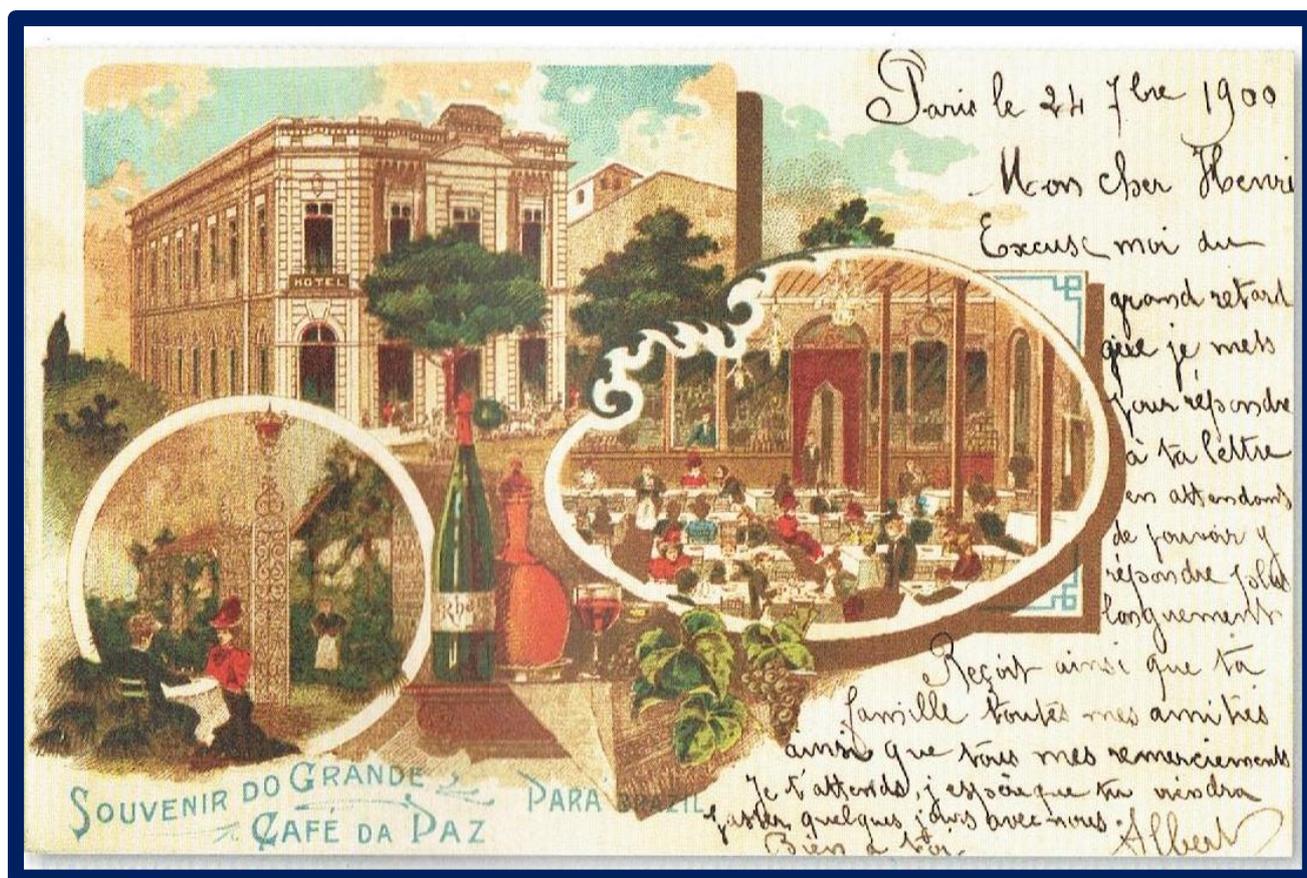


Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

## A Cozinha Mestiça



Uma história da alimentação em Belém

(Fins do século XIX a meados do Século XX).

Belém/Agosto de 2016.



Universidade Federal do Pará.  
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas.  
Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia.

# A cozinha mestiça.

Uma história da alimentação em Belém.  
(Fins do século XIX a meados do século XX).

Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo.

BELÉM/PA.  
2016.

Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo.

A cozinha mestiça.  
Uma história da alimentação em Belém.  
(Fins do século XIX e meados do século XX).

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia da Universidade Federal do Pará como requisito parcial para obtenção do título de Doutor em História Social da Amazônia.  
Sob a orientação da Professora Doutora Franciane Gama Lacerda.

Belém/PA.  
2016.

A cozinha mestiça.  
Uma história da alimentação em Belém.  
(Fins do século XIX e meados do século XX).

Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo.

Orientadora: Profa. Dra. Franciane Gama Lacerda.

Tese de Doutorado submetida ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia/Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Pará, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Doutor em História Social da Amazônia.

Data da Defesa: 29/08/2016.

Conceito: \_\_\_\_\_.

Membros da Banca Examinadora:

---

Profa. Dra. Franciane Gama Lacerda (Orientadora, PPGHIST-UFPA).

---

Profa. Dra. Maria de Nazaré Sarges (Membro, PPGHIST-UFPA).

---

Prof. Dr. Antonio Otaviano Vieira Junior (Membro, PPGHIST-UFPA).

---

Profa. Dra. Maria Betânia Barbosa Albuquerque (Membro, PPGED-UEPA).

---

Prof. Dr. Érico Silva Alves Muniz (Membro, PPGHIST-UFPA).

Belém/PA.  
2016.

Para os amores de minha vida  
Minha Marji e José Maia Bezerra Neto.  
Sempre.

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)  
Sistema de Bibliotecas da UFPA

---

Macêdo, Sídiana da Consolao Ferreira de, 1983-  
A cozinha mestiça. uma história da alimentação em  
Belém (fins do século XIX a meados do século XX). /  
Sídiana da Consolao Ferreira de Macêdo. - 2016.

Orientadora: Franciane Gama Lacerda.  
Tese (Doutorado) - Universidade Federal do  
Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas,  
Programa de Pós-Graduação em História, Belém,  
2016.

1. Alimentos-Belém (PA)-Sec. XIX. 2.  
Alimentos-Belém (PA)-Sec. XX. 3. Hábitos  
alimentares-Belém (PA)-Sec. XIX. 4.  
Culinária-Belém (PA)-Sec. XIX. 5. Miscigenação.  
I. Título.

CDD 22. ed. 641.3098118

---

## Listas de Quadros e Imagens.

Imagem do Hotel Coelho.	52.
Tela: Amassadora de Açaí. Adrelino Cotta.	81
Tela: Tacacazeira. Antonieta Feio.	83.
Tela: Vendedora de Tacacá. Adrelino Cotta.	83.
Quadro I: Receitas Internacionais no <i>O Cozinheiro Imperial</i> .	127.
Quadro II: Capítulos e Pratos do livro <i>Cozinheiro Nacional</i> .	143.
Quadro III: Pratos e Preços da Barraca da Santa em 1927.	258.
Quadro IV: Pratos e Preços na Barraca da Santa em 1941.	261.
Quadro V: Números da População Estrangeira em Belém (1872-1950).	274.

## RESUMO

A tese parte da percepção de que se faz necessário refletir sobre a ideia da chamada comida regional como mais original, por vincular-se a uma tradição culinária dos grupos indígenas. A pesquisa revelou que, ao contrário do que se pensa, a comida regional que hoje se entende por típica é fruto de mestiçagens ocorridas ao longo do tempo. Aliás, as formas de consumo dos grupos indígenas sofreram inúmeras trocas e misturas nos ingredientes e formas de preparo. Desse modo, a presente tese demonstra como tais hibridismos ocorreram também para além dos pratos regionais. Assim, o trabalho investiga a cozinha paraense de fins do século XIX e meados do século XX, demonstrando como era resultado de inúmeras trocas alimentares. Visando a constituição de nossos argumentos fizemos um contexto dos espaços de venda de produtos e de alimentação na cidade de Belém, através dos estabelecimentos e diversos sujeitos que circulavam pela capital paraense. Seguimos com uma discussão sobre como os livros de receitas e receituários publicados na cidade eram influências das cozinhas e livros europeus, identificando tal realidade a partir das receitas e ingredientes. Por fim, a discussão sobre como a comida paraense é mestiçada e como os cardápios e menus encontrados na cidade neste momento nos mostram hábitos alimentares repletos de mestiçagem em uma cidade que ainda não fazia uso de seus pratos como identificador de sua cultura.

**Palavras-chave:** Alimentação, mestiçagem, Pará, século XIX e XX.

## **ABSTRACT.**

The thesis of the perception that it is necessary to reflect on the idea of so-called regional food as more original, by linking to a culinary tradition of indigenous groups. The reaserch revealed that, contrary to popular belief, the regional food that is known today as typical is the result of crossbreeding occurred over time. Moreover, the forms of consumption of indigenous groups have undergone numerous changes and mixes the ingredients and preparation methods. Thus, this thesis demonstrates how such hybrids have also occurred in addition to the regional dishes. Thus, the thesis investigates the paraense kitchen late nineteenth and mid-twentieth century, showing how was the result of numerous food exchanges. Aiming at the establishment of our arguments we made a context of selling space products and food in the city of Belém, through various establishments and individuals who circulated the paraense capital. We follow with a discussion of how the recipes and prescriptions of books published in the city were influences of cuisines and European books, identifying such reality from the recipes and ingredients. Finally, the discussion about how the paraense food is miscegenation and how the menus found in the city at this point in the show eating habits full of miscegenation in a city that has not made use of its dishes as handle their culture.

**Keywords:** Food, miscegenation, Pará, nineteenth and twentieth century.

## **Agradecimentos.**

Este trabalho tem um gosto especial, talvez porque não tenha sido tão fácil como acreditava que seria trilhar este caminho e dividir as responsabilidades do doutorado com minhas condições de mãe, esposa e mulher. Mas, com todos os percalços a tese ficou pronta e ficou do jeitinho que eu imaginava. Agradeço a Deus por tudo. Gostaria de expressar meus agradecimentos à Universidade Federal do Pará representada por seus servidores que todos os dias trabalham para seu funcionamento. Toda minha trajetória nesta instituição foi regada a muito conhecimento e aprendizado. À CAPES, que me possibilitou a bolsa de doutorado por todo o período em que escrevia a tese, sem esse apoio financeiro tudo teria sido mais difícil e aqui deixo meu agradecimento ao governo Dilma que investiu nas universidades federais com programas de bolsas, tecnologias e ciência e possibilitou que tantos fizessem seus caminhos acadêmicos.

