisticação culinária, a crer nos anúncios, estava sendo introduzida por cozinheiros franceses (em francês) que, no século XIX, se espalharam pelo mundo não só servindo às classes dirigentes ou trabalhando em hotéis dos mais simples aos mais luxuosos, como também abrindo restaurantes e pensões, a ponto de a exportação de cozinheiros vir, talvez, logo em seguida à dos livros franceses (Zeldin, 1994: 1.236).

Portanto, por meio dos anúncios de como os cardápios se apresentavam, com vinhos finos, salões separados, quitutes e iguarias especiais, e também dos próprios nomes que esses restaurantes tinham, compreende-se que parte desses estabelecimentos tinha como público alvo atrair uma sociedade seleta que no caso é a sociedade mais abastada da época, a parcela da sociedade que ascendeu com a economia da borracha.

Existiam também restaurantes que compunham espaços mistos com os cafés/restaurantes/botequins. Abaixo, na tabela, acham-se alguns destes espaços em diferentes jornais a partir de 1870:

Quadro 2 – Dos exemplos de restaurantes que compunham espaços mistos no cenário urbano de Belém a partir de 1870

Jornal	Restaurante	Ano
O pará	<i>Café Rich</i>	1898
Diário de Notícias,	<i>café coelho</i>	1890
Diário de Notícias	<i>Café Carneiro</i>	1888
Diário de Notícias	<i>Café central</i>	1888
Diário de Notícias	<i>Café Chic</i>	1888

Fonte: O Pará; Diário de Notícias.

Além de almoços e jantares, esses espaços serviam café da manhã, pães, doces e bolos, como é o caso do *café chic*, que os clientes poderiam desfrutar de um café da manhã com “chocolate, chá e café”, de um almoço com “os mais belos quitutes e a gorda paca no tucupi”, e a noite uma carta variada de vinhos.¹⁹ Também anunciavam nos jornais opções de entretenimento aos seus clientes tendo alguns até mesmo bilhares, como era o caso do *Café*

¹⁹ Diário de Notícias. 23 de outubro de 1887, n.239, pg. 2.

Madrid, que localizado na avenida da república, em 1896 “não poupava esforços para a montagem dum estabelecimento de primeira ordem”²⁰. O *café central*, localizado no largo de St`Anna, em 1881 anunciava uma reforma no espaço “de modo a tornar-se o centro principal de distração para o respeitável público desta capital, com cinco bilhares, quartos reservados e um restaurant”²¹, ainda esse mesmo estabelecimento apresenta sua confeitaria em 1891 com” a exposição de tudo quanto a arte e a elegância parisiense tem inventado com a surpreendente variedade de bombons “²². O *café carneiro* também anunciava sua reforma no diário de notícias com “o menu que deve ser servido ao almoço pelo estimável Jeronymo”²³. Dessa forma, analisar o surgimento desses lugares e seus cardápios, em uma cidade que estava em um processo de transformações, nos permite entender o que se comia naquele período, o que se torna possível por meio da análise dos cardápios desses restaurantes a perceber o que era e o que não era incorporado aos hábitos alimentares que estava circulando no cotidiano da cidade. Sobre parte destes locais falaremos a seguir:

Figura 2 – Recorte do cardápio do Restaurante do Café Carneiro



Fonte: Diário de Notícias, 29 de maio de 1888.

²⁰ Folha do Norte. 2 de abril de 1896, p. 3.

²¹ O liberal. 20 de julho de 1882, p.3 n.3.

²² Diário de Notícias. 24 de março de 1891, N. 65, pg.1.

²³ Diário de Notícias. 29 de maio de 1888, N .121, pg. 3.

2.1 Os Cardápios e a cozinha mestiça.

O cardápio acima é do restaurante carneiro, e podemos perceber a cozinha mestiça neste cardápio, em que se tinha influências portuguesas, como o “caldo a portuguesa ou o grelos a portuguesa”, assim como de outros estados, como o “filé com faroça á carioca, moqueca de peixe á baiana” e regional, ao vermos o “pato no tucupy” presente e junto aos demais.

Os menus como fontes para o estudo de práticas alimentares já fora antes discutidos como objeto de estudo, por exemplo, por Eliane Abrahão, a qual analisa os cardápios dos almoços e jantares de Rui Barbosa, é ela quem nos fala que “os cardápios são documentos produzidos para uma ação imediata e datada.(ABRAHÃO, 2019, p.38), e analise os banquetes servidos a esse político bem como aos seus convidados, um banquete para pessoa seletas, para a classes política da época, portanto, Abrahão muito nos informa sobre a hierarquização desses cardápios, em que a estratégia de distinção social à mesa era regada a aos modos de civilidade e modernidade

[...] As refeições formais ou banquetes proporcionavam variedade, contraste e completude, com os pratos contemplando uma grande diversidade de sabores, do salgado ao doce, com abrangência que incluía líquidos e sólidos, quentes e frios. Os diálogos regados à um bom vinho, a boa comida e em um ambiente agradável constituíram-se em ocasiões propícias para a manutenção e renovação dos vínculos de sociabilidade interpares. (ABRAHÃO, 2019, p.49)

E é dessa forma que os cardápios dos primeiros restaurantes aparecem nos jornais da Belém na segunda metade dos oitocentos. Tal questão não é mera semelhança, pois o requinte e o bom gosto era uma realidade que o país como um todo estava almejando neste período, seguindo padrões europeus, como já discorridos acima. Com isso, os cardápios dos variados restaurantes contidos nos mais diversos jornais, a partir de 1870 serão analisados a seguir, com o objetivo de identificar nessas fontes a cozinha mestiça já antes defendia na historiografia regional por Macêdo, visando identificar de que maneira o alimento que conhecemos hoje como típicos e regionais estavam inseridos nestes cardápios, bem como suas formas de preparo e a maneira como se apresentavam nas fontes, analisando, com isso, como que a cozinha amazônica se estabeleceu nesses restaurantes a partir do processo de mudanças e permanências.

2.1.1 O tucupi e as carnes de caça.

Dessa forma, inicialmente encontrou-se em quase todos os cardápios a presença marcante do Tucupi,²⁴ o alimento regional, o que se configura que este alimento era consumido por essa sociedade, mas a questão em voga se faz em relação à forma como esse alimento era consumido. O tucupi é um alimento ancestral, de consumo diário de populações indígenas. Nesse sentido, Raimundo Moraes nos informa que:

Tucupi- Caldo de mandioca. Antes de ser fervido é venenoso. Além do tacacá, ele serve para cozinhar caças e peixes, aos quais transmite gosto especial, sabor picante e esquisito. A paca no tucupi, a tartaruga no tucupi, o tambaqui no tucupi são acepipes estimados na Planície. (MORAIS, 2013, p. 164)

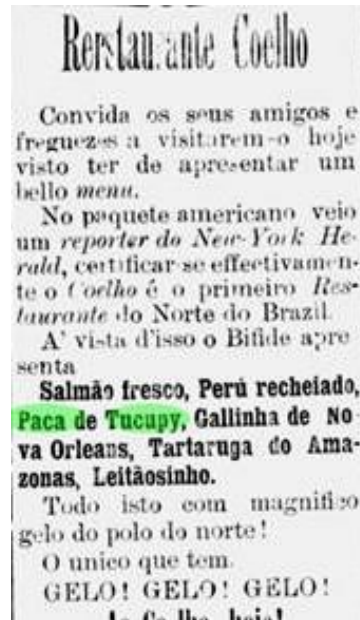
Atualmente, sabe-se que o tucupi é consumido em larga escala principalmente em dias festivos, como na época do círio²⁵, por exemplo, que acompanhado do pato, ou do peixe se se faz presente na mesa dos paraenses por ser tipicamente um prato regional, mas e na segunda metade do século XIX, o tucupi era consumido dessa mesma forma de acordo com essas fontes? O primeiro ponto de destaque sobre o tucupi é a maneira como ele aparece nesses cardápios, nos quais não há um destaque por ser regional mas que apesar disso, se pode observar a identificação da cozinha mestiça já defendida por Macêdo, pois o está contido junto aos demais pratos- como pode-se observar na fonte abaixo:

²⁴ Tucupi: “Caldo de mandioca. Antes de ser fervido é venenoso. Além do tacacá, ele serve para cozinhar caças e peixes, aos quais transmite gosto especial, sabor picante e esquisito” (MORAIS, 2013, p.164).

“sumo extraído da mandioca, raiz da Manioca utilíssima. Descascada a mandioca, ralada e exprimida no tipiti, escorre um líquido meio grosso, amarelo se de mandioca amarela, branco se da variedade branca, o qual, deixado em repouso, deposita no fundo uma finíssima tapioca de excelente qualidade. O líquido pode ser preparado para uso culinário de dois modos: tucupi do sol e tucupi cozido. O primeiro decantado de vasilha onde repousou temperado com sal, alho e pimenta, posto ao sol engarrafado durante alguns dias; o segundo, depois de receber os mesmos condimentos vai ao golfo onde é fervido. Com a fervura o veneno do tubérculo desaparece” (MIRANDA, 1968, p.92).

²⁵ Sobre o círio: “É uma festa religiosa que também está sempre associada aos quitutes regionais e pratos típicos, sendo uma festa do paladar, dos sabores e das memórias construídas em torno da alimentação. O período do Círio de Nazaré é, portanto, momento onde é igualmente possível visualizar os cardápios e, desta forma, a alimentação que se comia nas mesas dos paraenses” (MACÊDO, Sídiana da Consolação Ferreira de; BEZERRA NETO, José Maia. A festa de nossa senhora de Nazaré: entre a fé e as comidas. REIS, V.3 N.2. Jul/Dez 2019, p.25-35

Figura 3 – Recorte do Restaurante do Café Coelho.



Fonte: Diário de Notícias, 7 de Setembro de 1890.

Na fonte acima podemos identificar um cardápio que mesclava com a tartaruga do Amazonas, o leitãozinho, salmão, Peru e a paca no tucupi.

Uma das hipóteses levantadas é que neste período ainda não existia entre a sociedade a ideia ou pertencimento de comida típica²⁶, esse fator não diminui o fato do alimento estar presente, uma vez que se observa uma das formas como era feito o seu consumo, como, por exemplo, junto às carnes de caça, em que há um contraste com as formas atuais em Belém de consumo do tucupi.

Segundo Macêdo, até meados de 1950 não se tinha a ideia de comida típica, essa valorização de comida típica regional é mostrada, por exemplo, por Oswaldo Orico já no século XX, na obra “cozinha amazônica²⁷”, que é uma leitura necessária sobre a alimentação

²⁶ MACÊDO, op, cit; p.227.

²⁷ ORICO, Oswaldo. Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar. Coleção Amazônia. Universidade Federal do Pará. 1972.

para entender também o século XIX, pois o autor fornece ricas informações acerca do processo de permanências no que tange ao consumo de vários alimentos regionais.

Além disso, como os pratos eram feitos de diversas formas, com preparos ditos de outros estados e países, ou seja, a cozinha mestiça estava na mistura dos ingredientes e também nas diversas formas de preparo desses pratos.

A maniçoba, por exemplo, estava ausente desses cardápios, apesar do pato ou da paca no tucupi, ou, ainda, da presença do caruru. Por sua vez o vatapá era feito à moda baiana, não sendo usada a receita usual no Pará. (MACÊDO, p.227)

Contudo, o segundo ponto de destaque se faz sob o consumo desses pratos que compunham o tucupi nos cardápios como as carnes de caça, a exemplo da paca, o tatu, e cutia, os quais são encontrados em vários restaurantes da segunda metade dos oitocentos, e no processo histórico da alimentação de permanências essa influência vem dos povos indígenas.

Sobre o consumo dessas carnes Cascudo já nos fala que “o indígena preferia os mamíferos. Porco-do-mato, queixada, caititu, paca, veados, cutia.” (CASCUDO, 2011, p.148). Em Diálogos das grandezas do Brasil Brandão compara a carne da paca com a do porco, todavia mais gostosa para comer, e ainda a cutia e o tatu se faziam presentes na alimentação desses povos²⁸. Do mesmo modo, Frei Vicente Do Salvador deixou registrada a presença da caça de “veados, coelhos, cutias e pacas, que são como lebres, mas mais gordas e saborosas, e não se esfolam para se comerem, porque têm couro como de leitão”, ainda cita o tatú e compara a carne deste animal assada com a da galinha²⁹(SALVADOR, 2010, p.87). Igualmente, Jean de Lerý em Viagem à Terra do Brasil (1555-1557) deixou registrado sobre os animais nativos que os Tupinambás se alimentavam: “[...] um bicho vermelho chamado aguti [cutia] [...] de sabor agradabilíssimo. esquilos [...] e de carne tão delicada quanto a do coelho. O 'pag' ou 'pague' [paca] [...] tem [...] a carne com o gosto da vitela. Assim, podemos observar a permanências dessas carnes também no século no Pará XIX.

(Referindo-se a um jantar numa fazenda)
"Os pratos compunham-se de verduras, ovos de tartaruga, cutias (o coelho americano), paca, tatu, tartaruga; frutas chamadas abacates cuja polpa é delicioso creme sobretudo com um pouco de rum e açúcar, melões e abacaxis. No Pará, as laranjas não são boas. Davam-me sempre pão mas as outras pessoas preferiam farinha de mandioca, e, como todos bebiam água, não quis aceitar o vinho que me

²⁸ BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. Diálogos das Grandezas do Brasil. Brasília: Senado Federal, Conselho editorial, 2010, p.214.

²⁹ VICENTE, do Salvador, Frei. História do Brasil. – Ed. revista por Capistrano de Abreu. -- Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010.

ofereceram."

1859

Ilha de Marajó, Pará
 BIARD, François. *Dois Anos no Brasil* (1858-1859). Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1945. p. 174

Biard, na citação acima, nos fornece ricas informações sobre a alimentação na ilha do Marajó em 1859, que além das cutias, paca, tatu, deixara registrado a presença da tartaruga e a fruta de abacate, a fonte é a descrição de um jantar, o que reflete que esses alimentos em questão eram servidos também em momentos importantes.

Todavia, não somente no Pará, mas como em outras regiões brasileiras também consumiam as carnes de caça, como a paca:

No livro *Cozinheiro Nacional* havia 12 receitas que eram elaboradas com paca nas seguintes modalidades: paca assada, paca no espeto, paca cozida no soro, paca estufada com arroz e tomates. Não existe no livro, todavia, referencia à paca no tucupi, pois, este é um prato regional. Ou seja, quando fala de pratos com uso da paca indica-nos que o consumo da mesma também havia em outras regiões brasileiras, que tinha na paca consumida entre os indígenas sua origem, já aparecendo em pratos regionais mais refinados. (MACÊDO. 2016, p.140)

Em Belém, no que tange período do boom gomífero, as carnes de caça continuavam a ser consumidas, sobretudo junto com o tucupi. O *Restaurante camões* divulga em seu menu “o vatapá a bahiana, leitão assado com limão camorim... na ponta e uma bela paca no tucupy³⁰; no *Restaurante Quatro Cantos* “uma gorda paca no tucupy, um magnífico peru cevado a capricho ,excelentes borrachinos, um delicioso leitão e muita outras iguarias³¹; igualmente, no *Restaurante Coelho* encontra-se em seu menu “Perú, borrachinho, Vitella, leitaosinho e a paca no tucupy, tão desejada por todos³². No *Café Central* a “cutia no tucupy³³. Já o *Recreio do povo paraense* servia aos seus fregueses a “paca de tucupy, assada, guisada. Tatú no tucupy³⁴”. Dessa forma, pode-se concluir nesse aspecto que as carnes de caça eram consumidas no século XIX pela sociedade belenense, em que o tucupi- que se configura como alimento regional estava atrelado a essas carnes. Contudo, para além desses pratos (tucupi + carnes de caça), o tucupi também poderia estar junto aos peixes, como os

³⁰ Domingo, 27 de setembro de 1891, n.210, p.3

³¹ Diário de Notícias. Domingo, 4 de novembro de 1894, , p.2 , n.238

³² Diário de Notícias. Domingo, 2 de novembro de 1890, p.1, n.252.

³³Diário de Notícias. 23 de dezembro de 1888, p.3.

³⁴ Diário de Belém. 7 de julho de 1888, p.1, n.150.

“peixinhos moqueados com molho de apimentado de tucupy³⁵”, ou no tacacá, que será discorrido posteriormente, mas que consiste na “goma da tapioca misturada ao tucupi fervido com alho, sal, camarões, jambu e pimentas-de-cheiro³⁶”.

Em suma, de acordo com os cardápios dos restaurantes, os pratos que mesclam com o alimento regional apareciam com frequência, todavia não havia um destaque nos anúncios para estes, e seu consumo se fazia de maneira similar aos dos povos indígenas- junto às carnes de caça, tal fator se distingue em parte do consumo da sociedade belenense atual, pois o pato no tucupi ainda permanece na mesa dos paraenses, ao contrário das carnes de paca, tatu e cutia, que já não são tão frequentes comparando ao século XIX.

2.1.2. A cozinha mestiça.

Outro ponto de análise- para além do regional, sob os anúncios dos restaurantes nos jornais do século XIX é a identificação da cozinha mestiça, que se faz de suma importância, em particular a cozinha amazônica como não sendo única e singular, mas sim mestiça tal como discorre Macêdo na historiografia regional. Identificá-la, além de contribuir com a historiografia regional, demonstra, ao utilizar autores regionais, que aqui trabalhos também estão sendo produzidos, e merecem ser discorridos, problematizados e visibilizados.

A cozinha mestiça pode estar na união dos ingredientes, nas formas de preparo e por meio dos elementos que os tornam mestiço, como as contribuições³⁷ indígenas, africanas e portuguesas³⁸. Além disso, tinha-se também pratos que se autodenominavam como sendo de influência de outros estados ou países.

Roma é celebrada pelos escritos da época imperial como o maior empório do mundo, onde todos os produtos “locais” estão simultaneamente presentes, com a maior variedade possível de ofertas, que visa exatamente superar a dimensão local, ultrapassar o território. Essa cultura sincretista, justamente, que a mesa é um lugar potencialmente universal: de acordo com as possibilidades de cada um- da mesa do imperador, descendo aos poucos a escala social-, o objetivo primário continua sendo reunir todo tipo de produto, todo tipo de lugar naquele mágico lugar central que é a mesa posta. Na idade Média, o mercado de Bolonha ou o de Milão faz falar de si não porque ali se encontrem alimentos “locais”, mas por sua capacidade de se

³⁵ Diário de Notícias. 8 de dezembro de 1882, n.272, p.2

³⁶ MORAIS, 2013, p.155.

³⁷ “Nessa perspectiva, ao se afirmar que a cozinha brasileira é marcada pelos diferentes povos que viveram e vivem em seu território, reafirma-se o papel e a participação desses povos, rompendo com uma visão de harmonia que implica o “mito” da democracia racial. Colocando o fenômeno num quadro de desigualdades e conflitos, não dá para ignorar que o português branco colonizador foi instaurador da hierarquia, que o negro foi trazido à força e que o índio foi, em grande medida, dizimado” (MACIEL, 2004, p.29).

³⁸ Vale ressaltar que a cozinha brasileira também é formada por diversas outras influências, como, por exemplo, árabe, italiana, holandesa etc.

definir como lugar de troca Inter territorial, inter-regional, internacional. O mercado de Paris durante séculos se organizou do mesmo modo e viveu sob a mesma imagem. (MONTANARI, 2008, p. 137)

De maneira análoga a análise sobre a acultura sincretista da mesa enquanto um lugar universal feita por Montanari pode-se observar nos cardápios dos restaurantes em Belém, em que tinha-se nestes comidas à portuguesa, à inglesa, francesa –

Figura 4 – Recorte de um anúncio sobre o Restaurante do Comércio



Fonte: Gazeta Paraense. 30 de julho de 1883

A fonte relata sobre o “Restaurant do comercio”, em 1883, sobre os seguintes pratos: “este estabelecimento recentemente inaugurado, como o primeiro neste gênero, acha-se a disposição do público [...] comidas a franceza, inglesa, portugueza e brasileira³⁹”. Tal como no restaurante do *Café Chic* em que se tinha: “Roast bife á inglesa , macarrão á italiana, mão de vaca á portugueza, peixe cozido á portugueza⁴⁰”; “ostras ensopadas á portugueza⁴¹”; “Filet de peixe á italiana, ostras á americana⁴²”; “perú recheado á franceza⁴³”.

Macêdo discute que essa pluralidade dos cardápios se justifica pela forma de diferenciar os pratos paraenses dos modos internacionais⁴⁴, e – ademais, somando a isto, uma leitura que se faz é a necessidade que esses restaurantes tinham de promover um cardápio que

³⁹ Gazeta paranaense. 30 de julho de 1883, p.4, n. 264.

⁴⁰ Diário de Notícias. 14 de agosto de 1887, n 00183, pg. 3.

⁴¹ Diário de Notícias. 15 de julho de 1888, N00157, pg.23.

⁴² Diário de Notícias. 22 de julho de 1888, N 00163, pg. 3.

⁴³ Diário de Notícias. 23 de dezembro de 1888.

⁴⁴ MACÊDO, op. cit., p. 231.

destacasse os pratos de origem estrangeira, devido o próprio período que a cidade de Belém estava inserida, com a transformação de seus hábitos e costumes e a busca de alcançar as cidades ditas civilizadas, os restaurantes também tinham que agradar uma nova classe que estava em constante ascensão, e ao destacar os pratos aos moldes estrangeiros, os cardápios propunha agradar os mais diversos paladares da sociedade mais abastada da época.

Os modos internacionais nos cardápios também levam á análise do deslocamento do gosto, processo no qual também se pode inserir a cozinha mestiça:

No entanto, quando ocorre o deslocamento arca-se com todo um processo de desterritorialização, com mudanças e apropriações, desconstrução e reconstrução, tendo que enfrentar as dificuldades do cotidiano, como de acesso aos ingredientes. Nas trajetórias de vida novas experiências, hábitos e sabores podem ser apropriados (MATOS, 2019, p.79).

Ao determinado prato se denominar como sendo de outro país como “á francesa ou portuguesa”, se utilizam de ingredientes brasileiros, os ingredientes se mesclam, são as mudanças e apropriações do deslocamento. Segundo Macêdo:

[...] A cultura alimentar em suas permanências e mudanças também esta sujeita a fatores como imigração, a falta de determinados produtos e permanências ou rupturas de determinadas tradições. E que tais situações levam a mistura de sabores, ou mesmo a adoção de novos pratos ou novas formas de apresenta-los. (MACÊDO, 2016, P.284)

Um exemplo claro nos cardápios é a presença marcante dos pratos de origem “á portuguesa”, como exemplificados nas fontes acima, sobre esse fator:

Em Belém, havia uma forte presença de imigrantes portugueses os quais eram proprietários de lojas, tabernas, vapores e ainda mercearia [...] O bacalhau representava uma memória gustativa, os lusos ao fazerem uso alimentar dele buscavam também um pouco da sua terra, era uma forma de estar mais próximo de Portugal e de suas raízes através do paladar [...] A presença também de donos de estabelecimentos de origens portuguesas, fazia dessa realidade um fator de misturas nos cardápios, a exemplo do dono do Bar Paraense, “bom e legitimo portuguez, amando o Brasil tanto como a sua Patria, e ambos os paizes confundindo no mesmo sentimento de profunda affeição, o Costa”. (MACÊDO, 2018, p.75-77)

A presença desses portugueses não só fazia com que os pratos se mesclassem, como determinados alimentos representavam a memória gustativa destes, e não somente no bacalhau, mas em vários outros alimentos que compunham os pratos nos restaurantes, como os “caldos á portuguesa” , as “pescadinhas a portuguesa”, “ostras á portuguesa” e dentre outros.

Contudo, além das influências estrangeiras tinham-se também os pratos com denominações de outros estados, como é o caso de vários restaurantes a exemplo do *hotel lisbonense*, que servia dentre outras comidas o “caruru á bahiana”⁴⁵. No restaurante do *Café Chic* vemos o “vatapá de peixe á bahiana”⁴⁶ e o o “perú assado á carioca”⁴⁷. No *café Carneiro* tem-se o “filet com farofa á carioca; Muqueca de peixe á bahiana”. No *Marco da Légua* “feijoada á carioca”.⁴⁸ Por serem pratos miscigenados, mudam a maneira como eram preparados de estado para estado, portanto, ao apresentar-se como sendo de algum estado específico entende-se que a o modo de preparo para aquele prato atende aquele estado com sua receita dita original.

De acordo com Macêdo, não se sustenta a ideia de que a comida na Amazônia seria única e singular⁴⁹ o que se confirma com exatidão perante a análise das fontes dos anúncios desses restaurantes, em que, por exemplo, o “lombo de vaca aux champgnon”⁵⁰, técnica de preparo internacional, ingredientes brasileiros, o “aux champgnon” é ao modo francês, outro exemplo são as “pescadinhas à portuguesa”,⁵¹ ou o “filét de peixe á italiana”, a pescada sendo o peixe regional como modo de preparo português. E da mesma forma que vemos essa mistura com técnicas de fora, tem-se pratos com técnicas “á brasileira” no geral, como- por exemplo, o “perú assado á brasileira” ou o “peixe de forno á brasileira”, o que entende-se que eram usados ingredientes e modos de preparo diversos e nacionais.

Uma síntese sobre as nossas cozinhas busca explicar influências de culturas alimentares a partir de duas realidades: a autêntica cultura alimentar local e regional, e a cultura alimentar oriunda da civilização externa, influenciadora. Tais contatos e simbioses, revelam relações e trocas complexas de diferenças, afirmadas e reafirmadas em fecunda assimilação, que redundam numa certa mestiçagem da comida brasileira. (SANTOS, 2011, P.120)

E a partir da leitura das fontes dos anúncios dos restaurantes na segunda metade dos oitocentos, conclui-se que os cardápios eram repletos de mestiçagem, a partir de a cultura alimentar local e regional e também da cultura externa, que resultam nos restaurantes do

⁴⁵ Diário de Belém. 1 de fevereiro de 1885, p.1, n.26.

⁴⁶ Diário de Notícias. 14 de agosto de 1887, p.3, n.183.

⁴⁷ Diário de Notícias. 26 de fevereiro de 1888, p.3, n. 46.

⁴⁸ Diário de Notícias. 23 de junho de 1887, p.3, n. 140.

⁴⁹ MACÊDO, op. Cit., p. 227

⁵⁰ Diário de Notícias. 29 de maio de 1888, p.3, n.121.

⁵¹ Diário de Noticias. 23 de dezembro de 1888, p.3, n.289.

século XIX em uma cozinha plural, e que exemplifica os processos de constantes transformações e recriações que a cozinha sofre ao longo do tempo e do espaço, a cozinha amazônica em especial se torna mestiça mediante esses processos e rica em sua diversidade dos vários elementos que a compõe.

2.1.3 Os casquinhos e os doces.

Existem os casquinhos: de siri, caranguejo, de muçuã, aperema, dos vários quelônios que chegam ao mercado e se prestam a participar da culinária regional. Em muitos bares e restaurantes típicos é fácil encontrar á venda casquinhos de caranguejo. Separa a carne do caranguejo e serve temperada no casquinho com a farinha torrada na manteiga. (ORICO, 1972, p.42)

Nos cardápios desses restaurantes aqui analisados, um alimento que também nos chama atenção, devido sua frequência nos cardápios, são os casquinhos, em particular de caranguejo, o qual era servido com farinha e manteiga, misturada a sua carne em cima dos casquinhos, todavia, como identificados por Orico na citação acima, os casquinhos podiam ser de siri, muçuã e de caranguejo. Nos restaurantes, uma possível explicação para a presença deste prato nos cardápios se dá devido este alimento ser considerado na época um prato refinado, e como a maioria desses estabelecimentos almejavam tal requinte, era indispensável os casquinhos de caranguejo em seus cardápios. Como no Café Chic, por exemplo, em que tinha-se tantos os “casquinhos de caranguejo” quanto as “unhas de caranguejo ao natural⁵²,” No café do Santo Officio encontrava-se “todos os dias casquinhos e unhas de caranguejo, doces finos e refrescos⁵³”. Já no Restaurante Carneiro o “requintado prato de casquinhos⁵⁴”.

Deste modo, além desse prato está inserido nesses estabelecimentos, era um prato que estava em eventos importantes, como jantares políticos, por isso considera-se um prato caro- como no banquete da Assembleia que dentre outros pratos estavam os “casquinhos, presuntos e cervejas⁵⁵”. E no banquete, ofertado pelo senador Moura Palha, em que ofereceu os “casquinhos ao Joao Felipe⁵⁶”.