Um agradecimento especial ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, ao seu corpo docente e aos coordenadores que estiveram à frente do programa no período em que cursei o doutorado, ao apoio para os eventos e constante incentivo para que seu corpo docente se qualifique com apresentações em seminários, simpósios e similares. Isso é fundamental para nosso crescimento acadêmico. Aos professores que ministraram cursos no período da disciplina em especial à Profa. Dra. Maria de Nazaré Sarges, que trouxe tantas discussões importantes para as aulas, bem como para os projetos. Naná tem sido um referencial na historiografia regional, tem domínio de tanto saber e consegue compartilhar com os alunos tanto conhecimento; à ela também agradeço todas as sugestões e a leitura atenciosa na minha qualificação que foram fundamentais para o resultado do trabalho que hoje se apresenta. Agradeço a lembrança da escrita, inclusive com textos que me foram gentilmente repassados por ela para a escrita da tese. Naná é de uma grandeza intelectual única. Ao Prof. Dr. Aldrin Moura Figueiredo que em sua disciplina nos mostrou que é preciso ter leveza na escrita, que é preciso ter poesia, mas acima de tudo método. Suas aulas sempre foram momentos em que ele compartilhou conhecimento e ensinamentos. Ao Prof. Dr. Antônio Otaviano Vieira Júnior, que vem enriquecendo meu trabalho desde a graduação, como orientador do mestrado, nas aulas que foram ministradas de forma tão competente e que nos fizeram pensar e repensar os caminhos da tese, da importância da

escrita diária e cotidiana e acima de tudo que disciplina é tão importante quanto conhecimento. Agradeço também as inúmeras considerações e questões colocadas quando de minha qualificação e como aqueles questionamentos me fizeram pensar a tese que hoje apresento. Ao Prof. Dr. Rafael Chambouleyron que na sua função de coordenador da Pós-Graduação sempre esteve preocupado com a formação dos discentes. À Lilian, secretária do PPHIST, que sempre tão atenciosa e competente tornou-se uma querida para além da Pós. À Cíntia que sempre fez a diferença com sua simpatia.

Um agradecimento especial a minha orientadora Profa. Dra. Franciane Gama Lacerda, que foi incansável, atenciosa e mais do que isso, uma amiga verdadeira. Com sua competência e conhecimento mostrou-me meus erros e como saná-los, foi uma leitora e crítica de uma grandeza e humanidade que só posso deixar meu agradecimento e gratidão. Com Franciane, também aprendi o melhor da sala de aula, com as experiências dos estágios docentes. Franciane de uma competência imensurável como professora me ensinou muito no que tange a prática de sala de aula e suas particularidades. Agora ela já pode dizer ao João que a tese terminou.

Aos amigos da pós, com quem sempre aprendemos e uns se tornam amigos de vida. A minha amiga querida Eva Dayna Carneiro, pessoa que emana amizade e lealdade, amiga que vem de antes do doutorado e ficará para além. Ela que também termina a tese dela e que ainda assim sempre se preocupou comigo. Ao meu amigo Benedito Barbosa que de lá do Rio de Janeiro, sempre se lembrou da tese. Aos amigos, do curso com quem aprendi muito e com quem pude discutir a tese quando ainda era um projeto: Bárbara Palha, Maíra Maia, Jesiane Calderaro, Patrícia Cavalcante, Marília Cunha Imbiriba, Tatiane Sales, Tunai Almeida, Amilson Pinheiro, Sueny Diana, Sônia Viana, Edivando Costa, Marcelo Lobo e Elielton Gomes. A minha amiga que a história me trouxe Márcia Cristina Nunes e que vai ficando para a vida. Obrigada à todos pela caminhada. À querida Viviane Frazão, por toda a pesquisa dos jornais, sem a qual não teria conseguido escrever a tese. Igualmente à Juliana Medeiros que, tão disciplinada, conseguiu material importante para a pesquisa. Vocês foram fundamentais para o andamento da tese. Aos amigos de sempre que inclusive estiveram dando sugestões e degustando as receitas que analiso na tese nas reuniões em casa Fernando Arthur e Nádia Brasil e aos igualmente queridos Rafael, Franciane, Ester e João. Com eles foi possível pensar a cozinha como lugar de afeto.

À família sempre representam o suporte extra de incentivo, animo e energia. Aos meus pais Ana Maria Ferreira e Osni Soares de Macêdo, que sempre foram incentivadores dos meus estudos, mostrando a importância de estudar e de trabalhar como o caminho para ser independente e dona de minha vida. Especialmente minha mãe, que jamais deixou de dizer o quanto o meu trabalho me faria dona de mim e do meu destino. E hoje é o que eu sou. A minha avó Consolo por todo amor e carinho. Aos meus irmãos Ana Rita, Leila e Cícero que sempre estão tão felizes com minhas conquistas e torcem por cada passo que dou. Aos meus pequenos afilhados Kauã e Kaíque pela alegria de sempre. Ao Paulo, Irene, Aninha e Arthur, a família Miranda Bezerra que sempre estiveram torcendo e comemorando cada vitória.

A tese que aqui apresento é dedicada aos meus amores, minha filha Marjane e meu esposo José Maia. Marji que de certo modo cresceu junto com a tese, agora terei mais tempo pra você, para nós, podemos brincar mais sem tanta aflição da mamãe, obrigada por ter sido tão companheira nestes anos, por ter sido mais paciente que eu mesma comigo, tão pequena e tão amiga, vez por outra perguntava se eu não tinha ainda terminado a tese, se faltava muito. Agora a mamãe não vai ficar “feito o Visconde de Sabugosa só lendo livro” e no computador. Essa tese é pra você e por você para que vejas que nós mulheres podemos e devemos ser o quisermos e que correr atrás dos nossos sonhos é fundamental.

Ao meu esposo, dedico esta tese que também é dele, porque José Maia foi um incansável companheiro em absolutamente todos os momentos, sem a sua ajuda eu tenho certeza que tudo teria sido de um sacrifício, por isso a tese também é dele, por isso sou de uma gratidão infinita a ele, Maia esteve comigo todos os dias ao longo destes anos de tese, e mesmo antes da tese, sempre com nossa filha para que eu pudesse estudar para a seleção do doutorado, todas as noites. Sempre com Marji para que eu pudesse acompanhar as aulas, quando já estava no doutorado. Deu banho, fez sopinha, trocou fralda, ferveu mamadeira e nos amou. Fez mais, estando todas as noites com Marji para que eu pudesse escrever a tese, deixou o seus textos para que eu pudesse escrever, ler e pesquisar. Maia, mesmo cansado (porque sempre estava repleto de trabalho), foi incansável em me apoiar e amar nossa família. Ele foi além, revisou a tese e me ajudou. Ele segurou na minha mão todos os dias e disse vamos lá! Eu vim e

cheguei aqui também pelo apoio incondicional dele. Meu amor, obrigada por absolutamente tudo, essa tese também é sua.

Belém, 21 de julho de 2016.

## SUMÁRIO.

Quadros e Imagens.	V.
Resumo.	VI.
Abstract.	VII.
Agradecimentos.	VIII.
Prólogo.	14.
Capítulo I: Lugares de comer: contextos da alimentação em Belém.	40.
1. Botequins: entre bebidas espirituosas e o açaí.	44.
2. Restaurantes: outros espaços de sociabilidades à mesa.	48.
3. Hotéis: para além dos quartos, restaurantes.	53.
4. Bares: “Arte! Luxo! Alegria! Conforto! Moralidade!	59.
5. Padarias, Cafés e Confeitarias: não só de pão se vivia.	62.
6. Fábrica de doces, bolos e biscoitos: lugares de produção, venda e consumo.	66.
7. As mercearias: vendendo produtos de comer para todos os gostos.	68.
8. Armazéns, mercados e feiras: os grandes e pequenos negócios da alimentação.	76.
9. Quitandas e outras vendas: para além do açaí, o tacacá.	79.
10. Os vendedores de rua: ambulantes, leiteiros e padeiros.	84.
Capítulo II: Sopas à italiana, mães-bentas: os livros de receita e a comida mestiça.	97.
1. Os livros de cozinha: circularidade e mestiçagens.	101.
2. Um pouco disto, um pouco daquilo: as receitas e seus usos.	110.
3. Ainda as receitas e seus usos no Brasil.	120.
4. Do cozinheiro imperial ao nacional: uma cozinha brasileira, mestiça e regional.	140.
5. A arte da culinária mestiça da doçaria.	148.
Capítulo III: Sobre hábitos e tradições: um percurso da cozinha mestiça em Belém.	168.
1. Hábito alimentar, tradição culinária e cozinha regional.	173.
2. As comidas do Pará, comidas mestiças.	183.
3. Pato no tucupi e também pacas e cutias: sabores mestiços.	188.
4. Assahí ou Açaí: a bebida, o mingau e o alimento.	193.
5. A tartaruga, o peixe-boi, o pirarucu, entre outros: heranças e mestiçagens.	202.
6. Tucupi, “espécie de molho nacional”.	207.

7. Tacacá, uma receita paraense.	209.
8. Maniçoba, no Pará tem, na Bahia também.	211.
9. Mandioca: a farinha e seus derivados.	214.
10. Pupunha, guaraná, cupuaçu: sabores indígenas, sabores mestiços.	220.
Capítulo IV: Cardápios e Menus: a mestiçagem tem sabores.	227.
1. Os restaurantes e seus cardápios: de tudo um pouco.	230.
2. Os banquetes e seus menus: sentidos e significados.	249.
3. As festas populares e seus cardápios.	255.
4. A cozinha mestiçada e pratos de origem.	267.
Conclusão.	284.
Fontes e Referencia Bibliográfica.	291.