⁵² Diário de Belém. 23 de dezembro de 1888, p1, n. 290.

⁵³ Folha do norte. 2 de setembro de 1898, p.2, n.972.

⁵⁴ A república. 31 de dezembro de 1890, p.1, n. 257.

⁵⁵ O democrata. 4 de abril de 1891, p.1, n.75.

⁵⁶ A república. 12 de setembro de 1893, p.1, n. 667.

Encontram-se também os casquinhos em datas comemorativas e eventos, como o arraial de Nazaré. O café Paris em Nareth aguardava seus clientes para aproveitar o arraial e comer “galinhas, peixes e os casquinhos de caranguejo⁵⁷”. Este prato regional era tão procurado que até nas propagandas avulsas sobre o arraial se fazia presente: “Hoje termina a festa e vão-se as noites de encanto [...] gozemos (desta última noite) (grifo meu) os casquinhos de caranguejo e as unhas cujo⁵⁸”. Na tese de Macêdo os casquinhos de caranguejo aparecem mais caros que os croquetes e as empadinhas de camarão⁵⁹.

Em relação às festas de arraial, Orico nos informa em 1900 que:

[...] As populações amazônicas, impelidas pelas crendices, pela tradição ou por outras características de sua religiosidade, adotaram as “festas de arraial” onde, além dos jogos e divertimentos, do pau-de-sebo, dos cavalinhos, de uma gama de curiosidade, e tombolas que antecederam os atrativos que hoje chamamos mafuá, existiam as barraquinhas, os tabuleiros e bibocas em que as quituteiras da região apresentavam uma sortida mostra não só de especialidades regionais, mas de pratos, caldos e mingaus de diversas procedências. (ORICO, 1900, p.51)

Dessa forma, pode-se considerar os festivais que aconteciam no largo de Nazaré como os mais importantes, pois era conhecida como a praça típica dos quitutes regionais⁶⁰, sendo a barraca da santa a mais famosa, onde mais encontravam-se os caquinhos de caranguejo ou a unha de caranguejo, por exemplo.

[...] A barraca da santa: a mais famosa, a maior parte das comidas eram doações devido as promessas (casquinhos e sarapateís das principais famílias da sociedade belenense) [...] havia noites em que a barraca faturava quantias elevadíssimas (ORICO, 1900, p.52)

Quanto às unhas de charangueiro nada mais eram e são, pois continuam a ser consumidas em Belém, que a “massa de batata ou farinha de trigo com o recheio da massa do caranguejo”, sendo muito apreciada em Belém e Manaus⁶¹. Além de estarem á venda na barraca da santa, seu consumo também estava sob as pessoas que frequentavam alguns dos restaurantes renomados do século XIX, como no Café Chic, por exemplo, que em 1888 tinha em seu cardápio “unha de caranguejo á milanesa⁶²”. Contudo, esses quitutes nos revelam um personagem de suma importância que foram as mulheres que faziam esses quitutes, as quituteiras que também eram doceiras:

⁵⁷ Diário de Notícias. 25 de outubro de 1885, p.3, n. 242.

⁵⁸ O para, 23 de outubro de 1898, p.2, n. 271.

⁵⁹ MACÊDO, op, cit; p.252.

⁶⁰ ORICO, op, cit., p. 51

⁶¹ ORICO, op, cit., p.54

⁶² Diário de Notícias. 19 de fevereiro de 1888, p.3, n.40.

Nos nossos tempos de estudante, a doceira e quituteira mais em voga era a dona Regina velhote [...] tinha a seu serviço numeroças caboclinhas que a ajudavam a preparar bandejas e bandejas de salgadinhos e mães-bentas. Recebia encomendas de todos os cantos de Belém e não tinha mão a medir. P.61 [...] - dona pequenina cacela, esposa do prefeito de Belém Alcindo Cacela (ORICO, 1900, p.62).

Como rememora Orico, as quituteiras eram diversas, as quais a população confiava nelas o preparo dos casquinhas e das unhas de caranguejo, e conseguiam clientes fiéis que sempre compravam nas melhores da cidade.

Contudo, os doces também são exemplos do hibridismo na culinária amazônica de fins do século XIX. A tradição deste alimento veio por meio das portuguesas, que desde o período colonial “inaugura a sobremesa que os negros e amerabas desconheciam”. (CASCUDO, 2011, p.241).

Atrelado sempre á uma tarefa culinária feminina, os doces (ditos tradicionais) desde, ao serem deslocados para as terras brasileiras acabaram se misturando com os ingredientes que as terras dispunham:

Compreende-se que essa tradição boleira e doceira em Portugal replantou-se imediata e profundamente no Brasil, servindo-se dos elementos locais, reunindo-se aos recursos trazidos da Europa, farinha de trigo, ovos, especiarias. Desde o primeiro século da colonização a doçaria portuguesa estava aclimatada e pujante em todos os centros do povoamento. (cascudo,P.307)

Assim, na permanência de influencia portuguesa sobre esses doces, em São Paulo- por Exemplo, Matos ⁶³(2019) nos informa que

Quanto à doçaria destacava-se a presença do arroz doce, pastéis, filhoses, cavacas, queijadas, migas, aletrias, pão de ló, rabanadas, ovos moles, entre outros. A arte do doce atrela-se a criatividade feminina, encontrando-se vínculos do doce com carinho, ternura e amor, assim, se preparavam docinho para as festas, para o doente, para se oferece de presente e para receber uma visita. (MATOS, 2019, p.82).

Dessa forma, alimento tipicamente híbrido, os doces eram largamente consumidos e vendidos também em Belém no século XIX, eles estavam nos restaurantes, nas confeitarias e padarias, nas tabernas⁶⁴ e nas quitandas, em datas comemorativas e no arraial de Nazaré. Quanto às confeitarias e padarias “A cidade de Belém teve várias padarias e confeitarias abertas todos os dias para vender pão, bem como biscoitos, manteiga e demais produtos,

⁶³ MATOS, Maria Izilda Santos de. Sabores e memórias portuguesas – São Paulo 1940-200. Revista latino Americana de História, vol. 08, n. 22, p.82, 2019.

⁶⁴ As tabernas faziam parte do variado contexto da alimentação em Belém, “vendiam bens de consumo mais diversos, desde diários como carne seca e manteiga, ate aqueles mais refinados ou mais caros, como queijos, uvas e bebidas diversas [...] Sendo as mercearias lugares de comercio com constante circulação de dinheiro” (MACÊDO, 2016, p. 62).

sendo também as confeitarias espaços para se tomar café, conversar e socializar” (MACÊDO, 2016 p.59).

Figura 5 – Confeitaria e padaria de Antônio Joaquim Ferreira.

PADARIA.	
Na padaria e confeitaria de ANTONIO JOAQUIM FERREIRA, NA RUA NOVA DE SANTA ANNA N.º 18. AGRA-SE A FIDELIDADE E RESISTE:	
Pão fresco de superior qualidade, as 6 1/2 horas da manhã.	Ditos de nata doce
Bolacha marea J. L. arroba 65000 bem conhecida pela boa qualidade.	Queijadinhas de Cintra
Bolaxinhas de varias qualidades a saber:	Palitos de la reina em sortimento.libra 3600
Dita de limão. . .libra 3400	Ditas francezas de amendoas " 3600
Dita de amendoas " 3400	Ditas ditas de ervo-doce " 3600
Dita de leite. . . " 3400	Breinhãs de espesie, com grangia doce de cores " 13000
Dita de ervo-doce " 3500	Ditas arripadas com ditas doce de cores " 13000
Dita de soda formato redondo e quadrado. " 3400	Grupellinhas com ditas doce de cores " 13000
Dita de araruta. . " 3400	Pão-de-ló coherito e enfeitado com grangia
Palitas da rainha. " 3400	
Amendoas em massa. " 2640	
Assucar refinado	

Fonte: Gazeta Oficial, 6 de fevereiro de 1860.

A fonte acima faz referencia a confeitaria e padaria de Antônio Joaquim Ferreira que, em 1860, estava localizada na rua nova de santa'anna, e continha diversos doces, como bolachas de limão, amêndoas, leite, queijadinhas, pão-de-ló e dentre estes tinham-se os doces com as frutas dos alimentos regionais, como o cupuaçu.⁶⁵

Igualmente, nas confeitarias dos restaurantes também identificamos a cozinha mestiça, com as referencias portuguesas com o “pão de ló” aos doces regionais, como o “puding de cupú-assú; bacury⁶⁶; e não somente em forma de pudim , esses doces com as frutas regionais se apresentavam em formas de sorvetes⁶⁷ e caldas⁶⁸.

⁶⁵ Gazeta oficial. 6 de fevereiro de 1860, p.4, n.29.

⁶⁶ Diário de noticias. 30 de novembro de 1890, p.3, n.298.

⁶⁷ Diário de noticias. 2 de junho de 1897, p.2, n.121.

Nos nossos tempos de estudante, a doceira e quituteira mais em voga era a dona Regina velhote [...] tinha a seu serviço numerosas caboclinhas que a ajudavam a preparar bandejas e bandejas de salgadinhos e mães-bentas. Recebia encomendas de todos os cantos de Belém e não tinha mão a medir. (ORICO, 1900, p.61)

Logo, uma figura que se destacava em meio a esses doces era a quituteira e doceira, visto que a arte desses alimentos estava estritamente relacionada a essas figuras, não somente em Belém e nem somente neste período, mas desde o período colonial. Arte esta trazida pelas mulheres portuguesas, como bem nos diz Cascudo⁶⁹, que se reconfigurou na Belém dos oitocentos, sendo esses doces vendidos por mulheres em quitadas, no arraial de Nazaré e nas ruas de Belém em uma forma geral.

Sendo assim, entende-se uma parte dos hábitos alimentares na Belém da Belle Époque atrelada aos vários tipos de restaurantes encontrados na cidade, devido suas recorrências nos jornais da época que, por conseguinte, nos ajudam a visualizar os seus cardápios e identificar a o alimento regional bem como os variados elementos, alimentos e formas de preparo que constituem a cozinha mestiça, essas fontes contidas nos jornais foram de fundamental importância para a construção deste trabalho. Todavia, ao longo da pesquisa viu-se a necessidade de pesquisar os outros alimentos regionais dos hábitos alimentares da sociedade belenense que, conseqüentemente, estão interligados aos outros sujeitos que os consumiam, sujeitos estes que não frequentavam os restaurantes chiques, mas que estavam nas tabernas, nas feiras e nas ruas da cidade, protagonistas de uma História da alimentação em Belém no consumo e na venda de vários alimentos, como se verá a seguir.

⁶⁸ A época: folha política, comercial e noticiosa. 1859, n.166.

⁶⁹ CASCUDO, op, cit; p.241.

2. O consumo dos peixes regionais e da Tartaruga

As influências sofridas na alimentação brasileira estão relacionadas a história de diferentes povos, cada um contribuindo com o que podia ser ofertado e o que era aceito pelo outro [...] Para uma melhor compreensão dessa fato e das origens dos hábitos alimentares, faz-se necessário recordar o passado bem como os costumes usados pelos indígenas” (CÂNDIDO, 2012, p.2)

Como discorre cândido, é necessário entender e analisar os costumes indígenas para uma melhor compreensão das influências sofridas na alimentação e nos hábitos alimentares de uma dada sociedade. De acordo com Macêdo inicialmente houvera uma aversão dos indígenas aos alimentos europeus, pois a alimentação base desses povos estava nas raízes, grãos, ervas, frutas, carnes de caça, aves, mandioca, peixes, tartaruga ⁷⁰e entre outros. Assim, inicialmente, nossa análise se volta em particular neste momento ao consumo dos peixes regionais.

A alimentação dos grupos indígenas no Pará e ao longo do Brasil era composta pelo que a natureza podia oferecer em toda a sua variedade e singularidade regional. O alimento em si é apenas o alimento, todavia, a medida que ele se torna parte usual de um grupo, este passa a ser entendido como expressão de identidade, de cultura e mesmo de povo. (MACÊDO, 2016, p.164)

Analisar os peixes regionais é importante devido eles estarem atrelados à cultura paraense, e como salienta Macêdo torna-se expressão de identidade. A cozinha amazônica é mestiça e plural, e essa mestiçagem pode ser observar deste o período colonial, pois no que tange ao consumo dos peixes, algumas técnicas e formas de preparo continuaram a ser usuais, como o moquéim.

Contudo, ainda na historiografia regional, no que tange a colonização amazônica, e em particular em Belém, analisada pela sua singularidade e particularidade por Querioz e Rodrigues⁷¹, esta, reuniu elementos que o tornaram uma composição cultural e étnica variada. Dessa forma, em um debate historiográfico regional, Orico⁷² afirma que a cozinha amazônica seria única e singular, demarca as fronteiras da Amazônia no campo alimentício, sendo este pertencente ao habitat amazônico e não podendo sair daqui. Contudo, Macêdo⁷³, ao defender a cozinha amazônica enquanto mestiça enfatiza as influências tanto externas quanto internas

⁷⁰ MACÊDO, op, cit, p.163.

⁷¹ QUEIROZ, J.S; RODRIGUES, A.F.A.C. Estabelecimentos de bebidas e alimentos típicos e/ou tradicionais de Belém (Pará): Perspectivas para uma roteirização. *IN*: Produzir, vender e comer: algumas histórias de abastecimento e alimentação. Belém: Editora Cordovil E-books, 2021, p.28.

⁷² ORICO, op, cit; p. XV.

⁷³ MACÊDO, op, cit; p.167.

na alimentação, não sendo demarcada e nem tão pouco imóvel, mas híbrida e múltipla, com constantes recriações e transformações.

Os hábitos alimentares na Belém do século XIX estão imersos no processo de mudanças e permanências históricas, e com isso, essa permanência- em particular, sob o consumo de certos alimentos nos levam a entender a definição de Montanari do gosto enquanto um produto cultural “que nos é transmitido desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os valores de uma sociedade”⁷⁴, em que o gosto é uma experiência cultural e coletiva. Dessa forma, analisar alimentos cotidianos e regionais nos permite perceber a experiência que foi construída ao longo do tempo que tonaram como hábito alimentar determinados alimentos, como é o caso de certos peixes regionais, como por exemplo, o pirarucu⁷⁵.