## Prólogo.

Das bancas de peixe frito e cachaça de Abaeté, das palmeiras e guarás cobrindo de cor no pretume das cuias pitingas, das tacacazeiras à tardinha, do camarão seco boiando no sumo de ouro da mandioca brava, do açá e do tabuleiro de pupunha, do sorvete de bacuri e do doce de cupuaçu, do carinho de raspa-raspa, do olho de sogra e da tapiquinha de coco, do jambu e da alfavaca, da pimenta de cheiro e da chicória, do pato e da maniçoba, do casquinho de muçunã e da unha de caranguejo, do picadinho de tartaruga e do tamuatá cascudo, da pratiqueira e da piramutaba ou ‘mulher ingrata’, do caribé do doente e do chibé com pirarucu de brasa.<sup>1</sup>

A descrição de Belém é tão marcante na escrita do memorialista Alfredo Oliveira, que qualquer morador da cidade ao lê-la reconhece a Belém por ele descrita; a partir de seus costumes alimentares. Nem sempre foi assim. Esta relação identitária de Belém e seus moradores com a alimentação foi alicerçada de maneira mais efetiva no imaginário paraense a partir dos anos 40, do século XX, quando é possível visualizar uma valorização maior dos “pratos regionais”, ainda que, seja verdade, esse movimento somente viesse a ganhar espaço como o concebemos hoje a partir da década de 1980. Nesse sentido, como aponta Fernando Jares Martins, um dos principais nomes neste cenário foi o de Paulo Martins, que nos anos 90, do século XX, “começou sua revolução a partir da reutilização e recombinação dos ingredientes tradicionais” e ainda “fazendo o jambu saltar fora das cuias de tacacá ou das terrinas de pato no tucupí, rompendo a antiga aliança, criou o Arroz de Jambu”.<sup>2</sup> Ainda que seja verdade que, a construção da gastronomia identificada como paraense, seja um processo que vem de antes, sendo importante dizer que, ao longo do período aqui estudado: fins do século XIX e meados do século XX é possível defender a tese de que essa alimentação e suas práticas considerada como típicas da região, hodiernamente vista como comida de índio, é uma cozinha mestiçada, uma mestiçagem que ocorria nos tipos de pratos que eram ofertados, na cozinha tida como regional e acima de tudo nos ingredientes.

---

<sup>1</sup> OLIVEIRA, Alfredo. *Belém, Belém*. São PAULO: Empíreo, 2015, p. 32.

<sup>2</sup> Antes dele, o chef Adauto Rodrigues, do *Hotel Hilton* já fazia experiências com os produtos regionais “em suas experiências, utilizou a pupunha como guarnição, preparava o filhote com gengibre e outras novidades”. ESPIRITO SANTO. & MARTINS, Fernando Jares. *Gastronomia do Pará: o sabor do Brasil*. Belém: Abresi; A senda –Artes Integradas, 2014, p. 73.

Assim, um conceito importante para o entendimento de nossa proposta de tese é o conceito de mestiçagem. Utilizo-o aqui a partir da historiografia da alimentação, tendo como referência as reflexões de Massimo Montanari que no trabalho *Bolonha gorda. A construção de um mito*,<sup>3</sup> publicado em 2009, nos possibilitou entender a mestiçagem oriunda de um processo de trocas e encontros. A mestiçagem na alimentação, portanto, como um processo de trocas que permite o surgimento de uma comida mestiça que, por sua vez, faz parte da construção identitária de uma região ou sociedade. Assim, ao analisar a história da alimentação na cidade de Bolonha Montanari diz que o processo de misturas ocorrido marca sua identidade alimentar, nos permitindo pensar que em Belém do Pará um processo de trocas e misturas também fazia de sua cozinha mestiça uma marca importante de sua identidade, sendo a cozinha paraense uma cozinha mestiça. Nas palavras de Montanari:

“encontro de trocas, onde as experiências se entrecruzam e os produtos se acumulam; onde a cultura gastronômica tende a pluralidade, pois são muitas culturas que dialogam entre si, contribuindo para a construção de identidades”.<sup>4</sup>

A mestiçagem da cozinha pensada pra Belém, portanto, como uma comida que é fruto do encontro de trocas, da pluralidade de culturas que dialogaram ao longo do tempo para a formação da cultura gastronômica que vê-se na atualidade. Desse modo, “as identidades culturais são tanto mais fortes quanto mais ‘abertas’ estão para o exterior e inseridas em vastos percursos de permuta, cruzamentos e contaminação”.<sup>5</sup> Assim, a comida deve ser pensada e analisada segundo Montanari como intermediária “entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações”.<sup>6</sup> Ao analisar a cozinha camponesa da Europa entre os séculos XV-XVIII, este autor nos informa que estas eram formadas por “diversidade e transformações no curso dos séculos”.<sup>7</sup> Em outro trabalho, *Preferências alimentares e*

---

<sup>3</sup> MONTANARI, Massimo. *Bolonha Gorda. A construção de um mito*. In: *A cozinha, lugar da identidade e das trocas*. In: *O Mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

<sup>4</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 241.

<sup>5</sup> MONTANARI, Massimo. *A cozinha, lugar da identidade e das trocas*. In: *O Mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009. P. 17.

<sup>6</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p.11.

<sup>7</sup> FLANDRIN, Jean-Louis. *A alimentação camponesa na economia de subsistência*. In: *História da alimentação*. (org) Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 607.

*arte culinária (séculos XVI-XVIII)*, o autor analisa como a influência da cozinha francesa provém das trocas, das relações comerciais e culturais.<sup>8</sup>

Ainda em relação à mestiçagem consideramos também as reflexões de Antoni Riera-Melis, que identifica a mestiçagem no caso da culinária catalã medieval como “uma das principais características de sua história, e uma das causas de sua criatividade cultural”.<sup>9</sup> Igualmente entendo que no caso da culinária de Belém, a mestiçagem é uma das principais características das suas práticas alimentares e de sua diversidade cultural. Logo, entender que o mundo da cozinha na Amazônia formou-se a partir de vasto campo aberto a tais trocas. Nessa mesma perspectiva de pensamento está Ferreras, em seu trabalho *Imigrantes, criollos e a alimentação porteña. Buenos Aires, final do século XIX e início do século XX*, publicado em 2004, onde defende que a comida da Argentina é fruto de trocas e misturas culturais quando nos diz que:

(...) transformou-se num *locus* de encontro de culturas diferentes. Os primeiros a chegar foram genoveses, napolitanos, irlandeses, escoceses, franceses, alemães, espanhóis e portugueses que, além da sua força de trabalho, levavam na bagagem e não unicamente múltiplas formas de processar e de preparar alimentos. Em Buenos Aires, como num caldeirão, foram sendo jogados os diversos ingredientes culinários e culturais.<sup>10</sup>

Nesse sentido, o autor enfatiza que “Os imigrantes introduziram certas mudanças na estrutura alimentar portenha, ao mesmo tempo que incorporaram certos produtos”<sup>11</sup> Logo, tais estudos nos permitem pensar a mestiçagem da alimentação como um processo de trocas, influências e permutas. Por essa perspectiva, a cozinha tipicamente paraense, identificada como tal, é assim antes de tudo uma cozinha mestiça.

Desse modo, também tomamos aqui o conceito de “circularidade cultural” a partir de Ginzburg, o qual entende como circularidade cultural o “influxo recíproco

---

<sup>8</sup> FLANDRIN, Jean-Louis. *Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII)*. In: *História da alimentação*. (org) Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.640.

<sup>9</sup> RIERA-MELIS, Antoni. *O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária medieval*. In: *O Mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009. p.52.

<sup>10</sup> FERRERAS, Noberto O. *Imigrantes, criollos e a alimentação portenã. Buenos Aires, final do século XIX e início do século XX*. In: *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n° 33, janeiro-junho de 2004, p. 98/99.

<sup>11</sup> FERRERAS, *op. cit.*, p. 110.

entre cultura subalterna e cultura hegemônica”.<sup>12</sup> No que tange a alimentação, os livros de receitas possibilitam visualizar tal circularidade, pratos e receitas que eram hábitos das classes mais baixas são encontrados muitas vezes “remodelados” nos livros de receitas das Cortes, dos palácios e vice-versa. Mas também nos ingredientes e nos pratos típicos que eram adotados pela população das mais variadas classes sociais.

Nesse contexto, e presente em todas essas reflexões está o conceito de “cultura”. De fato, conforme aponta Peter Burke a definição de cultura é ampla e pode “referir-se a quase tudo que pode ser aprendido em uma dada sociedade- como comer, beber, andar, falar, silenciar e assim por diante”.<sup>13</sup> E assim engloba os vários aspectos da vida cotidiana. Ao mesmo tempo, a comida também pode ser pensada a partir de uma ideia de tradição. Como não pensar as tradições alimentares como, por exemplo, o almoço do Círio de Nossa Senhora de Nazaré em Belém, entre outras. Assim, nos foi útil o conceito de “invenção das tradições”, articulado por Hobsbawn quando coloca que “muitas vezes, ‘tradições’ que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes, quando não são inventadas”.<sup>14</sup> E ainda, para o autor:

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras, tacitamente abertamente aceitas, tais práticas de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado.<sup>15</sup>

Igualmente, em vários momentos de nosso texto, não deixamos de relacionar comida com a construção de identidade. Desse modo, compreendemos identidade no campo da alimentação a partir do que propões Carneiro. Assim, o autor afirma que “a linguagem alimentar representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica”.<sup>16</sup> Em larga medida somos aquilo que comemos, não sendo o ato de se alimentar tão somente fisiológico, afinal comida é

---

<sup>12</sup> GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987. p. 20.

<sup>13</sup> BURKE, PETER. *Cultura popular na Idade Moderna*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989. p. 21.

<sup>14</sup> HOBBSAWM, E. RANGER. *op. cit.*, p. 9.

<sup>15</sup> HOBBSAWM, E. RANGER. *op. cit.*, p. 9.

<sup>16</sup> CARNEIRO, Henrique. In: MONTANRI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo: 2008, p. 12.

cultura, sendo cultura é parte importante das identidades construídas socialmente com seus diversos marcadores sociais, étnicos e religiosos, bem como de gênero.