Não é possível dizer o nome de todos os peixes que •fervilham naquellas águas. Muitíssimos são talvez anonymos. A muitíssimos outros sabem, todavia, os pescadores o nome, o sexo, os costumes, os hábitos, as comé - dias, os retiros, os variados modos de apanhar-os, de preparar-os, de utilisal-os. São o escamosos uns, outros de pelle. Dos primeiros, alem do grande, do vantajoso, do preferido pirarucu nomeam, pescam, comem ou fazem objecto do seu commercio, a pescada, o tambaqui, o aruaná , o pirá-tapióca , o tacunaré , os acarás,—bandeira , assú , péua , miri,—os acarís, o tamuatá , as piranhas,—brancas, pretas, caj ú ou vermelha,—o aracú , o pacú , o jaraquí, o sarapó, a sardinha, o matupiri, o peixe cachorro, o curi - matã , o aramaçá , o apapá , a tainha, o matrinção (veríssimo, p.25-26).

José Veríssimo é um dos naturalistas que muito informa sobre os variados peixes amazônicos, em que dentre vários há um destaque para o pirarucu escrito como “preferido”, portanto “pescam, comem ou fazem objeto”. Sobre a pesca deste peixe, Veríssimo nos informa que: “Por todos os motivos de ordem econômica, a pesca do pirarucú ocupa nas pescarias amazônicas o primeiro lugar. A salga do pirarucú, [...], determina uma época na região tempo da salga”. (VERÍSSIMO, p.28)

Na primeira metade dos oitocentos o naturalista e biólogo Alfred Russel Wallace ao passar por Belém descreve a paisagem, fauna e flora e também a alimentação da população:

Farinha, o arroz, o peixe salgado e as frutas, constituem o principal alimento dos índios e dos negros. A farinha prepara-se da raiz da mandioca ou cassava, da qual se

⁷⁴ MONTANARI, OP. Cit., p.96

⁷⁵ Pirarucu – (Sudis gigas) – Um dos grandes peixes da Amazônia. De escamas vermelhas, donde lhe vem o nome, é conhecido por bacalhau da Amazônia. Chega a pesar cem quilos. Fresco ou salgado é magnífico. A ventrecha é um petisco. A cabeça moqueada – deliciosa. As peças secas ao sol chamam-se postas e também mantas. Pescam-no de frecha, arpão e rede. A língua seca é uma grosa onde se ralam guaraná, madeira, tubérculos. As escamas servem de lixa. Choca os ovos nas guelras e cria os filhos sob os opérculos. A salga do pirarucu nos lagos é muito interessante, reveladora de hábitos, costumes, inteligência do caboclo. Tem um pulmão, como o aruanã, por isso respira à tona. (MORAES, 2013, p.136)

faz também a tapioca. A farinha tem o aspecto de ervilhas do campo. Talvez seja mais parecida mesmo com serragem de madeira. Quando misturada com água, forma-se um caldo glutinoso, porém é um alimento muito nutritivo. Isto, com um pouco de peixe salgado, bananas, pimenta, laranjas e açai (vinho tirado do coco de uma palmeira), constituem os principais alimentos da maior parte da população branca da cidade. (Wallace, 2004, p.51)

Notam-se os hábitos alimentares de índios e negros, como a farinha, o peixe e o açai, dentre os principais alimentos que consumiam e que também fazia parte da dieta básica da maioria das pessoas brancas, e esses alimentos permanecem na segunda metade do século XIX sob os hábitos alimentares da população mais pobre da cidade de Belém. Em 1876, encontra-se uma descrição no Diário de Belém da ilha do Marajó sobre o modo como viviam os trabalhadores seringueiros e também sobre sua alimentação na seguinte forma: “o pirarucu secco, o peixe do mato, as vezes alguma caça e a farinha são os únicos alimentos de que se nutrem os que estão de saúde e os que adoecem, e á muitos faltam frequentemente todos esses recursos, ou apenas acham um pouco de farinha que os alimentam, tomando-a misturada com água, e outros recorrem a bacaba, ao assahy em falta do melhor alimento⁷⁶”. Ou na literatura, como no romance de Inglês de Souza “O Missionário” de 1891, em que o pirarucu e a farinha se faz presenta em varias partes da obra, a exemplo: “Para almoço pouco tinham. Era o triste pirarucu de sempre, que fazia suspirar pela gorda carne de vaca e pela gostosa farinha-d’água em que o costumava envolver com limão e pimenta”. Na obra de Dalcídio Jurandir, em 1960, o pirarucu ainda também é recorrente em algumas passagens do romance, como em: “gordos os tamatuás, o pirão com o pirarucu na brasa. Gordura própria de comidas. De defunto não⁷⁷”, ainda “mas na ventrecha do pirarucu, sabia esta ao menos assar⁷⁸”, apesar desta obra ultrapassar o recorte desta pesquisam utiliza-la como fonte nos permite encontrar a permanência do consumo deste peixe que ultrapassa o a metade do século XIX, onde ainda na metade do século XX ele está na mesa principalmente dos mais pobre, que é um dos núcleos tratados pelo autor na obra “Belém do Grão-Pará”.

Em 1897 no Jornal Folha do Norte há uma denúncia em relação ao preço da carne por uma pessoa que assina como “zixaxa”, a qual relata no jornal: “[...] Ahi temos o pirarucu, a carne de xarque, a pirayba, e em ultima analise o mingáu de farinha d’gua. Quem não poder sustentar-se com carne verde, coma bacalhau, beba mingáu”.⁷⁹ Pode-se analisar a partir desta fonte a crise da suposta carestia de alimentos que afetava Belém, onde dentre os alimentos

⁷⁶ Diário de Belém. 6 de fevereiro de 1876, n.29, p.1

⁷⁷ JURANDIR, op, cit, p.18

⁷⁸ JURANDIR, op, cit, p.90

⁷⁹ Folha do Norte. 13 de janeiro de 1897, p.2 n.377.

que estavam suprindo a alimentação da população mais pobre estavam os peixes, como o pirarucu e a piraíba. Apesar deste trabalho não estar necessariamente voltado ao abastecimento é quase que impossível discorrer sobre a História da alimentação sem tocar neste ponto, visto que, em Belém, no recorte da nossa pesquisa, na segunda metade dos oitocentos, ocorrera na capital e no interior a crise de abastecimento de certos víveres, e essa problemática recai sobre Belém quanto à carestia da carne verde⁸⁰ que ficou muito destacado nos jornais da época, como exemplificado na fonte acima. Muitos pesquisadores afirmam que não houve necessariamente uma crise, como Batista⁸¹ (2014), Macêdo⁸² (2014) e Santos⁸³ (2020), em que por exemplo, Macêdo (2014, p.110) nos informa sobre alguns fatores que contribuíram para tal questão, tal qual não estava relacionada “a falta ou não de oferta, mas a insuficiência dela ou o elevado preço as quais podiam ser encontrados os gêneros⁸⁴”.

Dessa forma, com a possível crise da carestia de carne verde o peixe se tornou uma opção para a população da cidade de Belém, como na literatura regional de Inglês de Sousa, em que este alimento aparece corriqueiro nos relatos de banquetes da obra, portanto, o pirarucu enquanto alimento da camada mais pobre belenense era incorporado aos hábitos alimentares e consumido de diversas maneiras, seja “pirarucu cosido com maxixe, com quiabo e vinagreira, assado simples, com azeite vinagre e cebola, com pirão d’gua ou farinha em seco⁸⁵”, competindo com o bacalhau nas suas diversas formas de preparo, Orico já nos fala sobre essas formas, como por exemplo:

O pirarucu grelhado: por certo a mais usada e atraente maneira de comê-lo. Lavado e fervido para perder o excesso de sal cortam-se em pedaços e lava-se ao braseiro sobre a grelha, até ficar bem dourado ou cobreado. Põe-se depois por cima um molho de vinagrete, azeite e cebolas. Come-se com farinha d’gua e pirão d’gua ou açaf. Pirarucu desfiado- fervem-se as postas de pirarucu e desfiam-se no prato (ORICO, 1900, P.116)

⁸⁰ Conceito de carne verde “carne bovina recém-abatida, também chamada de carne fresca”. (COSTA, 2016, p.01)

⁸¹ BATISTA, Luciana Marinho. Muito Além dos Seringais: Elites, Fortunas e Hierarquias no Grão-Pará, c.1850-c. 1870. Belém: Editora Açai, 2014.

⁸² MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. Do Que Se Come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém, 19850 – 1990.1ª ed. São Paulo: Alameda, 2014.

⁸³ SANTOS, Francimary Nascimento da Silva. Uma análise sobre o abastecimento de carne verde em Belém durante a intendência de Antonio Lemos (1897 – 1911). Belém, v. 07, Dossiê “História da alimentação e do abastecimento na Amazônia”, p. 50 - 72, Maio / 2020.

⁸⁵ Diário de Notícias. 25 de agosto de 1891, p.2, n.128.

Figura 6 – Preço dos pescados

TABELLA Quatrocentos réis o kilo :	Trezentos réis o kilo :	Duzentos réis o kilo :
1 Pescada.	19 Bagre branco.	37 Dourado.
2 Tucunaré.	20 Bacú.	38 Espadarte.
3 Tambaqui.	21 Acary.	39 Mero grande.
4 Tainha.	22 Mandihy-cargata,	40 Charco.
5 Peixe prata.	23 Trahyra.	41 Ca ão.
6 Peixe pedra.	24 Terçado.	42 Pirahiba,
7 Sarda.	25 Mapará.	43 Bagre vermelho.
8 Corvina.	26 Piranha.	44 Pirapema.
9 Pacú.	27 Jandiá.	45 Arraia.
10 Camorim.	28 Pirapitinga.	46 Pirarucú.
11 Acaia-assú.	29 Jejú.	47 Peixe-boi.
12 Serra.	30 Mero pequeno.	48 Urutinga.
13 Euxova.	31 Pyranambú.	49 Apapá.
14 Chuana.	32 Anujá.	50 Gurujuba.
15 Cavalla.	33 Piramutaba.	
16 Pacamá.	34 Filhote.	
17 Mandubé.	35 Suruby.	
18 Camarão.	36 Bandeirado.	

Fonte: Diário de Notícias. 9 de junho de 1885.

De acordo com a tabela que data o final do século XIX dentre os peixes regionais consumidos e mais caros tinha-se a pescada e o tambaqui, custando em torno de 400 réis o kg, já na média dos valores o filhote custando 300 réis o kg, e os mais baratos custando 200 réis o kg o peixe-boi e o pirarucu Em comparação a carne verde- por exemplo, em 1876 custava em torno de 400-500 réis kg⁸⁶, ou seja, alguns peixes eram mais consumidos, como o pirarucu, pelo seu preço ser popular e sua carne saborosa, assim como o filhote ou até mesmo o peixe-boi.

É importante pontuar que, em torno desta tabela podem-se analisar alguns fatores em torno da alimentação, por exemplo, a pescada que está entre os mais caros, consta nos cardápios de alguns restaurantes da época, já o pirarucu que estava aos demais de preço acessível não fora encontrado nestes estabelecimentos, o que exemplifica o público que estes lugares estavam voltados, no caso como já discorrido acima, os mais abastados. A não presença do pirarucu nos cardápios dos restaurantes também nos leva a problematizar outra questão importante, que é a dificuldade de encontrar nestas fontes do que se alimentavam os outros sujeitos da cidade de Belém, todavia, o pirarucu consta nos jornais nas vendas e pautas comerciais, se aparecia nesses anúncios significa que este alimento era procurado e

⁸⁶ Diário de Belém. 24 de outubro de 1876, p.1, n.240.

consumido, pois nesta segunda metade do século XIX o pirarucu era a comida do pobre e, como tal, ocupava até mesmo um dos principais alimentos junto com a farinha⁸⁷.

Quanto à pescada um ponto de análise importante é a maneira como a forma de preparo desse peixe se reconfigurou na segunda metade dos oitocentos, pois ela aparece nas fontes em diversas técnicas de preparo como frita, assada ou até com formas de preparo internacionais como “a escabeche⁸⁸”. Contudo, a técnica de preparo que cabe uma atenção maior é a do peixe moqueado⁸⁹ que ainda se faz em uso neste período, que em 1871 no o Liberal do Pará há uma solicitação do “peixe moqueado ou de tucupy⁹⁰”, ou até mesmo notícias de casos de envenenamentos causados pelo peixe moqueado, como no Diário de notícias, que após uma família comer “cação moqueado se envenenaram⁹¹”. O peixe moqueado⁹², que é uma técnica indígena, era utilizado no século XIX assim como a pimenta, que era considerada como essencial condimento indígena⁹³ nos séculos XVI-XVII visto que estes não se utilizavam de temperos, entretanto, reconfigurada a maneira de consumo e preparo desses peixes percebe-se seu consumo de diversas formas pela sociedade de Belém na época do período áureo da borracha, em que se utilizava de modos de preparos mestiços, pois a cozinha está em constante transformação e esse processo ocasiona rupturas e permanências com novas técnicas e fusões⁹⁴.

“A escolha do que será considerado comida e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente.” (MACIEL, 2001, p.149), dessa forma, podemos considerar que essa classificação estabelecida culturalmente assim como permite inserir em uma determinada sociedade o hábito alimentar de determinado alimento, ela também retira, como é o caso de determinado alimentos que faziam parte dos hábitos alimentares da sociedade belenense do

⁸⁷ MACÊDO, op, cit. P.202.

⁸⁸ Diário de Notícias. 18 de setembro de 1887, p.1, n.210.

⁸⁹ Moquém: Era assim também chamado o pequeno Jirau a 30 ou 45 centímetros do solo, sobre o qual se colocava o peixe ou a carne de caça a moquear” (MIRANDA, p.57).

⁹⁰ O liberal do Pará. 19 de novembro de 1891 p.2, n.250.

⁹¹ Diário de Notícias. 19 de setembro de 1891, p.2, n.204.