Na tese, a pesquisa teve como foco entender como a história da alimentação na cidade de Belém, foi se constituindo a partir de variadas trocas culturais. Tomar a cidade de Belém como foco de pesquisa ocorreu tendo em vista que a cidade no período estudado desponta como principal cidade da Amazônia, detentora de uma importância comercial significativa, um porto que era de uma circulação de pessoas e mercadorias e que mantinha forte presença de imigrantes, o que foi importante para transformá-la num local privilegiado para se entender as misturas e trocas na alimentação. Em parte, sua posição de centro comercial contou com sua localização geográfica tida como excelente, como ressalta Penteado: “Belém conseguiu atingir o posto em que se encontra, graças, sobretudo, à sua excelente posição geográfica”. Assim, “situada a pouco mais de um grau de latitude sul. Junto à foz do rio Amazonas, as margens de um braço secundário, localmente conhecido como Baía do Guajará, a capital do Pará encontra-se a cerca de 120 quilômetros do mar”.<sup>17</sup> Nesse sentido, a cidade de Belém surge como local privilegiado para se perceber as influências culinárias na circulação de produtos e receitas. Pois, como nos afirma Montanari, referindo-se à constituição da culinária: “as tradições alimentares e gastronômicas são extremamente sensíveis às mudanças, à imitação e às influências externas”.<sup>18</sup> Sobre essa Belém, entre a segunda metade do século XIX e a primeira metade do século XX, com seus lugares de comer, nos quais se produziam, vendiam ou serviam e, principalmente, se consumiam essas comidas mestiças, vamos tratar particularmente no capítulo 1.

A alimentação no caso da Amazônia, que se apresenta como elemento marcante desta cultura, considerada por vezes exótica e como informava alguns anúncios “exquisita”, sempre conviveu lado a lado com sabores e influências da Europa, especialmente a portuguesa, sem querer desconsiderar as contribuições africanas e até mesmo as de origem árabe. Aliás, a cozinha nacional vista como identidade como se apresenta hoje é produto de uma construção identitária lenta e gradual e que tem início

---

<sup>17</sup>PENTEADO, Antônio Rocha. *Belém do Pará (estudo de Geografia Urbana)*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1968, p. 38.

<sup>18</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 12.

no século XX.<sup>19</sup> Aqui entende-se que “as identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas sim, conectá-las”.<sup>20</sup> Tais identidades portanto, são mutáveis estão abertas a trocas culturais e mais do que isso em constante movimento “adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas e identidades diversas”.<sup>21</sup> A identidade da cozinha amazônica tão enraizada está imbricada nesta concepção, uma identidade que foi construída ao longo do tempo pelas trocas culturais. Assim, no século XIX a questão seria distinta, ou seja, fazer do Brasil e de suas gentes com seus hábitos e costumes alimentares uma nação à semelhança dos europeus. Uma nação brasileira com identidade própria, mas com características europeias. No que tange a alimentação, este processo de construção de uma identidade nacional brasileira pode ser visto em alguns livros de receitas publicados no Brasil como o *Cozinheiro Imperial* e o *Cozinheiro Nacional*, ainda no século XIX, os quais serão analisados ao longo da tese, particularmente no capítulo II.

Desta forma, como na concepção de Dória, pode-se pensar na ideia de uma cozinha brasileira no contexto do movimento modernista no século XX, em especial o sentido atual de cozinha nacional. De fato, “na mesma época em que se descobriu o barroco como estilo arquitetônico, armou-se o discurso sobre a culinária brasileira - um estilo que é fruto do amálgama dos modos de comer de índios, negros e brancos”.<sup>22</sup> Por outro lado, é nesse momento que surge a identidade regionalista, inclusive no que se refere a alimentação, uma espécie de cozinha regional, onde vê-se surgir o alimento que é típico de cada região. Isso porque buscou-se a construção de uma cozinha nacional e regional com o movimento modernista. Um dos pioneiros nessa temática foi Gilberto Freyre que lançou o *Manifesto Regionalista de 1926*, o qual não defendeu uma cozinha nacional, mas “defendia exclusivamente as cores do Nordeste, procurando demonstrar a sua contribuição ampla à cultura e à economia brasileiras, protestando contra a sua

---

<sup>19</sup>Sobre o modernismo no Pará ver MOURA, Aldrin Figueiredo. *Eternos Modernos. Uma história social da arte e da literatura na Amazônia 1908-1929*. Tese de Doutorado. Campinas: UNICAMP, 2001.

<sup>20</sup> MONTANARI. *op. cit.*, p. 12.

<sup>21</sup> MONTANARI. *op. cit.*, p. 12.

<sup>22</sup> Para um aprofundamento de o assunto ver também: O modernismo na arte culinária de Manoel Querino. In: DÓRIA, em Carlos Alberto. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006, p. 215-229; DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Culinária Brasileira*. Série 21. Publifolha, 2009.

marginalidade política”.<sup>23</sup> Nas primeiras décadas do século XX, portanto, com o movimento modernista houve uma inversão de valores no que tange a comida regional, que começa a ser pensada pelos representantes desse movimento como uma pilastra da construção de uma identidade nacional. Mas, é bom que se diga, que este movimento de valorização da alimentação regional como comida típica integrante da nacionalidade brasileira, tal como faziam alguns literatos como Jacques Flores, Osvaldo Orico ou Leandro Tocantins, ainda que muito forte na literatura paraense, ao que tudo indica ainda não era um imaginário largamente compartilhado na sociedade paraense.

A valorização da comida regional só começou a ser sentida para além do campo da literatura ou das obras dos literatos, a partir dos anos da década de 1940, inclusive de uma forma mais prática no valor dos pratos regionais, quando estes passam a ser anunciados com maior importância, da mesma forma com o surgimento de estabelecimentos voltados para os produtos regionais, ainda que uma valorização muito “acanhada”. É importante dizer, então, que a comida regional até a data limite da pesquisa aparece sempre ao lado de outros pratos e alimentos vindos de outros estados e mesmo de outros países e que tais pratos eram mestiçados. Ou seja, como veremos nos capítulos III e IV, a cozinha paraense em Belém era mestiça, havendo, portanto, um cardápio mestiço com pratos internacionais, ao lado de pratos regionais e os locais, como a maniçoba, o tacacá e a paca no tucupi, por exemplo.

Neste sentido, conforme podemos verificar ao longo desta tese, a ideia generalizada de “comida típica regional” – considerada assim pelo fato de usar ingredientes de origem indígena – para além do campo da literatura modernista paraense,<sup>24</sup> só ganhou força na segunda metade do século XX. Assim, a pesquisa realizada nos permite defender a tese de que a comida regional, elevada a categoria de típica, é uma comida mestiça, haja vista que as trocas culturais que implicaram nos usos de outros produtos de origem européia, por exemplo, originaram pratos mestiçados e tão distintos daqueles que eram consumidos antes da colonização pelos grupos indígenas,

---

<sup>23</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 24.

<sup>24</sup> Segundo Figueiredo, os modernistas na Amazônia contribuíram para significativas transformações na Amazônia, no que tange a vida cultural e política, em especial, pois, buscavam uma nova leitura da realidade brasileira, visualizada sob o ângulo amazônico. Onde havia a busca de uma identidade nacional, pela qual a Amazônia teria grande destaque. Os modernistas por meio de suas crônicas e ensaios trouxe importante contribuição ao enfatizar na alimentação da Amazônia todo um aspecto regional e popular. Sobre o modernismo no Pará ver FIGUEIREDO, Aldrin Moura. *Os vândalos do apocalipse e outras histórias: arte e literatura no Pará dos anos 20*. Belém: Instituto de Artes do Pará, 2012. E ainda, FIGUEIREDO, *op. cit.*

que não podemos falar em comida original e autêntica aos moldes dos grupos indígenas. Essa questão será discutida no capítulo III.

Enfim, ao longo da tese, buscamos fortalecer nossos argumentos das trocas culturais e conseqüentemente da mestiçagem nos pratos e receitas no Pará, as influências e misturas de sabores, havendo nos diversos cardápios consumidos pela população paraense pratos elaborados com produtos locais, mas que compreendem uma tradição culinária internacional, ou seja, uma releitura dos pratos que tendiam a ficar mais mestiços ainda. Isto é, novas leituras de pratos ou criações de chefes que usavam os produtos locais, mas que muitas vezes partiam de um prato ou técnica existente. Desta forma, temos, por exemplo, o *picadinho de tambaqui*, peixe com uso largo na cozinha amazônica, que passa a ser feito “na máquina de moer carne (...) que é servido com arroz de jambu, bananas fritas e farofa”,<sup>25</sup>. Igualmente, na década de 1940 já é possível encontrar nos jornais paraenses anúncios do *arroz de jambu*, recriado na década de 1990, como já vimos, com o nome de *arroz à paraense*.<sup>26</sup> Assim, a alimentação no Pará ao longo do tempo vai se tornando um elemento de identidade regional, o qual passou a revelar hábitos cotidianos de uma população que gostava e ainda gosta de *xibé com peixe frito e açaí*. Mas, que também apreciava a *paca no tucupi*, a *mayonnaise de camarão* ou inúmeros pratos à americana, inglesa ou italiana. Pratos já distintos das formas de preparo dos grupos indígenas, como foi estudado no capítulo III, sendo uma nova releitura desta cozinha. Lembrando aqui o que nos diz Dória:

(...) a formação da culinária nacional é mais um processo de seleção, auxiliado por expedientes políticos, do que qualquer outra coisa (...) é também expressão de relações de poder que se estabelecem entre práticas alimentares.<sup>27</sup>

A presente tese, por sua vez, foi construída a partir das linguagens do mundo da alimentação através dos lugares de comer, dos ingredientes e produtos que compunham essa cozinha em Belém, no período entre fins do século XIX e meados do século XX, entendendo o processo de mestiçagem pelas receitas, pratos e cardápios. Nesta introdução, portanto, vale enfatizar que a região amazônica e, portanto, o Pará, semelhante ao que ocorre em outros lugares, tem uma “língua” própria em especial para

<sup>25</sup> ESPIRITO SANTO, *op. cit.*, p. 76.

<sup>26</sup> *Folha do Norte*, 23 de outubro de 1941, p. 05.