⁹² Segundo José Veríssimo: “O muquem é um assadouro ou grelha, de forma geralmente triangular, cada ângulo descansando em uma pedra ou em uma forquilha de madeira. Madeira especial, refractaria ao fogo, chamada “pao de muquem”, ou outro pouco combustível [...] O peixe moqueado reduzem-o a migalhas e o esfarinham levando-o ao seus fornos de farinha brandamente aquecidos. Ao peixe assim desfeito chamam *piracui*, farinha de peixe (*pirá*, peixe em tupi, *ui*, farinha”. Comem a simplesmente, *au naturel*, com a sua indefectível farinha d’água ou fazendo-a cozinhar em água com algum raro condimento, alguma pimenta malagueta ou cheirosa e a juntando-lhe durante ou após a cocção uma porção desta farinha com que engrossam o prato e o servem”. P.11

⁹³ CASCUDO, Op. Cit., p.119

⁹⁴ SANTOS, op. cit., p. 107.

século XIX, como fora o consumo do peixe-boi e da tartaruga, mas que hoje já não mais consumidos tão quanto pela sociedade neste período. Entretanto, cabe destacar a forma como estes animais eram consumidos, pois se faz presentes nos relatos de viajantes, naturalistas desde o período colonial, e em contos literários que se estende no século XX. E esta análise tem relação com a cozinha de território de Montanari (2008, p.135) “os pratos locais ligados a produtos locais”, pois a população neste período ao se alimentar em especial destes alimentos, peixe-boi e tartaruga, esta consumindo os alimentos disponíveis na região, aquilo que o local ofertara, e sabe-se que isto já existira a tempos, em que neste ponto “a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar”⁹⁵, dessa forma, de acordo com Macêdo (2016, p.169) “trata-se de pensar como o território com suas riquezas e dificuldades para o acesso aos alimentos se vincula à construção de um cardápio alimentar”, e será a partir desde ponto que trataremos a seguir.

Inicialmente analisa-se um peixe que foi uma descoberta para o colonizador na Amazônia, do qual o viajante Sampaio já descrevia sua carne como “gostosíssima, dele se fazem chouriços com as próprias tripas. Enfim, posto que tenha o nome de peixe tem mais gosto, e aparência, de carne” (Sampaio, 1774/1825:53), e quanto ao seu nome e características mais detalhadas do peixe-boi Spix e Martius discorrem que:

Por sua semelhança com o boi, deram-lhe os portugueses o nome de peixe-boi, e os espanhóis o de vaca-marina. Veem-se frequentemente alguns deles reunidos em águas tranquilas, sobretudo nas profundas e calmas enseadas do rio. A pesca não se faz, como a do boto, na vazante do rio, mas na ocasião das cheias. É arpoado tal como se usa fazer na pesca da baleia, sobretudo com o fim de se obter o óleo, do qual um peixe-boi de azeite (talvez o macho adulto?) dá 480 a 500 galões. A carne muito branca, semelhante à do porco, intercalada de camadas de gordura, em particular no ventre, é excelente petisco. Não me lembro de haver saboreado no Brasil prato de carne mais delicioso. Fazem-se com a carne e as tripas do próprio peixe-boi gostosas linguiças (na língua geral, mixiras, do verbo mixire, “assar”), que são remetidas para Portugal, como raridade. Os índios empregam a gordura do peixe-boi do mesmo modo que a do jacaré. (1781, p.215-216)

Ambrósio Fernandes Brandão já deixara registrada a “estranheza do peixe-boi”, o qual:

Nome que lhe foi posto por se assemelhar no rosto quase com o mesmo animal, posto que é maior dois tantos, não em ser levantado, mas na largura e comprimento; porque em alguns desta espécie se acha mais peso do que têm dois bois. Este pescado se toma e pesca às farpoadas pelos rios aonde desembocam os de água doce, e comido tem o mesmo sabor e gosto da carne de vaca, sem haver nenhuma diferença de uma cousa a outra, entanto que, se misturarem ambas as carnes em uma panela dificilmente se conhecerá uma da outra. E por este respeito se come este pescado cozido com couves, e se faz dele picados e almôndegas, com aproveitamento para tudo o de que se usa da carne de vaca, e algumas pessoas a dei

⁹⁵ MONTANARI, op; cit. p.136.

para comer e lhes não disse o que era, e ficaram entendendo que comiam carne de vaca. (BRANDÃO, 2010, p.258)

Dessa forma, os naturalistas nos revelam a importância desse peixe na cozinha amazônica, do qual se utilizava de diversas formas, seja para obter óleo, ou os petiscos de sua carne, ou no preparo das mixiras. A mixira “era um dos pratos que trazia em sua forma de conservação e preparo características e técnicas indígenas”⁹⁶. Veríssimo já nos relatava sobre as mixiras que:

As mixiras, lingüiças e banhas de peixe-boi, eram de um consumo notável em todo o estado. Salgavam o peixe-boi para as ocasiões de falta de fresco e para as refeições dos índios das canoas. O peixe-boi além da banha feita em manteiga, dava 3 a 4 arrobas de carne que se vendia de 500 a 640 réis a arroba nas povoações e a 800 a 1000 réis na cidade do Pará. Peixes-boi havia de 3 varas pesando até 15 arrobas. Era a tartaruga não só comida fresca como dellas faziam importantíssimas provisões de carnes seccas, de conservas em potes de manteiga da mesma, a mixira, e de salmoura. (3) Destes processos só subsiste hoje o da mixira. (VERÍSSIMO, 1895, p.146).

Assim, na segunda metade dos oitocentos observa-se o consumo desse alimento ainda incorporado na cozinha amazônica do cenário urbano de Belém, o principal meio de encontrar a permanência do consumo do peixe-boi neste período é por meio, por exemplo, das tabelas de importação⁹⁷ nos jornais:

⁹⁶ MACÊDO, *op*; cit. P.238

⁹⁷ Belém reuniu elementos culturais que se intensificaram principalmente no pós-cabanagem, como analisa Lopes, em que “iniciam-se as discussões referentes ao progresso econômico da região associando-o à promoção de projetos voltados para a instalação de companhias de navegação movidas por vapor” (LOPES, P.47-48), esse processo se concentrou no início do século XIX, e visava debater as medidas públicas ao comércio bem como a modernização da cidade. Dessa forma, este progresso econômico fora observado também no âmbito da alimentação e do seu abastecimento na região, onde a partir de então vemos os grandes números de exportação e importação na região de Belém. Para saber mais ver: LOPES, Siméia de Nazaré. ABASTECIMENTO, COMÉRCIO FLUVIAL E MODERNIZAÇÃO DOS PORTOS: BELÉM E AS VILAS DO INTERIOR (c. 1830-1850). *In*: Produzir, vender e comer: algumas histórias de abastecimento e alimentação. Belém: Editora Cordovil E-books, 2021, p.42.

Figura 7 – Tabela de produtos importados

IMPORTAÇÃO PROVINCIA DO AMAZONAS.		
Borracha	arbs.	7670
Cacao	€	84
Salsa	€	30
Pirarucú	€	5519
Estopa	€	44
Sebo em rama	€	1200
Piassaba em rama	€	334
Oleo de cupahiba	lbs.	3060
Couros de viado	€	1433
Ditas salgados de boi	€	2000
Guaraná	€	16
Cumarú	€	193
Couros secos de boi	€	3
Manteiga	cands.	359
Mixira	potes.	24
Espias	plgds.	240
Castanhas	alqs.	68
Redes de madeira		72

Fonte: Exposição, 3 de maio de 1862.

Ou em leilões que eram feitos nas ruas, como o agente Almeida⁹⁸, que fazia na Rua de Belém leilão de pirarucu, carne, manteiga de tartaruga e mixira de peixe-boi. E quanto à maneira como era consumida essa mixira não se encontra nos jornais, mas Orico já nos falava seu modo, o qual:

[...] Da mixira, que é a carne do peixe-boi assada na sua própria banha, sabe-se que a comem como se fosse um pedaço de presunto ou naco de pernil, que é assada na panela, derretendo a banha ou gordura em que é conservada, para a incorporar, depois, ao feijão. Bocados de mixira são comidos com arroz e farinha d'gua. Muita gente a come associada a um cozido, com verdura, etc. Embora raras no mercado de Belém e Manaus, ela ainda é encontrada em certas localidades do interior da Amazônia. (ORICO, 1900, p.123).

Apesar de consumo não se fazer tão presente nos hábitos alimentares em relação ao período colonial o peixe-boi, mais precisamente encontrado na forma de mixira ainda era consumido, como pode-se observar nos relatos de naturalistas ou nas tabelas. Contudo, outro animal que também se encontra nas fontes e com um pouco mais de frequência era a tartaruga, a qual era consumida tanto em forma de mixira como guisada, em forma de paxicá, sarapatel etc.

⁹⁸ Diário de Belém. 17 de março de 1871, p.2, n.61.

A “Tartaruga verdadeira (dita da amazonia) descrita por Emilio Goedl nome científico podocnemis expansa. Os naturais da região chamavam jurará-açu ou cunhã-mucu a femea. Capitari ao macho e aiaçá aos indivíduos novos” (ORICO, 1900, p.95). Era essa espécie a responsável pelos mais variados pratos na cozinha amazônica durante alguns séculos, inclusive no XIX, em que seu consumo se fazia principalmente pela sociedade mais rica da época.

Tartaruga nas mãos de Magá não só rendia os sete pratos, como era de se dizer: esta uma tem é parte com Aquele. Na sua mão, até o casco dava gana de se comer. Isto era o que se falava nos Alcântaras, seu Virgílio de olho grandão na conversa, a mãe contando no chalé. E Alfredo roxo que o dia chegasse em que, na Rui Barbosa, aquela fada tirasse de seu fogão o seu sarapatel, o picadinho do peito, o seu guisado de lombo, a farofa no casco, a mixira, o paxicá, que se faz do fígado e farofa (JURANDIR, 1960, p.59)

Jurandir em “Belém do Grão-Pará⁹⁹ (1960 p.59)” descreve como era feito o consumo da tartaruga, ainda que o autor retarte uma Belém do início do século XX, mas que nos ajuda a compreender as heranças as mentaçagens na cozinha amazônica sob o recorte aqui analisado, na metade dos oitocentos. Assim, o paxicá, como explicitado na narrativa acima, se fazia do fígado da tartaruga e era servido no próprio casco do animal, e a tartaruga se faz presente como alimento em várias partes desta narrativa de Jurandir, o que configura o seu consumo em particular pela classe mais abastada em forma de paxicá, visto que na narrativa de Jurandir era servido em banquetes e reuniões. Dessa forma, esse alimento também se faz presente nas fontes dos jornais do final do século XIX. No jornal O Liberal (1947) tem-se um cardápio no qual a tartaruga aparece em forma de “picadinho e sarapatel¹⁰⁰”. No *Restaurant Camões*, no ano de 1890, a tartaruga aparece como comida principal do cardápio ao lado do caruru à baiana como podemos observar : “caruru á baiana e soberba tartaruga¹⁰¹, Orico¹⁰² ainda nos informa outros pratos que regados a trataruga com muitas opções que estariam á mesa do paraense, como os bifes de tartaruga, picadinhos de tartaruga, perninhas de tartaruga, tartaruga á moda carajá, e o molho de tartaruga¹⁰³. Ainha, tinham pratos que que eram mais recorrentes nos jornais da época, como o sarapatel, o que é o refogado com as vísceras da tartaruga, uma espécie de mistura com o sague do animal com a farinha e a pimenta. Já o paxicá é composto pelo fígado, coração e tripa grossa da tartaruga. Já o muçuã é muito

⁹⁹ JURANDIR, D. Belém do Grão Pará. 1. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1960

¹⁰⁰ O Liberal. 21 de junho de 1947, p.4, n. 180

¹⁰¹ Diário de notícias. 26 de outubro de 1890, p.3, n. 246

¹⁰² ORICO, Oswaldo. Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar. Coleção Amazônia. Universidade Federal do Pará. 1972.

¹⁰³ ORICO, op, cit; p.185.

encontrado nas fontes em forma de casquinho, coma s carnes e vísceras desfiadas misturadas com farinha que ficam em cima do próprio casco do animal. Os ovos também eram consumidos crus, cozidos ou moqueados¹⁰⁴. Além de todas essas formas tinha-se a famosa manteiga de tartaruga- que era feita com a gordura do animal- a qual se faz muito presente nas fontes, o consumo por parte da sociedade belenense sobre essa manteiga nos permite analisar as relações hierárquicas em torno da alimentação, pois para demonstrar ou até mesmo se diferenciar dos demais, algumas famílias ricas da Belém recorriam á manteiga inglesa ao invés da manteiga de tartaruga¹⁰⁵(MACÊDO, 2014, p.75). Em 1881, no jornal diário de notícias um estabelecimento anunciava seus gêneros de primeira qualidade como “as batatas portuguesas, o arroz inglês e a manteiga inglesa”,¹⁰⁶ o que demonstra que a alimentação também pode se estabelecer nas relações hierárquicas entre os indivíduos de uma mesma sociedade e também relações de origem, ou seja, as influências estrangeiras na alimentação.

107

Com isso, a permanência neste período do consumo da tartaruga enquanto um hábito alimentar fez parte dos hábitos alimentares e do chamado arbitrário cultural a partir de uma classificação que já fora estabelecida culturalmente a partir da escolha do que é considerado comida¹⁰⁸. Pois a alimentação enquanto cultura dita o que é e o que não é bom, o que permanece e o que não permanece nos hábitos de uma dada sociedade, ou seja, a permanência desse alimento faz parte dessa escolha que, apesar de servi a uma pequena parcela da sociedade mais abastada, esta escolha demonstra como o consumo desse animal acabou por tornar-se um hábito alimentar dessa parcela da sociedade,

3.1 O açaí, um hábito alimentar.

É inegável que o açaí faz parte da vida e da cultura dos paraenses não somente na contemporaneidade, mas desde o período colonial, onde o seu consumo foi registrado por viajantes e cronistas. Spix e Martius já descreviam este alimento mesmo que de maneira indireta: “trouxeram-nos grandes potes com toda a sorte de bebidas, fabricadas pelas

¹⁰⁴ ORICO, op, cit; p.97-98.

¹⁰⁵ MACÊDO, op, cit; p.75.

¹⁰⁶ Diário de Notícias. 2 de julho de 1881, n.150, p.1

¹⁰⁷ 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.

¹⁰⁸ MACIEL, op, cit., p.49

mulheres, às quais, além dos outros afazeres domésticos, competia também isto. Eram as bebidas feitas com raízes de mandioca e de aipim e com diversas frutas, e em parte de sabor bem agradável”, pois essas bebidas de diversas frutas citadas continha o açaí. O Padre João Daniel (1976, p.205) registrara que “de algumas outras bebidas mais deliciosas, como os vinhos do açaí, de itacaba, de cacao, como mais usados dos índios mansos, e dos brancos”. Açaí, no termo indígena “yaça” de origem tupi significa literalmente “palmeira d’gua”,¹⁰⁹ seu uso que se faz presente desde os tempos coloniais e – como visto, foram registrados pelos viajantes, naturalistas e cronistas- contudo, seu uso e consumo envolve uma série de análises pertinentes à história da alimentação, até a então compreensão desse hábito alimentar na Belém dois oitocentos.

De acordo com Leila Mourão a história mostra que utilidade do açaí é integral, ou seja, dele tudo se aproveita, literalmente:

Comido e bebido, é considerado um alimento básico na dieta alimentar e importante fonte de renda para os moradores ribeirinhos da região. [...] O caroço (endocarpo e amêndoa), após a decomposição, é empregado como adubo orgânico. A estipe seca (tronco) tem sido utilizada para construções e como lenha. As folhas são aproveitadas para coberturas de casas e outras formas de abrigos, para o fechamento de paredes e, quando trituradas, usa-se como adubo orgânico ou para produzir celulose. A base da copa, constituída pela reunião das bainhas no ponto terminal da estipe, fornece palmito de ótima qualidade, procurado desde o final da década de 60 pelas indústrias alimentícias. As bainhas, após a separação do palmito, são utilizáveis como ração para bovinos, suínos e eqüinos, e decompostas servem também como adubo orgânico. A palmeira do açazeiro, por sua beleza, vem sendo utilizada como ornamentação em praças, prédios e outras edificações. De suas raízes se produz vermífugos. (MOURÃO, 2010, p.84-85)

Portanto, a palavra “açaí” engloba não somente a dimensão alimentícia, mas aspectos econômico, comerciais e culturais “No geral, açaí refere-se ao açazeiro, mas açaí também pode ser algo que tem a “cor de açaí”, o batom é “açaí” [...] “fiz o chão com açaí” significa dizer que troncos de palmeiras foram usados para servir como piso de habitação (PONTE, 2013, P.31) . Palavra essa que ao mesmo tempo que possui vários significados, caracteriza um só povo enquanto caracterizador de sua cultura, que é o paraense. O paraense que não consegue comer sem o açaí; o paraense que não tem o açaí enquanto um acompanhamento e sim um prato principal (pois é o açaí com peixe, açaí com charque- e não o contrário); o paraense que não deixa ninguém “de fora” falar mal do seu açaí”; é o paraense que tem o açaí no seu hábito alimentar.

¹⁰⁹ MOURÃO, Leila. Revista Territórios e Fronteiras V.3 N.2 – Jul/Dez 2010, p.82.

Dessa forma, é de suma importância a análise desse alimento pela sociedade belenense do século XIX, pois além de consumo ser cotidiano e regional, o açaí nos permite conhecer – além da sociedade mais abastada da época- os outros sujeitos do cenário urbano de Belém, bem como seus hábitos alimentares a partir das fontes dos jornais.

3. 1.1 Os locais de venda.

O açaí, assim como atualmente, era vendido em vários lugares da cidade de Belém como, por exemplo, no ver-o-peso: “no ver-o-peso, no domingo pela manhã, foram surpreendidos pelo delegado de policia, vendendo assahy, em uma canoa por eles tripolada, os morpheticos Firmino Francisco do espírito santo, Vicente Quirino e um menor, todos três pertencentes ao hospício...disseram que com o consentimento do diretor andavam a apanhar assahy, vender peixe e assahy¹¹⁰” . Encontrou-se ainda outra fonte em que fora feita reclamações quanto a essas vendas nessa localidade, em que o indivíduo reclamava da seguinte questão: “no lugar de desembarque dos bondes, onde se tinha vendedores ambulantes de peixes, mascates, carros de garapa, vendedeiras de assahy etc. a quantidade de carroças estava transformando aquele local em um verdadeiro inferno”¹¹¹. Identifica-se nessa reclamação não apenas o fato da existência das carroças estarem atrapalhando os bondes, mas a própria estética que ocasionara na cidade, visto que, para a o outro lado da sociedade mais rica aquela estética desvalorizava o processo de urbanização que Belém estava inserida, imitando padrões europeus, pois o Ver-o-Peso sempre foi o local de troca, o local da venda do açaí, dos peixes, do tucupí, de maneira geral, do alimento do povo e vendido para o povo. Orico (1900, p.31-32) já informava que o Ver-o-Peso; não ficou sofisticado, mas ao mesmo tempo destaca sua importância: “é la que se encontra inicialmente os elementos e condimentos que vão fumejar na panela das casas, obedecendo ás receitas e ditames de uma culinária em perfeita correspondência com os produtos da região”. Os mercadinhos, os mercados, os trapiches e as docas são os principais pontos de abastecimento e também escoamento, portanto sua importância perpassa o cenário de requinte que a sociedade mais abastada da época almejava, pois se estabelecem como vitais para toda a região e até mesmo fora dela.

¹¹⁰ Diário de notícias. 15 de julho de 1885, n. 157, Pg.2.

¹¹¹ Folha do Norte. 22 de maio, n. 143, pag. 3.

Outro exemplo de ponto fixo da venda desse açaí era em Nazaré: “A popular barraca dos dois reabre seu estabelecimento em frente a igreja nova de Nazareth, não só com as iguarias mais deliciosas e exquízitas, como também com as bebidas mais procuradas para afogar o calor. O delicioso e fresco assahy preparado com esmero aceio, ahi será servido todas as noites aos feguezes que tão bem o apreciarão¹¹²”. Nota-se que a própria barraca se identifica como popular, ou seja, os preços eram acessíveis a todos e a todas, e que era servido açaí enquanto bebida todos os dias, o que demonstra a procura por esse alimento seja em forma de bebida ou enquanto prato principal, mas que sempre esteve incorporado no hábito alimentar da sociedade belenense. Portanto, o açaí era vendido em muitas outras localidades e consumido em várias partes de Belém.

Dessa forma, tal como na contemporaneidade, na Belém do século XIX as pessoas tinham o hábito de tomar açaí todos os dias, como dona Chiquinha, que não podia passar um dia sem o açaí, “era um hábito que contrahira desde criança, seu tio queria desacostuma-la, porque o tomava todo santo dia”¹¹³. Ou tal como relatava outro indivíduo, que ao contrário das outras pessoas que iriam comer “paca de tucupy no marco, peixe de escabeche no pinheiro, ou pirarucu assado com jacuba a beira de um igarapé no cacoalinho” ele preferia tomar açaí que “com dez tostões magros, que é o preço d’um esguio paineiro de assahy, um homem faz a festança. Três cuiacas a transbordar da celebre fructa são bastante para empantural-o e fazel-o dormir enquanto o sol esfola a tarde inteira.”¹¹⁴ Ou seja, o açaí ou “assahy” como é escrito nas fontes do século XIX, fazia parte da alimentação dos mais pobres, compunha a dieta de escravos e homens livres, saciava a fome de crianças e adultos, se enraizou no hábito alimentar do paraense e permaneceu, se tornando o alimento do rico e do pobre.

O hábito de tomar açaí todos os dias, e que perdura nos dias atuais, faz do açaí o prato principal em várias casas, sendo a proteína o acompanhamento e não o contrário. Segundo Mourão (2010, p.84) “O açaí com farinha de mandioca, acompanhado de uma proteína animal (carne, peixe e camarão fritos ou moqueados) constitui-se ainda na principal refeição das populações mais pobres do mundo urbano e rural na Amazônia”.

¹¹²Diário de Belém. 25 de outubro de 1873, n.242, p.3.

¹¹³ Diário de notícias. 21 de junho de 1891, N° 135, Pg.3.

¹¹⁴ Diário de notícias. 21 de junho de 1887, N 138, Pg.2.

3.1.2 Os escravos e o açaí.

Por meio do açaí é possível observar alguns dos sujeitos sociais envolvidos da alimentação, como é o caso dos escravizados. Este alimento servia como um emprego em que vários escravos se empregavam como apanhadores de açaí. Como o escravo conhecido por Libanio “que acha-se em fuga desde o dia 21 do mez passado, preto fulo de trinta anos de idade [...] emprega-se em apanhar assahy”¹¹⁵. Destaca-se não somente o ato de apanhar açaí, mas a própria resistência e autonomia em ter nessa atividade sua forma de sobrevivência que se faz presente em vários relatos, o que exemplifica que o açaí além de estar na base da alimentação dessa sociedade deste período ajudava na fuga e resistência desses escravos. Como era também o caso dos escravos Marcos e Izidro, que haviam fugido e que costumavam vender açaí “nos portos do reducto, sacramenta, ver-o- pezo, e no do mercado, isto das 3 ás 5 horas da manhã, depois partem para casa com outra da ceroula Damasia”¹¹⁶, no ato de resistência, os escravos encontravam no açaí um meio de sobreviver e que destaca-se um protagonismo perante estes que por meio da alimentação, ou melhor, no ato da venda de determinado alimento, se torna possível. Entretanto, além dos escravos apanhadores de tinha-se nas ruas de Belém as quitadeiras. As quitadeiras eram as mulheres que circulavam pelo cenário urbano de Belém vendendo suas comidas, sendo a quitanda espaços que vendiam “doces, frutas e os mais variados quitutes” (MACÊDO, 2016, p.72).

Podemos discorrer sobre as quitandas a partir da cozinha amazônica de Orico ao ar livre:

A cozinha amazonia é uma cozinha ao ar livre, que se pode apreciar nos tabuleiros, por toda a parte. Ao longo das docas, nas passagens dos mercados. A porta das igrejas. Na calçadas dos largos. Na relva dos jardins públicos. Na esquina de certas ruas. Em qualquer ponto onde vierem pousar as tacacazeiras com as panelas amarradas em toalhas para conservar o calor ou com os fogareiros para esquentar o muguzá, os bolos de milho, os beijos ou ferver as pupunhas e os piquiás que trazem nos paneiros. (ORICO, 1900, p. 37)

E exatamente o que as quitandas e as quitadeiras representavam, uma cozinha ao ar livre, pois se estabeleciam em pontos fixos, como nos mercados “[...] mais vale ir ao mercado admirar as negras quitadeiras a ondular sob os cestos de bananas¹¹⁷.” (RIBEYROLLES, 1858, p.163) e também pelas ruas de uma maneira geral. Ainda sobre este ponto da cozinha ao ar livre, Carneiro (2005, p.71) já discorre sobre as práticas sociais que envolvem a

¹¹⁵ Diário de Belém. 24 de dezembro de 1869, n.291, p.4.

¹¹⁶ Jornal do Para. 26 de janeiro de 1870, n.20, p.3.

¹¹⁷ RIBEYROLLES, Charles. *Brasil Pitoresco* (1858-1860). vol. I, São Paulo, Martins Editora, s.d. p. 163

alimentação, em que comer não é um ato solitário, e a cozinha amazônica ao ar livre entrelaçava as relações sociais entre os indivíduos, pois na passagem dos tabuleiros, nas ruas, nos mercados e afins, havia trocas entre as pessoas que paravam nesses lugares para se alimentar.

Sobre as quitandeiras no Rio de Janeiro Daniel Kidder¹¹⁸ já discorria que eram “vendedoras de verduras, laranjas, goiabas, maracujás, ou frutas da 'flor da paixão', mangas, doces, canas-de-açúcar, brinquedos etc. [...]” (KIDDER, 1941. p. 185). Ainda, visando o cenário das ruas em que eram protagonistas e ao vender seus alimentos:

Desde manhã cedo [...] as damas vão para as janelas [...] esperar o leiteiro e as quitandeiras. O primeiro traz o leite, num veículo de novo aspecto [...]. A vaca é o carro de leite! [...]. Uma escrava desce com uma garrafa e recebe certa porção do líquido alimentício [...] (KIDDER, 1941, p.184-85)

Em uma análise sobre as práticas alimentares dos escravos na Amazônia do século XIX, José Neto e Macêdo¹¹⁹ (2009) discorrem sobre as quitandeiras, que eram importantes agentes no cenário urbano da alimentação em Belém e muitos nos dizem sobre os hábitos alimentares neste período, em que as quitandeiras eram as mulheres negras, escravas e forras que eram vendedoras de comidas, doces. Como a Izabel que “Há 15 dias fugiu a escrava Izabel, de 15 anos de idade e que vendia doce em sua companhia pelo que é bem conhecido nessa cidade”¹²⁰, mas que também “podiam ser igualmente amassadeiras e vendedoras”¹²¹ do açaí, ressalta-se que essa prática não era exclusiva de escravas, mas sim de predominância feminina de uma forma geral. Com isso, identifica-se o protagonismo das quitandeiras:

[...] Que se pode apreciar nos tabuleiros, por toda a parte. Ao longo das docas, nas passagens dos mercados. A porta das igrejas. Nas calçadas dos largos. Na relva dos jardins públicos. Na esquina de certas ruas. Em qualquer ponto onde vierem pousar as tacazeiras com as panelas amarradas em toalhas para conservar o calor ou com os fogareiros para esquentar o muguzá, os bolos de milho, os beijus ou ferver as pupunhas e os piquiás que trazem nos paneiros. (ORICO, 1900, p.37)

Toda essa análise nos ajuda a compreender a base da alimentação em Belém, principalmente dos mais pobres, além disso, coloca-se em evidência o protagonismo de povos que sob as fontes são excluídos ou ocultos, sendo deixado de lado o seu papel de agentes

¹¹⁸ KIDDER, Daniel Parish e FLETCHER, James Cooley. *O Brasil e os Brasileiros (1851-1865)*. vol. 1, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1941. p. 185

¹¹⁹ BEZERRA NETO, J.M; MACÊDO, S.C.F.de. A quitanda de Joana e outras Histórias: Os escravos e as práticas alimentares na Amazônia (séc.XIX). História- Revista eletrônica do arquivo público do estado de São Paulo, n°38, 2009.

¹²⁰ Diário de Belém. 25 de janeiro de 1882, n.20, p.3.

¹²¹ Ibid., p.7.

importantes na história de Belém. E em relação às quitandeiras, suas contribuições na história da alimentação nos ajudam a entender o cenário da alimentação neste século XIX, pois o que se comia em suas tendas presume-se que era o que a população no geral se também se alimentava, não somente os escravos, como os trabalhadores, seringueiros e estrangeiros, que circulavam pelo cenário urbano de Belém na segunda metade dos oitocentos e que se deparavam com as quitandeiras e seus variados alimentos sob os tabuleiros.