<sup>27</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. A cozinha Nacional antes da feijoada. In: *Cozinheiro Nacional, ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para preparação de sopas, molhos, carnes*. São Paulo: Ateliê Editorial; Editora Senac São Paulo, 2008, p. 9.

os assuntos da alimentação e seus costumes. Em Belém, de uma maneira geral, as gentes são em sua maioria “boas de garfo”, boas em servir pratos cheios e com muito apetite, ou como já dizia Jacques Flores, tem acima de tudo apetite dos cheiros de uma boa *Bóia*, significando comida ou refeição, palavra de origem tupi, cujo termo equivalente guarani é *Bohyi*, ou seja, sustento ou comida.<sup>28</sup>

Na cidade de Belém de fins do século XIX e primeira metade do século XX, o apetite tinha nome, podendo ser um *Caribê*, mingau de fina farinha seca.<sup>29</sup> Ou ainda podia ser um *Jabá*, denominação dada ao *charque*, carne salgada do Sul que, segundo Barbosa Rodrigues, vinha do tupi *coo caça, hebae*, comida saborosa.<sup>30</sup> *Jabá* servido com feijão igual àquele que nos idos de 1908 era descrito por De Campos Ribeiro. O apetite também podia ser o das carnes de paca e de cutia. Sobre estas o frei João de São Queiroz, em 1792, dizia: “pacas semelhantes às lebres de Portugal, excedendo a estas no sabor; cotias, espécie semelhante algum tanto aos coelhos, com diferença na cor, que é como à dos índios avermelhada, e de vista tão ativa como eles”.<sup>31</sup> Consumo que se manteve até o século XX. Mas, também, a fome era muitas vezes da *Mixira*, peixe-boi frito e conservado na própria gordura. Termo oriundo diretamente e sem alteração do tupi, no qual *michira*, verbo, significa assar, fritar, e *michira*, substantivo, é traduzido por assadura, a coisa assada. Enfim, palavra que ganha o significado de “aquilo que eu frito”.<sup>32</sup>

O historiador Massimo Montanari, aliás, faz uma leitura da cozinha equiparando-a a linguagem:

(...) possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio).<sup>33</sup>

<sup>28</sup> MIRANDA, Vicente Chermont de. *Glossário Paraense*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1968, p. 10.

<sup>29</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p. 19.

<sup>30</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p. 44.

<sup>31</sup> ACAYABA, Marlene Milan; ZERON, Carlos Alberto (Orgs.). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000, p. 93.

<sup>32</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p. 59.

<sup>33</sup> MONTANARI, Massimo. *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009, p. 11.

Assim, conforme aponta Paula Silva, “uma refeição pode ser interpretada como um sistema de comunicação capaz de evidenciar o relacionamento de grupos sociais”.<sup>34</sup> As palavras do mundo da alimentação são tão importantes porque demarcam fronteiras e espaços. Neste sentido, por exemplo, em fins do século XIX, a *Revista Amazonas* trazia em suas páginas um artigo de autoria de José Veríssimo, tratando do significado de algumas palavras da região, no qual ele analisa a etimologia das palavras e ao fazê-lo nos mostra que a mestiçagem dos sabores tem início na composição das palavras. Assim sendo, sobre o *xibé* ou *chibé*, nos diz José Veríssimo:

Xibé, bebida preparada com farinha e água. É o que no Sul chamam *jacuba* (termo africano). De *tibé*, caldo. Esta corrupção do *t* em *x* não me parece natural. Julgo antes que *xibé* seja a corrupção de *Xe-tibé*, o meu caldo, a minha bebida. Como já foi observado pelo sr. Couto de Magalhães, creio, o selvagem nunca dizia a palavra na sua forma absoluta, no seu nominativo; si lhe perguntavam que liquido era aquelle que tinha na cuia, elle respondia *Xe-ribé* ( amudança do *t* em *r* na primeira pessoa é natural no tupi-guarani), isto é o “meu caldo”, o que explica que o actual *xibé* dos paraenses e amazonenses se corrompesse dessa expressão.<sup>35</sup>

Igualmente, quando o autor procura demonstrar as mestiçagens nas palavras com as trocas de letras do possível som indígena para a forma usual pelo português, nos permite ver que a linguagem usada na composição dos pratos através da escrita da receita e de seus ingredientes também demonstra a mestiçagem que analisamos nesta tese. Modelar neste sentido é a palavra *tacacá*, ao que parece, segundo Veríssimo, ainda com algumas reservas, uma corrupção do termo tupi *Mbae Tykycú* que significa “coisa para beber aos tragos”, afinal esta bebida era consumida em cuias ou tigelas “aos traços ou pequenos goles”, sendo o *tacacá* descrito como “gomma depolvilho de mandioca sobre que deitam para beber alguns raios de tucupi (...) temperado com pimentas, alho e sal”.<sup>36</sup>

Ainda no trabalho de Veríssimo, publicado na *Revista Amazônica*, encontramos palavras de origem tupi-guarani usadas pela população e que eram em 1884 de prática corrente na região. Algumas das palavras fazem referencia a alimentação e suas práticas e que foram também utilizadas nesta tese como foi o caso de: “MUQUEAR, assar no

<sup>34</sup> SILVA, Paula PINTO. Comida e identidade: coentro ou salsinha. *Revista CULT*. Ano 18, fevereiro de 2015, N° 198, p. 32.

<sup>35</sup> VERÍSSIMO, José. *Revista Amazônica*. 2ª ano, tomo II. N° 8 e 9, janeiro e fevereiro, 1884, p. 141.

<sup>36</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 138.

muquem (...) assar peixe ou carne, a fogo lento de modo a preparar uma conserva sem auxílio do sal”. E ainda, “MUQUEM, assadouro ou grelha geralmente de forma triangular com cada ângulo descançado sobre uma pedra ou sobre forquilhas de madeira, feita de varinhas de ‘pau de muquem’ ou outro. Peixe de muquem, carne de muquem ou muqueada”.<sup>37</sup> Palavras essas e outras que estão presentes nesta tese e que nos esclarecem o mundo da alimentação aqui estudado.

Sobre a tese, aliás, vale uma apresentação mais detalhada de seus capítulos. No primeiro, intitulado *Lugares de comer: contextos da alimentação em Belém*, trabalhamos os contextos da alimentação e seus espaços em Belém. A alimentação com seus espaços moldando as práticas alimentares, ao mesmo tempo que as diversas práticas alimentares moldavam ou exigiam determinados lugares de comer que também eram inegavelmente de socialização. Locais como as tabernas, botequins, mercearias, restaurantes, cafés, hotéis, bares e quitandas; bem como as barracas das feiras e os tabuleiros dos vendedores ambulantes compunham os locais de venda e de sociabilidade da cidade de Belém ao longo do período estudado. Neste sentido, a título de degustação do que trata o capítulo, em 1898, à Rua Padre Prudêncio, n. 142, havia um botequim recém estabelecido que tinha para vender “rico Vinho de Malaga e Gerez, o bom cognac Gerezano e o rhum da acreditada marca A negra e a Morenita, assim como passas Rosemcus em caixas de madeira, e chocolate (...)”. O anuncio dizia ainda que era “tudo barato! Tudo hispanhol! Quem quiser bom vinho não deixe de visitar o novo botequim”. Também no mesmo ano, em outro ponto da cidade, mais precisamente na taverna com açougue contiguo no canto das Ruas Oliveira Belo e Dom Romualdo de Seixas, em 29 de janeiro, pela parte da noite, os gatunos penetraram pelo açougue contiguo à taverna, fazendo um rombo na porta que comunica os dois estabelecimentos, pelo qual passaram e levaram consigo 60 latas de manteiga, de libra, 20 ditas de meia libra e 2.800\$ em dinheiro. O jornal dizia então: “Já notaram como os larápios d’aqui gostam de manteiga?”.<sup>38</sup> Enfim, através deste capítulo foi possível entender a dinâmica alimentar da cidade e seus principais sujeitos sociais.

No capítulo II, denominado “*Sopas à Italiana, as mães-bentas: os livros de receitas e a comida mestiça*”, através da análise dos livros de cozinha europeus publicados desde o século XV até os livros publicados no Brasil, especialmente no

<sup>37</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p.92.

<sup>38</sup> *O Pará*, 30 de janeiro de 1898, p. 2.

século XIX, foi possível entender como, através dos ingredientes e técnicas de preparo descritos nas receitas, ocorrera a mestiçagem das práticas alimentares a partir das trocas culturais ao longo do período estudado. Os livros de cozinha, muito embora sejam reflexos de uma cultura de classes mais alta, quando analisados podem nos revelar também elementos das populações menos abastadas uma vez que, “mesmo que os textos escritos nunca sejam expressão *direta* de uma cultura popular, eles, todavia, a representavam com fidelidade muito maior do que poderíamos esperar”.<sup>39</sup> Tais livros, portanto, representam elementos de uma cozinha mais popular, já que:

(...) nos livros de receitas medievais, e nos de idade renascentista que constituem sua continuação lógica, percebe-se um entrelaçamento contínuo entre a cozinha de elite – aquela explicitamente representada – e um tipo diverso de cozinha de algum modo imputável à cultura popular.<sup>40</sup>

É importante dizer que para mostrar a mestiçagem dos sabores a partir das receitas e dos livros, o ponto de partida foi mostrar as inúmeras trocas e influências que vinham da Europa, mas acima de tudo entender que o mundo árabe foi um dos influenciadores de hábitos alimentares, em especial, na Europa. Perceber essa importante contribuição é entender que não podemos resumir à mestiçagem da alimentação as influências da Europa. O cozinhar é mais do que preparar comida, como nos afirma Maria Izilda Matos:

O cozinhar é um ato cultural, abrangendo sistemas de valores com escolhas e gostos, alimentos apreciados, rejeitados e preferidos, envolvendo procedimentos, códigos e regulamentos, práticas e preceitos, tradições, mas também inovações e descobertas.<sup>41</sup>

Sobre este capítulo, é importante dizer que as influências percebidas na alimentação têm como ponto de partida a diversidade e variedade, uma vez que, como afirma Laurioux, “não havia uma, mas várias cozinhas”.<sup>42</sup> Ou seja, quando falamos em cozinha árabe, italiana e portuguesa de uma forma mais genérica e ampla entendemos que existe influências de ingredientes pelos hábitos das localidades ou regiões e que nem sempre foi possível delimitar a origem quanto à localidade. Mas, sempre que a

<sup>39</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 63.

<sup>40</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 63.

<sup>41</sup> MATOS, Maria Izilda Santos. Cultura, tradição e invenção: temperados com lágrimas de saudades. In RAMOS, Alcides Freire; PATRIOTA, Rosângela (Orgs.). *Escritas da história: ver, sentir, narrar*. São Paulo: Hucitec, 2014, p. 262.

<sup>42</sup> LAURIOUX, Bruno. Identidades nacionais, peculiaridades regionais e KOINÉ europeia na culinária medieval. In: MONTANARI, Massimo (Org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009, p. 86.

documentação nos permitiu essa análise foi feita. Da mesma forma, estamos ciente das particularidades de cada região, assim entendemos que, por exemplo, em Portugal existe diversos pratos regionais e que quando falamos em influência portuguesa estamos fazendo a partir de determinados elementos que são identificados nos livros de receitas nos cardápios ou até mesmo nos anúncios de jornais como da cozinha portuguesa, sem aqui especificarmos o espaço português do qual tal ingrediente ou prato é originário, uma vez que documentação pesquisada não trazia tais informações.

Do mesmo modo, foi possível encontrar em receitas publicadas em Belém pratos que já eram descritos em Portugal, no *Tratado de Cozinha Portuguesa do século XV*. Ou ainda, mais uma vez a título de degustação, a receita de *Pudim Chinês* que foi encontrada no livro do *Dicionário do Doceiro brasileiro* de fins do século XIX. Assim descrita:

Cozinham-se 250 gramas de arroz de Iguape em água temperada com sal; quando estiver quase cozido, escorre-se a água e acaba-se de cozinhar em leite de amêndoas até ficar cozido e enxuto; estando assim, deita-se num alguidar, desfaz-se, o melhor possível, com uma colher de pau e, em seguida, ajuntam-se 250 gramas de açúcar refinado, a raspa da casca de um limão, 12 gemas de ovos batidas, 100 gramas de manteiga lavada e algumas passas de Málaga; faz-se ligar tudo isto muito bem e, depois, deita-se em formas de pudim, untadas com manteiga, e cozinha-se em forno regular. Este pudim desenforma-se depois de frio.<sup>43</sup>

A mesma receita foi encontrada no receituário *Menu de Madame*, publicado no jornal *Folha do Norte*, em 3 de outubro de 1950 da seguinte maneira:

PUDIM CHINÊS- Misturam-se numa vasilha 400 gramas de açúcar, 15 gemas, bem batidas, 115 gramas de manteiga e na hora de ir ao fogo acrescentam-se 460 gramas de côco ralado. Mexe-se bem e põe-se em fôrma untada com manteiga. Fôrno regular.<sup>44</sup>

Na receita do Pudim chinês, de fins do século XIX, é possível visualizar o uso de ingredientes que marcam a cozinha europeia como a farinha de arroz, leite de amêndoas, açúcar, manteiga, gemas e passas de Málaga. A forma de preparo é mais manual com uso de alguidar e por fim o uso de produtos importados como era o caso das passas de Málaga. Na receita publicada em Belém, em 1950, encontramos mudanças e mestiçagens, pois, a receita apresenta ingredientes mais usuais no Brasil como era o caso de coco ralado e nesta versão existe a exclusão das passas de Málaga e

<sup>43</sup> REGO, *op. cit.*, p. 254.

<sup>44</sup> *Folha do Norte*, 3 de outubro de 1950, p. 7.

do leite de amêndoas o que provavelmente ocorria para deixar a receita mais popular e econômica. É importante dizer que se muda o consumo e os hábitos pela questão dos preços, uma vez que a mestiçagem ocorre também pelo caráter econômico. Sobre os doces, aliás, podemos lembrar que carregavam grande influência portuguesas e até mesmo árabes, tais como aparecem sendo ensinados na cidade de Belém, no século XX, como será analisado ao longo do capítulo II. A exemplo, temos a receita de *Bolos para chá*, que estava no do Dicionário do Doceiro Brasileiro, publicado no Brasil, em fins do século XIX, de autoria do Dr. Rego:

BOLOS PARA CHÁ- Cento e vinte gramas de pó de arroz, 4 kilogramas de massa de cará, 1 dito de banha, erva-doce<sup>45</sup>, açúcar quanto adoce, um pouco de fermento; amassa-se à noite em uma gamela com um pouco de água de sal e abafa-se bem para, no dia seguinte, ir ao forno em formas de manteiga.<sup>46</sup>

A receita deste bolo aparece no *Menu de Madame*, publicada em Belém em 1950:

BOLO PARA CHÁ-Bata 250 gramas de manteiga com 250 gramas de açúcar, até ficar como creme. Junte 7 gemas, bata bem, e vá juntando, aos poucos, 60 gramas de amêndoa picadas, 200 gramas de farinha de trigo, um punhado de passas e as claras em neve. Deite em forma untada e leve assar no forno.<sup>47</sup>

Na receita do *Dicionário Doceiro Brasileiro*, é possível encontrar o uso de arroz, ingrediente de uso na cozinha europeia como açúcar. Mas, já é possível visualizar uma receita com mestiçagens e ingredientes de uso no Brasil, como a massa de cará, erva-doce e banha, note também que o uso da banha aparece em substituição à manteiga. Na receita publicada em Belém, ao que parece a receita deveria ser uma possível compilação das receitas europeias, uma vez que apresenta ingredientes comuns naquela cozinha como uso de manteiga, açúcar, passas e amêndoas picadas. Tal realidade nos leva a entender que as receitas apresentam uma circularidade muito variada e que elas como fonte nos possibilitam entender os mundos da cozinha. Ao longo do capítulo II, essas e outras questões serão colocadas e analisadas.

No capítulo III, intitulado “*Sobre hábitos e tradições: um percurso da cozinha mestiça em Belém*”. Mostramos como ao longo do tempo a cozinha mestiça do Pará foi

<sup>45</sup> “Erva-doce (*Pimpinella anisium*): também conhecida como anis. Usada desde os romanos nas receitas de bolos, produz odor peculiar e sabor doce e condimentado como o do funcho. Tem uso frequente em tradicionais bebidas orientais como: *ouzo*, *pastis* e *arak*”. REGO, *op. cit.*, p. 315.

<sup>46</sup> REGO, *op. cit.*, p. 114.

<sup>47</sup> *Folha do Norte*, 06 de agosto de 1950, p. 7.

construída, portanto, quais os elementos que compõem essa cozinha mestiça, a qual, apesar de ter em larga medida uma origem indígena, foi mestiçada com a mistura de ingredientes, técnicas e assim surgiu com novos sabores. Aliás, tais questões foram as que me levaram a pensar este tema e a presente tese. A mestiçagem aqui foi pensada tendo como elo as trocas culturais nos hábitos alimentares, em especial a partir do período colonial, pois é de lá que se têm as primeiras misturas. Gilberto Freyre afirma ainda que a cozinha que se constrói é uma cozinha “ecologicamente tropical: com ingredientes europeus adaptados aos trópicos”.<sup>48</sup> Traços que iram formar “um paladar brasileiro histórico e também tropical ou ecologicamente condicionado”.<sup>49</sup> Assim, entendo que, como afirma Belluzo, “o desenvolvimento da culinária brasileira está fundamentado nos recursos naturais, nas particularidades geográficas, na variedade de produtos regionais e na sua diversidade cultural”.<sup>50</sup>

A cozinha típica de Belém, que hoje ganha às pautas jornalísticas, foi sendo construída fazendo uso de sabores e técnicas ancestrais dos grupos indígenas, mas, igualmente, aos poucos foi incorporando ingredientes e conhecimentos dos grupos que por aqui passaram como portugueses, africanos, espanhóis, italianos, árabes, alemães e tantos outros. Assim, os saberes e sabores foram dando sua contribuição à cozinha paraense, fazendo do mestiço um prato típico, tal como a maniçoba, igualmente analisada no capítulo 3, que, em 1925, já era comida típica da Festa de Nossa Senhora de Nazaré, sendo objeto da revista *Tá no Papo*, quando abordando os costumes da época:

**Maniçoba.**

Vai tudo bem miudinho,  
Picadinho,  
Picadinho com a mão  
Depois  
Vai tudo miúdo,  
Remexido  
Bem socado no pilão.  
Tem carne grossa, tem tripa,  
Tem toucinho, tem bobó,  
Tem chouriço, mão de vaca,  
Carne fresca, mocotó (...).<sup>51</sup>

<sup>48</sup> FREYRE, Gilberto. Alimentação e ecologia, *O Cruzeiro*, 2 de março de 1963.

<sup>49</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do*. 5ª ed. – São Paulo: Global, 2007, p. 18.

<sup>50</sup> BELLUZZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010, p. 177.

<sup>51</sup> *Tá no Papo*, Belém: Typographia Guajarina, 1925.

Nas memórias de Alfredo Oliveira, quando de sua meninice, durante as festas de Nossa Senhora de Nazaré, em 1952, ele lembra que “no casarão de minha avó Lidia, na Avenida Alcindo Cacela, o pato no tucupi e a maniçoba estavam à espera dos netos, assim como as deliciosas sobremesas de bacuri e cupuaçu (...) a pirralhada caía no estoque de guaraná Soberano”.<sup>52</sup> A maniçoba, que segundo a descrição de Miranda de 1905, já era mestiça: “As fôlhas mais novas e tenras da maniçoba socadas no pilão e cozinhadas com carne, bucho, ou mocotó”.<sup>53</sup> Em Raymundo Moraes encontramos a seguinte descrição sobre a 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, fiambre, 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”.<sup>54</sup> Ou seja, as descrições sobre o prato de maniçoba e seus ingredientes demonstram uma comida eivada de mestiçagens e trocas alimentares, inclusive com a utilização de fiambre na sua composição. Outros pratos também serão analisados, pratos que figuram com a imagem de comida regional: pato no tucupi, vatapá, caruru, maniçoba, muçunã, tartaruga, pirarucu, camorim, rolo de camarão, unha e casquinho de caranguejo, bem como os doces a exemplo dos cremes de bacuri ou de cupuaçu, entre outros, não esquecendo o açaí. Desta maneira o capítulo se propõe a mostrar como a comida regional é uma comida mestiçada, buscando as origens destas trocas.