3.2 O Tacacá, Mingau e a Maniçoba.

Tacacá – Goma da tapioca misturada ao tucupi fervido com alho, sal, camarões, jambu e pimentas-de-cheiro. Serve-se quente em pequenas cuias pretas. À primeira vista é desagradável, principalmente a quem desconhece a bebida. Os paraenses e amazonenses apreciam o tacacá. [...] Mingau – Papa de milho, banana, arroz. Os de açai, bacaba, patauí são adubados com farinha-d'água. Mingau, na Planície, é o alimento por excelência do roceiro. [...] Maniçoba – Panelada de folhas de maniva socadas ao pilão e cozinhadas com adubo de peixe ou carne. Em geral a gente da Amazônia faz hoje esse prato com mocotó, língua salgada, tripa, cabeça de porco. Iguaria excelente, muito parecida a uma feijoada completa, precisa ferver pelo menos 24 horas, a fim de que as folhas fiquem tenras e macias (MORAIS, 2013, p.117-15)

Entender a alimentação em Belém na segunda metade dos oitocentos á medida que novos padrões eram incorporados na sociedade devido a economia da borracha permite analisar dois fatores distintos que é a alimentação da classe mais abastada e dos mais pobres, apesar de que, ambos se mesclam em vários momentos, seja no tempero, nas formas de preparo e afins. Todavia, a maneira distinta de análise aqui mencionada se faz devido à dificuldade de encontra-los nas fontes, pois historicamente “os escritos fazem referencia a alta classe” (MONTANARI, 2008, p.61), dessa forma, entender e analisar a cozinha popular da Belém do século XIX é resgatar a cozinha paraense mestiça na sua mais variada forma, e dar protagonismo a agentes históricos por vezes esquecidos, ocultos ou até mesmo marginalizados.

Com isso, assim como o açai outros alimentos eram consumidos em maior escala pela população mais pobre de Belém de acordo com as fontes encontradas nos jornais a partir de 1870, como é o caso do tacacá, do mingau e da maniçoba. Vale ressaltar que o tacacá e a maniçoba não eram alimentos de um consumo cotidiano, pelo contrário, o tacacá- por exemplo, era vendido cotidianamente e não consumido todos os dias, tal como acontece nos dias atuais pelas ruas de Belém, em que vemos a sua venda todos os dias, mas uma mesma pessoa não o compra e o toma cotidianamente, são clientes e clientes diversos nas ruas. Contudo, estes alimentos em questão são mestiços e de suma importância na identificação da

cozinha amazônica no século XIX, pois faziam parte (e vale destacar que continuam fazendo) da tradição culinária paraense.

“A carne verde já era objeto de luxo. O assahy, o tacaca e o mingao tinham assumido as funções de gêneros de primeira necessidade para a alimentação do pobre¹²²”. A fonte em questão que data o século XX faz referência ao tempo de carestia da carne verde, discorrida neste capítulo e tão mencionada nos jornais da época, e, como identificados, o açaí, tacacá e mingau, passaram a assumir o principal alimento dos mais pobres.

Dessa forma, encontra-se na revista amazônica a descrição de Veríssimo sobre o tacacá: “goma de povilho de mandioca sobre que deitam para beber alguns raios de tucupi. Temperado com pimenta, alho e sal¹²³.” O tacacá¹²⁴ é mestiço (MACÊDO, 2016, p.18), e pode-se considerar essa mestiçagem de maneira integral desde o seu próprio termo que vem do tupi, á sua composição que é o tucupi, o camarão regional, o jambu e a goma- até sua forma de toma-lo, que se faz na cuia.

É possível encontrar o tacacá nos jornais, entretanto de maneira não tão recorrente, em descrições- de determinada situação, por exemplo, em que certos indivíduos ficaram “saboreando pacas e tatus de tucupy, e bebendo caxiry e tacacá¹²⁵”. Ou na descrição do local e dos vendedores: “um dia desses se viu um taberneiro, conduzindo no bonde cinco potes de mel, e nem se fale nas panelas de tacacá e maniçoba¹²⁶”. Em menor frequência identifica-se este alimento nos jornais da época, mas que confirma seu consumo neste período. Orico também discorreu sobre o tacacá:

A prova real do bom tucupi esta no tacaca. Porque o tucupi é o seu elemento fundamental. Quem toma tacaca é para saborear o tucupi, porque a goma é um acompanhamento. Tacaca feito pelo: tucupi, camarão fervido dentro, molho de alho, sal, pimenta –de-cheiro e o jambu. (ORICO, 1972, p.38-39)

¹²² Diário de notícias. 10 de abril de 1985, p.2, n.85.

¹²³ Veríssimo, José. Revista amazônica. Janeiro e fevereiro, 188, p.141.

¹²⁴ Tacacá “tapioca diluída em água e fervida do modo pelo qual se prepara a goma. Adicionado de uma pequena quantidade tucupi apimentado é um dos alimentos preferido dos paraenses” (MIRANDA, 1968, p.84)

¹²⁵ Diário de Notícias. 2 de junho de 1896, p.1, n.122.

¹²⁶ A pátria paraense. 8 de julho de 1894, p.1, n.11.

Contudo, uma figura importante e de destaque que está ao lado do tacacá é a tacacazeira, a mulher que vende este alimento nas ruas de Belém, responsável por saciar a fome de muitas pessoas em especial no calor da tarde, tal qual se consome atualmente.

Daí em diante foi a persistência dele [Lício], macia, meses, diariamente, olhando-a na esquina, a vê-la [Mãe Ciana] nas labutas das casas desses brancos, trabalhar no tacacá, como açazeira tirando e pondo no portão a bandeirinha encarnada do açáí; ao pé dela na beira da praia entre as ervas e raízes, ouvindo-a na banca do peixe repelir os apresentamentos do peixeiro; na mercearia, mão no cofo, a escolher camarão do Maranhão, aborrecida por não achar um bom para o tacacá da tarde. E atrás dela sempre. Viu-a mingauzeira na festa de Nazaré, no cu da festa, que era atrás do arraial, aquele arraialzinho da maior pobreza, escurinho, longe dos luxos e do muito caro das barracas e das diversões do Largo. (JURANDIR, 1960, p. 264).

Jurandir que, dentre outras questões, analisa a comida de rua, na passagem acima, em especial, há um destaque para os vendedores, como a açazeira, o peixeiro, a mingauzeira e a tacacazeira. Entende-se por comida de rua aquela fora feita do povo e para o povo, a qual carrega consigo a cozinha mestiça, com tempero e a forma de preparo cotidiana, juntamente com seus vendedores, protagonistas na venda dessas comidas e no cenário urbano de Belém do século XIX, como as tacacazeiras. A aquarela de Debret ¹²⁷ é um exemplo, que retrata "negras cozinheiras vendedoras de angu", do ano de 1826, no Rio de Janeiro, nos permite entender o trabalho de mulheres escravas bem como as influências na comida de rua.

Além disso, o mingau se configura como outro alimento dos menos abastados em Belém, todavia, é necessário certo cuidado, pois a palavra “mingau” abrange todas as formas de sentido, pode-se discorrer sobre o mingau de açáí, o mingau de farinha, o mingau de banana etc. Tal fator demonstra a mestiçagem neste alimento, por exemplo, o açáí, ao ser misturado com o arroz que o torna uma mingau já o configura enquanto híbrido, visto que tradicionalmente, este não era consumido da mesma forma pelos indígenas (MACÊDO, 2016, p.193).

O mingau, de maneira geral, era a principal forma que os alimentos eram consumidos pelos indígenas, “os indígenas adoram os alimentos líquidos. Raízes e frutas fornecem bebidas que os antigos cronistas dos séculos XVI e XVII afirmavam fortificantes e deliciosas”, é ainda Cascudo quem nos informa sobre esses principais alimentos líquidos, estando nesse meio “os mingaus, farinha, tapioca, carimã, fervidos e absorvidos quentes” (CASCUDO, 2011, P.129). Portanto, o mingau, em especial, assume esse papel de bebida fortificante, tal qual se observa o seu consumo em Belém.

¹²⁷ J. B. Debret, Rio de Janeiro, 1826. In: Bandeira, Julio e Pedro Corrêa do Lago. Debret e o Brasil. Obra completa 1816-1831. Ed. Capivara, 2013. P. 196.

“[...] pois há casas onde cabem todos os doentes, sem que tenha uma pessoa para trazer um pouco de farinha, para ao menos fazerem mingão ou caribé, o único alimento daquele infeliz povo¹²⁸”, esta fonte, que data o final do século XIX, trata sobre o interior do Pará, e o mingau enquanto alimento dos doentes e mais pobres. Todavia, não somente no interior, mas no cenário urbano de Belém: “Quem não poder sustentar-se com carne verde, coma bacalhau, beba mingão¹²⁹”, no momento de carestia que afetava a cidade, o mingau também saciou a fome de muitas pessoas.

Desse modo, na venda desse mingau encontra-se também a quitandeira: “hodem, às 7 horas da manhã, entrou na taberna, no arrayal de Nazaré, uma preta velha, que vende mingão na porta desse mesmo estabelecimento¹³⁰”, não se sabe ao certo qual o tipo de mingau, pois a fonte não fornece essa informação, mas demonstra que este alimento era vendido e também consumido nas ruas de Belém durante o final dos oitocentos, e em larga escala pela sociedade menos abastada. Contudo, o mingau poderia ser de milho, por exemplo, tal como era vendido neste estabelecimento: “farinha de milho... encontra-se sempre fresca e muito própria para diversos usos, como sejam: mingão, canjicas, papas, etc¹³¹”, ou de banana, ou melhor, de banana verde, o mingau “autentico da terra”, como recorda Orico (1972, p.41) “lembramo-nos bem de nossa infância em Belém, quando nosso pai chegava carregado de cachos de banana verde. Da chamada banana comprida, para ter a despensa devidamente abastecida para o mingau dos filhos”. Portando, este alimento foi e continua sendo consumido por toda camada belenense- seja de milho, tapioca, banana etc., principalmente pelos mais pobres que, como visto, supria a necessidade de muitos indivíduos saciando a fome de crianças e adultos.

Ainda que pouco recorrente nas fontes do século XIX, um alimento importante a ser mencionado é a maniçoba, conhecida atualmente como a feijoada paraense.

“A maniçoba mestiça não somente leva carnes variadas e vários tipos de embutidos como estes devem ser refogados antes seguindo o padrão português de fazer guisados. Na forma tradicional dos índios as carnes eram consumidas assadas e não refogadas” (MACÊDO, p.206).

Logo, identificada enquanto mestiça- desde os seus ingredientes até a forma como prepará-los, a maniçoba já era a muito tempo consumida pelos indígenas. De maneira

¹²⁸ Diário de notícias. 29 de julho de 1890, p.2 n.172.

¹²⁹ Folha do Norte. 13 de janeiro de 1897, p.2 n.377.

¹³⁰ Diário de notícias. 26 de setembro de 1884, p.3, n.221.

¹³¹ Diário de Belém. 24 de outubro de 1885, p. 1, n.241.

tradicional sempre apresentou formas de consumo variado, é descrita pelos viajantes no século XVI por Cascudo:

A quafolha o gentio come cozida em tempo de necessidade, com pimenta da terra informa Gabriel Soares de Sousa. Para a popularidade da iguaria, com o passar do tempo, o guisado recebeu outros condimentos, carne, peixe, mocotó, tripa, chouriço e mais complicações gostosas. Não se incluía, evidentemente, no tempo de necessidade (CASCUDO, 2011, P.99).

Embora fosse bastante procurada nas festas de arraial, como enfatiza Orico (1972, p.43), não se identificou sua venda nestes lugares nas fontes, o que não diminui a veracidade de tal fato, pois este alimento aparece no jornal Estado do Pará¹³² e O Pará¹³³, ainda que não relacionado ao seu lugar de venda, mas ao seu consumo. Entretanto, a partir da segunda metade do século XX, encontra-se nos jornais anúncios com comidas regionais típicas paraenses, ou seja, outra relação identitária que não era presente na segunda metade do século XIX. Sobre esse fator Macêdo (2020, p.76) nos informa que “com o movimento modernista houve uma inversão de valores no que tange a comida regional”, e esse movimento fora o responsável pela construção da chamada identidade regional paraense. Esta identidade regional perpassa o recorte deste trabalho, todavia é interessante pontuá-la, pois nos ajuda a entender essa diferença de percepção identitária sob as temporalidades.

¹³² Estado do para, sexta-feira, 12 de dezembro de 1913, p.1, n.975.

¹³³ O para. 3 de maio de 1898, p.1 ,n.126.

CONCLUSÃO

Como discorrido anteriormente, pesquisar a História da Alimentação nos compreender a nossa própria sociedade historicamente nos diferentes tempos. Portanto, se a História é a ciência dos homens no tempo, a história da alimentação permite compreender o alimentar-se nos diferentes tempos e sociedades (MACÊDO, p.20). Dessa forma, sob o período aqui pesquisado 1870-1900, foi possível entender o boom gomífero que ocasionou significativas transformações no cenário urbano de Belém, tendo como objeto central a alimentação da sociedade belenense.

Por meio do surgimento dos restaurantes a partir de 1870 fora possível identificar a cozinha mestiça mediante seus variados cardápios, nos mais variados jornais da época, que se configura com exatidão a cozinha paraense enquanto mestiça, não somente pelas várias influencias nos pratos, como também nas formas de preparo e na mistura de seus ingredientes, que ultrapassam as fronteiras , onde os ingredientes se mesclam e tornam a cozinha amazônica plural.

Contudo, sabe-se que, apesar destes estabelecimentos atenderem o mais variado público, ainda assim queríamos identificar alguns alimentos que estavam incorporados nos hábitos alimentares principalmente da camada mais pobre, como foram encontrados os peixes regionais, como o pirarucu, por exemplo, e o açaí- que junto com a farinha de mandioca supriam a fome de muitas pessoas. Sem esquecer-se do mingau que também estava presente nas suas mais variadas formas de gosto para o consumo.

Contudo, para além dos hábitos alimentares sentiu-se a necessidade de pesquisar sobre alguns alimentos que sabemos que hoje fazem parte de nossa tradição culinária, como os quitutes regionais, a exemplo da unha de caranguejo, ou dos casquinhos, os doces, o Tacacá e Maniçoba. Estes, não eram pratos com um consumo cotidiano, mas apesar de analisarmos uma sociedade que estava em constante transformação, com os famosos ideais de requinte e bom gosto, encontramos sob as fontes o consumo da tradição culinária desses pratos típicos e regionais também incorporados sob essa sociedade do século XIX, ou seja, os nossos pratos paraenses não foram deixados de lado, estavam juntos com os demais de outros estados ou países, mas ainda assim eram consumidos e bastante procurados.