No capítulo IV “*Cardápios e Menus: a mestiçagem tem sabores*”. Analisamos como os cardápios e menus da cidade de Belém traziam um caráter mestiço com inúmeras trocas e influências de sabores. Onde tem-se pratos internacionais e nacionais dispostos ao lado de pratos mais regionais. Modelar, neste sentido, mas não unicamente, fora a influência portuguesa nos pratos visualizados nos cardápios e menus dos restaurantes da capital paraense. Em 23 de junho de 1911, no restaurante *Estrella de Nazareth*, em virtude da festa de São João, oferecia-se aos fregueses uma “succulenta ceia, em que figuram uma vitellinha e diversos quitutes à portuguesa”.<sup>55</sup> Ao que tudo indica, essa festa de influência lusa era comemorada também com quitutes de origem

---

<sup>52</sup> OLIVEIRA, Alfredo. *Conflitos e sonhos de um aprendiz: memórias*. Belém: 2015, p. 184.

<sup>53</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p. 51.

<sup>54</sup> MORAES, *op. cit.*, p. 181.

<sup>55</sup> *Folha do Norte*, 23 de junho de 1911, p. 7.

portuguesa. Assim, em Belém, a Confeitaria *Formosa Paraense*, localizada à Rua Nova de Sant'Anna, enviou a redação do jornal *Folha do Norte* um “saboroso bolo de São João e uma grande garrafa de magnífico vinho do Porto”.<sup>56</sup> Ainda que seja igualmente verdade, como já dito aqui, que a partir dos anos de 1940 foi possível visualizar uma valorização de produtos e pratos regionais, ainda que esta valorização não consiga substituir os pratos de outras localidades. Tal valorização aparece para além dos pratos em si, se fazendo presente também nos produtos regionais e suas ofertas, inclusive com o aparecimento de estabelecimentos voltados unicamente para venda de produtos locais como, por exemplo, o tucupi ou o guaraná, para além da farinha. Como era o caso da farinha *Cruzeiro*, fabricada pela firma Santos & Tavares, a qual estava “à venda em todas as mercearias e casas de comestíveis”.<sup>57</sup> Esta influência e outras que compõem os cardápios e menus serão discutidas neste capítulo 4 da tese, sempre na perspectiva de que comida é um produto de necessidade para sobrevivência do corpo, mas também cultural.

Neste sentido, aliás, devemos nesta introdução refletir acerca da historiografia da alimentação no Brasil e no plano mais geral, buscando inserir esta tese nos caminhos mais recentemente trilhados pela pesquisa histórica brasileira. Para a historiografia no Brasil, por muito tempo a alimentação como objeto de investigação histórica para compreensão da sociedade brasileira tem sido considerada uma questão “menor”. Mas, nos últimos anos, vem ganhando uma importância cada vez maior. Ao passo que, na historiografia internacional ela vem ganhando espaço desde os anos 80, particularmente junto ao pensamento historiográfico francês, herdeiro da *Escola dos Annales*.<sup>58</sup> Aliás, antes mesmo da década de 1980, na França já havia uma variedade de trabalhos voltados para este campo do conhecimento, como no caso dos estudos de Fernand Braudel, quando em 1961, na direção da revista *Annales E. S. C.*, passou a desenvolver o tema da alimentação num texto intitulado “Retorno às Enquêtes” cuja proposta era discutir o tema da alimentação dentro do tema: “História da vida material e dos

---

<sup>56</sup> *Folha do Norte*, 23 de junho de 1911, p.7.

<sup>57</sup> *Folha do Norte*, 26 de setembro de 1926, p. 7.

<sup>58</sup> Trabalhos e estudos sobre a alimentação ganharam espaço a partir do século XIX, quando certos historiadores redirecionam seus olhares para esse novo caminho. Talvez, esses novos olhares também tenham sido reflexo da historiografia vigente nos Estados Unidos e na Europa, em especial na França, sem esquecer a Inglaterra onde em 1856 já havia trabalho publicado sobre a alimentação, feito por George Dodd, “*The Food of London*”, que estudou as peculiaridades da alimentação inglesa, no caso londrino. CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p. 143.

comportamentos biológicos”; o que culminaria no trabalho *Civilização material e capitalismo*; ou de Jean-Jacques Hémardinquer, responsável pela organização da antologia intitulada: *Por uma história da alimentação*, datada de 1970; ou, ainda, o *Atlas das culturas alimentares* de 1971. Bem como, o trabalho de R. Dion, denominado *Histoire de la Vigne et du Vin em France, dès Origines au XIX e siècle*, de 1959. Sendo possível citar também Jean-François Bergier, com seu *Une histoire du Sel*, de 1982, ou, ainda, L. Bourdeau, com *L’Histoire de L’Alimentation* de 1984.<sup>59</sup> Inclusive, no livro *História: Novos Objetos*, organizado por Jacques Le Goff e Pierre Nora, datado de 1974, Jean-Paul Aron publicou um texto em que analisa a cozinha através de um cardápio do século XIX, *A cozinha: um cardápio do século XIX*. Já naquele momento, o autor chama nossa atenção para que o tema podia ser abordado por historiadores e, mais do que isso, tratou das possibilidades reais dessa pesquisa ser feita, assim “Inicialmente, ele reúne perspectivas heterogêneas: surpreende-se nele, simultaneamente, biologia, medicina, sociedade, economia, administração”.<sup>60</sup> Temos, então, a alimentação em seus campos de estudo: biológico, econômico, social e cultural e ainda como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades.

Esse novo caminho da história da alimentação traz à tona os detalhes que antes não eram foco do historiador, mas dos antropólogos e cientistas sociais. Dois grandes nomes internacionais da historiografia da alimentação são: Jean-Louis Flandrin, que foi professor de História Moderna na Universidade Paris 8 e diretor de estudos na Escola de Altos Estudos em Ciências Sociais. Flandrin desenvolveu pesquisas sobre a evolução do gosto e dos comportamentos alimentares e, portanto, teve papel pioneiro no tema e na historiografia europeia. Entre seus trabalhos estão: *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique* de 1992; *Tables d’hier, tables d’ailleurs* com autoria de Jane Cobbi de 1999 e *L’ordre des mets* de 2002. Em italiano escreveu juntamente com Massimo Montanari *Stori dell’alimentazione* de 1997.<sup>61</sup> O outro grande pesquisador é justamente o italiano Massimo Montanari, atualmente um dos historiadores da alimentação de maior importância, professor de História Econômica Medieval e História da Alimentação na Universidade de Bolonha. Entre seus trabalhos de maior destaque estão: *La alimentazione contadina nell’alto Medioevo* de 1979; *Storia*

<sup>59</sup> *Apud* MENESES; CARNEIRO, *op. cit.* p.21.

<sup>60</sup> ARON, Jean-Paul. A Cozinha: um cardápio do século XIX. *In*: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre (Orgs.). *História: novos objetos*. Rio de Janeiro: F. Alves. 1998.

<sup>61</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 253.

*dell'alimentazione*, de 1997; *La cucina italiana. Storia di una cultura* com Alberto Capatti de 2002 e as obras publicadas no Brasil: *Comida como cultura*, pela Editora Senac São Paulo, em 2009; e o *Mundo na Cozinha: História, identidade, trocas*, organizado por ele e publicado em 2009, também pelo Senac São Paulo. E aqui é importante dizer que como historiadora da alimentação temos em ambos autores meu horizonte teórico. Ao longo da tese, trabalhamos com os conceitos teóricos sobre a alimentação de Flandrin e, principalmente, de Montanari, especialmente no que tange as trocas alimentares, a mestiçagem da alimentação e como essa deve ser pensada a partir de uma diversidade no tempo e espaço.

Os conceitos de Massimo Montanari, para história da alimentação foram aqui utilizados, conforme já asseveramos no início desse prólogo na medida em que “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”.<sup>62</sup> Dentro desta perspectiva o autor coloca a cozinha fundando a própria civilização, desde o momento em que a humanidade começou a preparar sua comida. Assim, procuramos entender essa alimentação e comida para a cidade de Belém ao longo do período estudado como elemento que é fruto daquela sociedade e daquele momento. Igualmente, a ideia de uma cozinha com linguagem própria expressão da cultura e dos hábitos de que pratica. E assim o alimento surge como uma espécie de mediador entre culturas diversas, numa mestiçagem de invenções, cruzamentos, trocas e influências. Assim, entendemos a cozinha paraense de fins do século XIX e meados do século XX. Montanari estuda a Bolonha medieval, a qual se apresenta como a capital gastronômica pela sua capacidade de “conectar-se em rede, isto é, de integrar essa identidade num circuito de trocas”.<sup>63</sup>

Ainda que o espaço estudado por Montanari, seja diferente a cidade de Belém, suas perspectivas nos permitem pensar a realidade também encontrada na cidade de Belém daquele momento. A Amazônia num momento de intensas mudanças econômicas e sociais, momento em que a circulação de sabores, pratos e ingredientes nos ajudam a entender a mestiçagem. Vale ressaltar que apesar de no Brasil haver número significativo de produções sobre a história da alimentação, a maioria da produção historiográfica sobre o tema é de pesquisadores europeus sobre a alimentação em

---

<sup>62</sup> MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008, p. 16.

<sup>63</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 17.

diversos locais, muitos deles traduzidos e publicados no país. Lembrando, no entanto, que, atualmente, ganha importância cada vez maior o tema da história da alimentação na historiografia brasileira, como um caminho para se entender a sociedade através do estudo de seus hábitos e práticas alimentares,<sup>64</sup> Não se pode esquecer, no entanto, que o tema tem sido investigado em outras áreas, como a antropologia e o folclore, lembrando aqui os trabalhos de Câmara Cascudo e de Gilberto Freyre.<sup>65</sup> Para Câmara Cascudo a alimentação evoluiu juntamente com a evolução do homem, sendo que está sujeita a diversas “fronteiras”. Para o autor de *História da Alimentação no Brasil* a influência dos grupos indígenas, africanos e europeus na alimentação brasileira permite ver o ato de comer como uma forma de socialização e, por fim, o autor ainda analisa o caráter simbólico da alimentação.<sup>66</sup>

No Brasil, aliás, uma das primeiras obras em que é possível encontrar um estudo sobre a alimentação é o trabalho Silva Melo, *A alimentação no Brasil*, de 1946; e, ainda, o de Mário Souto Maior, *Em torno de uma possível etnografia do pão*, de 1971.<sup>67</sup> Aos poucos o tema foi ganhando espaço, principalmente a partir da década de 90, quando surgem novos trabalhos que passam a discutir a temática da alimentação. Mas, tal caminho não foi fácil de ser percorrido pelos historiadores, sendo a escolha de investigação dessa temática em boa parte do tempo considerado ou compreendido como afeito à antropologia, ao folclore ou aos estudos realizados por médicos que visualizaram nesta investigação um campo de trabalho.