Portanto, por meio desta pesquisa pode-se concluir, por meio das fontes nos jornais entre 1870-1900, que a cozinha amazônica no boom gomífero era mestiça, rica, plural, em

que tínhamos os nossos alimentos regionais, hábitos alimentares regionais e tradições culinárias que perduram nos dias atuais.

Fontes

1. Hemeroteca Digital Brasileira: www.hemerotecadigital.bn.br

A República. Domingo, 7 de janeiro de 1900, p. 2,n.254.

O Pará. 11 de agosto de 1898, p.2, n.213

Figura 1 - A Epocha. Sábado, 27 de agosto de 1859, P.3, N.191

Figura 2 – Diário de Notícias terça-feira, 29 de maio de 1888, N 00121, pg. 3

Figura 3 – Diário de Notícias Domingo, 7 de setembro de 1890, n.205, p.2

Figura 4 - Gazeta paraense. 30 de julho de 1883, p.4, n. 264

Figura 5 - Gazeta oficial. 6 de fevereiro de 1860, p.4, n.29)

Figura 6 –Diário de Notícias. 9 de junho de 1885, p.2, n.128

Figura 7- Exposição, 3 de maio de 1862, p.79

A Epocha. Sábado, 27 de Agosto de 1859, P.3, n.191

Diário de Belém. Domingo, 30 de agosto de 1874. N. 1999

Correio paraense. Sábado, 9 de setembro de 1893, p.1 . n. 401.

Gazeta paranaense. Segunda-feira, 30 de julho de 1883, p.4, n. 264.

Diário de Notícias. 6 de julho de 1890, p.3, n.153.

Diário de Notícias. 5 de fevereiro de 1888, p.2, n.29

Diário de Notícias. 11 de fevereiro de 1888, p.2, n.34

Diário de Notícias. 15 de julho de 1888, p.2, n.157.

Diário de Notícias. Sábado, 26 de Abril de 1890, p.1 n.95.

A Epocha. 27 de agosto de 1859, p.3, n.191.

A constituição. 3 de agosto de 1882, p.3. n.169

Diário de Notícias. 23 de outubro de 1887, n.239, pg. 2.

Folha do Norte. 2 de abril de 1896, p. 3.

O liberal. 20 de julho de 1882, p.3 n.3

Diário de Notícias. 24 de março de 1891, N. 65, pg.1.

Diário de Notícias.29 de maio de 1888, N .121, pg. 3.

Domingo, 27 de setembro de 1891, n.210, p.3

Diário de Notícias. Domingo, 4 de novembro de 1894, , p.2 , n.238

Diário de Notícias. Domingo, 2 de novembro de 1890, p.1, n.252.

Diário de Notícias. 23 de dezembro de 1888, p.3.

Diário de Belém. 7 de julho de 1888, p.1, n.150.

Diário de Notícias. 8 de dezembro de 1882, n.272, p.2

Gazeta paranaense. 30 de julho de 1883, p.4, n. 264.

Diário de Notícias. 14 de agosto de 1887, n 00183, pg. 3.

Diário de Notícias. 15 de julho de 1888, N00157, pg.23.

Diário de Notícias. 22 de julho de 1888, N 00163, pg. 3.

Diário de Notícias. 23 de dezembro de 1888.

Diário de Belém. 1 de fevereiro de 1885, p.1, n.26.

Diário de Notícias. 14 de agosto de 1887, p.3, n.183.

Diário de Notícias. 26 de fevereiro de 1888, p.3, n. 46.

Diário de Notícias. 23 de junho de 1887, p.3, n. 140.

Diário de Notícias. 29 de maio de 1888, p.3, n.121.

Diário de Notícias. 23 de dezembro de 1888, p.3, n.289.

Diário de Belém. 23 de dezembro de 1888, p1, n. 290.

Folha do norte. 2 de setembro de 1898, p.2, n.972.

A república. 31 de dezembro de 1890, p.1, n. 257.

O democrata. 4 de abril de 1891, p.1, n.75.

A república. 12 de setembro de 1893, p.1, n. 667.

Diário de Notícias. 25 de outubro de 1885, p.3, n. 242.

O para, 23 de outubro de 1898, p.2, n. 271.

Diário de Notícias. 19 de fevereiro de 1888, p.3, n.40.

Gazeta oficial. 6 de fevereiro de 1860, p.4, n.29.

Diário de notícias. 30 de novembro de 1890, p.3, n.298.

Diário de notícias. 2 de junho de 1897, p.2, n.121.

A época: folha política, comercial e noticiosa. 1859, n.166.

Diário de Belém. 6 de fevereiro de 1876, n.29, p.1

Folha do Norte. 13 de janeiro de 1897, p.2 n.377.

Diário de Notícias. 25 de agosto de 1891, p.2, n.128.

Diário de Belém. 24 de outubro de 1876, p.1, n.240.

Diário de Notícias. 18 de setembro de 1887, p.1, n.210.

O liberal do Pará. 19 de novembro de 1891 p.2, n.250.

Diário de Notícias. 19 de setembro de 1891, p.2, n.204.

Diário de Belém. 17 de março de 1871, p.2, n.61.

O Liberal. 21 de junho de 1947, p.4, n. 180.

Diário de notícias. 26 de outubro de 1890, p.3, n. 246

Diário de Notícias. 2 de julho de 1881, n.150, p.1

Diário de notícias. 15 de julho de 1885, n. 157, Pg.2.

Folha do Norte. 22 de maio, n. 143, pag. 3.

Diário de Belém. 25 de outubro de 1873, n.242, p.3.

Diário de notícias. 21 de junho de 1891, N° 135, Pg.3.

Diário de notícias. 21 de junho de 1887, N 138, Pg.2.

Diário de Belém. 24 de dezembro de 1869, n.291, p.4

Jornal do Para. 26 de janeiro de 1870, n.20, p.3.

Diário de Belém. 25 de janeiro de 1882, n.20, p.3.

Diário de notícias. 10 de abril de 1985, p.2, n.85.

Diário de Notícias. 2 de junho de 1896, p.1, n.122.

A pátria paraense. 8 de julho de 1894, p.1, n.11.

Diário de notícias. 29 de julho de 1890, p.2 n.172.

Folha do Norte. 13 de janeiro de 1897, p.2 n.377.

Diário de notícias. 26 de setembro de 1884, p.3, n.221.

Diário de Belém. 24 de outubro de 1885, p. 1, n.241.

Estado do para, sexta-feira, 12 de dezembro de 1913, p.1, n.975.

O para. 3 de maio de 1898, p.1 ,n.126.

2. Livros de Viajantes:

AVÉ- Lallemand, Robert. No Rio Amazonas (1859). Belo Horizonte: Itatiaia/ São Paulo: EDUSP, 1980.

BATES, Henry Walter. Um naturalista no rio Amazonas. Tradução Regina Regis Junqueira. São Paulo: Livraria Itatiaia Editora, 1979.

BIARD, August François. Dois anos no Brasil. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2004.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. Diálogos das Grandezas do Brasil. Brasília: Senado Federal, Conselho editorial, 2010, p.214.

D, ABBEVILLE, Claude. História da missão dos padres Capuchinhos na ilha do Maranhão e terras circunvizinhas. Tradução de Sergio Millet. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2008.

DANIEL, João. 1722-177 Tesouro Descoberto no Máximo do Rio Amazonas. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004.

GANDAVO, Pero de Magalhães de. A primeira História do Brasil: História da província Santa Cruz a que vulgarmente chamam Brasil. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2004.

Kidder, Daniel P. Reminiscências de viagens e permanências no Brasil. Editora da universidade de São Paulo: São Paulo, 1972.

LÉRY, Jean de. Viagem á terra do Brasil. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1980.

VICENTE, do Salvador, Frei. História do Brasil. – Ed. revista por Capistrano de Abreu. -- Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010.

Spix, F., Johann Baptist von, 1781-1826. Viagem pelo Brasil (1817-1820). Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2017.

WALLACE, Alfred Russel. Viagens pelo rio Amazonas e Rio Negro. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2004.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAHÃO, Eliane Morelli. Os Menus como fontes para o estudo das práticas alimentares na República. Brasil (1889-1930). *Revista Latino- Americana de História*, vol.08, n°22- ago./dez. de 2019, p.34-51.

ABRAHÃO, Eliane Morelli. Menus e Cardápios: os impressos efêmeros e a pesquisa em História da Alimentação. São Paulo, Nova Série, vol. 29, 2021, p. 1-59.

AIGRANTI, Leila Mezam. Tabernas e Botequins, cotidiano e sociabilidade no Rio de Janeiro (1808-1821). *Acervo*, V.24, n.2, julho/dezembro 2011, p.25-42.

BATISTA, Luciana Marinho. Muito Além dos Seringais: Elites, Fortunas e Hierarquias no Grão-Pará, c.1850- c. 1870. Belém: Editora Açai, 2014.

BEZERRA NETO, J.M; MACÊDO, S.C.F.de. A quitanda de Joana e outras Histórias: Os escravos e as práticas alimentares na Amazônia (séc.XIX). *História- Revista eletrônica do arquivo público do estado de São Paulo*, n°38, 2009.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. Diálogos das Grandezas do Brasil. Brasília: Senado Federal, Conselho editorial, 2010.

CANCELA, C. D.. MULHERES PORTUGUESAS NO PARÁ: números, perfis, redes sociais e visibilidade (1834-1930) . *Outros Tempos: Pesquisa Em Foco - História*, 17(29), 100–114.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. *História: Questões & Debates*, n.42. Curitiba, 2005.

CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

COSTA, Carolina Figueira da. Gosto se discute? Dimensões históricas e sociais de expressões contemporâneas do gosto. *Revista latino Americana de História*, vol. 08, n. 22, p.105-115

DAOU, Ana Maria. A belle Époque amazônica. Rio de Janeiro: Jorge zahar Ed. 2000.

FERREIRA, Natânia Silva. Cultura Material e alimentação: os Hábitos Aliemnatres de uma família de belo horizonte no início do século XX. *Revista Latino- Americana de História*, vol.08, n°22- ago./dez. de 2019, p.52-73

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. Trad. Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeral. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLORES, Jacques. Panela de barro/ Jacques Flores. – 2º Ed. – Belém: Fundação Cultural do Pará Tancredo Neves; Secretaria de Estado de Cultura, 1990.

JURANDIR, D. Belém do Grão Pará. 1. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1960.

KAREH, A.C; BRUIT, H.H. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na corte do império do Brasil. Estudos históricos, Rio de Janeiro, n°33, 2004, p.76-96

LACERDA, Franciane Gama. Migrantes Cearenses no Pará: faces da sobrevivência (1889-1916). São Paulo: Programa de pós- graduação em História social, 2006.

LOPES, Siméia de Nazaré. *ABASTECIMENTO, COMÉRCIO FLUVIAL E MODERNIZAÇÃO DOS PORTOS: BELÉM E AS VILAS DO INTERIOR (c. 1830-1850)*. In: Produzir, vender e comer: algumas histórias de abastecimento e alimentação. Belém: Editora Cordovil E-books, 2021, p.42.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. Do Que Se Come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém, 19850 – 1990.1ª ed. São Paulo: Alameda, 2014.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. A cozinha mestiça: uma História da Alimentação em Belém (fins do século XIX e meados do século XX). Belém, 2016.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. A comida e a construção de uma identidade regional. Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará. Belém, v. 07, p. 73 – 90, 2020.

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.

MENESES, Ulpiano T.B; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série, v.5

MATOS, Maria Izilda Santos de. Sabores e memórias portuguesas – São Paulo 1940-200. Revista latino Americana de História, vol. 08, n. 22, p.82, 2019

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de; BEZERRA NETO, José Maia. A festa de nossa senhora de Nazaré: entre a fé e as comidas. REIS, V.3 N.2. Jul/Dez 2019, p.25-35

MOURÃO, Leila. Revista Territórios e Fronteiras. V.3 N.2, 2010.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº33, 2004. P.25-39

MONTANARI, Massimo, Comida como cultura. Tradução de Letícia Andrade. São Paulo: editora Senac, 2008.

MORAIS, Raimundo. O meu dicionário de cousa da Amazônia. Brasília: Senado Federal, conselho editorial, 2013.

ORICO, Oswaldo. Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar. Coleção Amazônia. Universidade Federal do Pará. 1972.

PONTE, Romero Ximenes. Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, jussara, manaca, açá, acay-berry: rizoma. Universidade Federal do Pará, 2013.

QUEIROZ, J.S; RODRIGUES, A.F.A.C. ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS TÍPICAS E/OU TRADICIONAIS DE BELÉM (PARÁ): PERSPECTIVAS PARA UMA ROTEIRIZAÇÃO. IN: Produzir, vender e comer: algumas histórias de abastecimento e alimentação. Belém: Editora Cordovil E-books, 2021, P.28

RIBEYROLLES, Charles. *Brasil Pitoresco* (1858-1860). vol. I, São Paulo, Martins Editora, s.d. p. 163

SARGES, Maria de Nazaré; GOMES, João Arnaldo. Os espanhóis na cidade Belém: conflitos e solidariedade. Fênix – Revista de História e Estudos Culturais Janeiro - Junho de 2014 Vol. 11 Ano XI nº 1

SAMPAIO, A.J. de. A Alimentação sertaneja e do interior da Amazônia. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1944.

SANTOS , Francimary Nascimento da Silva . Uma análise sobre o abastecimento de carne verde em Belém durante a intendência de Antonio Lemos (1897 – 1911). Belém, v. 07, Dossiê “História da alimentação e do abastecimento na Amazônia”, p. 50 - 72, Maio / 2020.

SARGES, Maria de Nazaré. Belém: riquezas produzindo a Belle Époque (1870- 1912). Belém: Paka- Tatu, 2010.

SILVA, Paula Pinto e. Entre tampas e panelas, por uma etnografia da cozinha no Brasil. São Paulo, 2001.

SOUZA, H. Inglês. O Missionário. Ed. Ática. São Paulo, 1987. SPANG, Rebecca L. A invenção do restaurante. Rio de Janeiro: Record, 2003

SPANG, Rebecca L. A invenção do restaurante. Rio de Janeiro: Record, 2003

VERÍSSIMO, José. A pesca na Amazônia. Monographias Brasileiras. Rio de Janeiro/ São Paulo. 1895.

WALLE, Paul. No Brasil, do Rio São Francisco ao Amazonas. Brasília: Senado Federal. 2006, p.31