De qualquer forma, a bibliografia utilizada na tese foi importante para firmar o arcabouço teórico das discussões. Neste sentido, importantes foram os trabalhos de sociólogos como Câmara Cascudo, especialmente *História da Alimentação no Brasil: pesquisa e nota* cuja primeira publicação data de 1967/68 e que destaca-se por ser um trabalho pioneiro no estudo da alimentação. Carlos Alberto Dória sobre a construção da nacional de uma cozinha, em especial, *A formação da Culinária Brasileira, A culinária*

---

<sup>64</sup> Ver MENESES; CARNEIRO, *op. cit.* 26.

<sup>65</sup> Ver CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983; FREYRE, Gilberto. *Casa Grande Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 28<sup>o</sup> ed. Rio de Janeiro: Record, 1992.

<sup>66</sup> CASCUDO, *op. cit.* 1992.

<sup>67</sup> MELLO, A. da Silva. *A alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961 (1<sup>a</sup> edição em 1946); SOUTO MAIOR. Mário. *Em torno a uma possível etnografia do pão*. Recife: Sem Editor, 1971.

*materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico* publicado em 2014. Dória vem desenvolvendo inúmeras pesquisas neste campo tornando-se uma referência no que tange a composição da alimentação brasileira. Também Gilberto Freyre com o livro *Açúcar* e ainda *Casa Grande e Senzala*. Por fim, Raul Lody com *A virtude da gula: pensando a cozinha brasileira*, publicado em 2014, em que o autor onde o antropólogo Raul Lody analisa a cozinha brasileira a partir de seus costumes alimentares e como a alimentação torna-se um ritual de comensalidade e ainda de afirmação de identidade. Tais obras foram essenciais para as discussões colocadas na tese.

De significativa importância foram os trabalhos do historiador Henrique Carneiro *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Por outro lado, recorremos aos trabalhos de Paula Pinto e Silva e Cristiana Loureiro de Mendonça Couto referências para pensar os livros de receitas e de cozinha e as questões que envolvem o segundo capítulo da tese. As autoras trazem questões de âmbito mais nacional e que como será visto foi possível de encontrar em Belém. Aliás, tais trabalhos me ajudaram a entender como a região de Belém estava no que tange as práticas alimentares estava ligada ao resto do país e ao exterior. E ainda Carlos Roberto Santos com *Alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa*. Ariovaldo Franco em *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia* e outros como Leila Mezan Algranti que vem desenvolvendo pesquisas na área em questão. Os trabalhos portugueses de Isabel Maria Mendes Drumond Braga, Dante Costa e João Pedro Ferro trouxeram contribuições significativas ao presente trabalho. João Pedro Ferro, historiador português e do tema da história da alimentação em Portugal, deixou obra importante sobre a comida portuguesa desde o século XV, sua composição e formas de preparo. Ao passo que Isabel Maria Mendes Drumond Braga, trata das influências da culinária brasileira em Portugal, e nos mostra como ocorreram às modificações na culinária europeia num duplo caminho das influências entre os dois mundos. Não esquecendo aqui, todavia, as contribuições anteriores dos trabalhos de Heraldo e Angélica Maués<sup>68</sup>, de Ismael Fuckner<sup>69</sup> de Romero Ximenes,<sup>70</sup> no campo da antropologia, e de Leila

---

<sup>68</sup> MAUÉS, Maria Angélica Motta & MAUÉS, Raymundo Heraldo. *O Folclore da alimentação: tabus alimentares na Amazônia (Um estudo de caso numa população de pescadores do litoral paraense)*. Belém: Falangola, 1980.

<sup>69</sup> FUCKNER, Ismael. *Comidas do céu, comidas da terra: invenções e reinvenções culinárias entre as adventistas do Sétimo Dia (Marco-Belém-Pará)*. Belém: CFCH/UFPa, 2004, Dissertação de Mestrado em Antropologia Social.

Mourão<sup>71</sup> no campo da história ambiental. Por fim, os trabalhos de literatos paraenses que com seu olhar muitas vezes de memória trouxeram a Belém que os jornais me mostravam apenas parcialmente, especialmente Eneida de Moraes, Marques de Carvalho, De Campos Ribeiro, Raimundo Moraes, Leandro Tocantins, Jacques Flores e Osvaldo Orico, os memorialistas e literatos nos possibilitaram entender a cidade da comida e seus sujeitos.

O trabalho de pesquisa foi realizado nos jornais da Hemeroteca da Biblioteca Estadual “Arthur Vianna”, em especial, *Folha do Norte* e *A Província do Pará*, entre outros. Na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional foi realizada a pesquisa nos jornais disponíveis como *O Pará*, *A Constituição*, *A Pátria Paraense*, *Folha do Norte*, *Gazeta de Notícias*, *Jornal do Pará*, *O Holophote*, *O Liberal do Pará* e *Diário de Belém*. Nos jornais é possível visualizar anúncios de locais de consumo e venda de produtos, notícias sobre entrada e saída de produtos e quais são estes produtos o que me permitiu entender qual caráter de origem de determinados alimentos e como estes eram consumidos. Foi possível entender quais eram determinados alimentos e como eles eram consumidos, os cardápios, menus e receituários. Tais fontes foram fundamentais para que eu pudesse construir a tese da comida mestiça em Belém. Uma vez que, como nos informa Luca “o próprio jornal tornou-se objeto da pesquisa histórica”.<sup>72</sup> E a importância cada vez maior desta fonte ao trabalho do historiador desde a década de 70 do século XX. Assim os jornais apresentam ao historiador “múltiplas possibilidades de abordagem”.<sup>73</sup> O uso dos jornais aqui tiveram como fio condutor o pensamento de Luca ao alertar para a necessidade de se “historicizar a fonte (...) as condições técnicas de produção vigentes e a averiguação, dentre tudo que se dispunha, do que foi escolhido e por quê”.<sup>74</sup>

Um dos jornais que mais trabalho na tese é a *Folha do Norte*, jornal de grande circulação, boa tiragem e, por isso, devia ter considerável procura pelas pessoas que

---

<sup>70</sup> PONTE, Romero Ximenes. *Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, Jussara, manacá, açai, acay-berry; rizoma*. Tese de Doutorado. Programa de Pós- Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal do Pará-UFGPA. 2013.

<sup>71</sup> MOURÃO, Leila. *Do Açai ao palmito: uma história ecológica das permanências, tensões e rupturas no estuário amazônico*. Belém: Ed. Açai, 2011.

<sup>72</sup> LUCA, Tânia Regina. In: Pinsky, Carla Bassanezi. (org). *Fontes Históricas*. 2ª Ed. São Paulo: Contexto, 2006. p. 118.

<sup>73</sup> LUCA, *op. cit.*, p. 132.

<sup>74</sup> LUCA. *Op. cit.*, p. 132.

desejavam fazer anúncios de procura e oferta de empregos ou de propaganda comercial. Era também um dos jornais que possibilitavam uma maior análise tendo em vista que abarcava todo o período estudado. Assim a pesquisa, nos jornais do século XX foi realizada da seguinte maneira: um ano antes e outro depois de cada passagem de década, (1909-1910-1911; 1919-1920-1921), posteriormente foi realizado os anos tidos como aqueles de grande acontecimento como o ano de 1929, período do *Crack* da bolsa de valores de New York; ou, ainda, os períodos da Primeira (1914-1918) e da Segunda Guerra Mundial (1939-1945). Através da análise destes jornais foi possível entender que mesmo nas épocas de grandes acontecimentos os produtos alimentícios continuaram chegando em Belém, desde aqueles de primeira necessidade, quanto os outros mais cotidianos. O que não quer dizer que não tivessem tido crises ou falta de determinados produtos, quando se fala de alimentação sempre existem crises de abastecimento por várias razões.

As revistas também são importantes fontes, pois como nos informa Luca:

Com apresentação cuidadosa, de leitura fácil e agradável, diagramação que reservava amplo espaço para as imagens e conteúdo diversificado, que poderia incluir acontecimentos sociais, crônicas, poesias, fatos curiosos do país e do mundo, instantâneos da vida urbana, humor, conselhos médicos, moda e regras de etiqueta, notas policiais, jogos, charadas e literatura para crianças, tais publicações forneciam um lauto cardápio que procurava agradar a diferentes leitores, justificando o termo variedades.<sup>75</sup>

E mas, as primeiras décadas do século XX, é um momento em que tais revistas ganham público e um apelo significativo até porque como nos informa Luca “a locução adjetiva “de variedades” é aplicada para dar conta de uma gama extremamente diversa de situações”.<sup>76</sup> Ora, era justamente essa diversidade de temas que possibilitavam assuntos relacionados a alimentação e por isso o uso de revistas locais foi importante. Especialmente, a revista *A Semana*, pois trazia parte do cotidiano da cidade, as principais discussões do momento, anúncios de estabelecimentos e contos que faziam referências aos hábitos alimentares, bem como a publicação de receitas. Infelizmente as receitas não puderam ser utilizadas haja vista que o setor de Obras Raras da Biblioteca Pública Estadual “Arthur Vianna” foi fechado para reforma, inviabilizando o acesso às

---

<sup>75</sup> LUCA. *op. cit.*, p. 121.

<sup>76</sup> LUCA. *op. cit.*, p. 121.

receitas. Por isso, utilizamos os contos e as colunas relacionadas ao cotidiano. A pesquisa desta revista ocorreu entre 1917 a 1920.

Outra importante fonte impressa na elaboração desta tese foram os relatos dos viajantes, especialmente no capítulo 3, quando recorremos aos viajantes para mostrar o processo de mestiçagem. A escolha dos viajantes aqui utilizados fez-se tendo em vista que estes nos informavam sobre os hábitos alimentares dos grupos indígenas e desta forma, nos possibilitam o entendimento das construções de mestiçagens. Especialmente, aqueles que trazem os primeiros relatos sobre a alimentação. Por fim, foi feita a pesquisa da documentação na Junta Comercial do Pará - JUCEPA, documentação constituída de livros de matrículas e registros de firmas, onde foi possível visualizar dados sobre as ditas firmas, donos e marcas do comércio da alimentação paraense.

Faz-se importante também uma ressalva: a escolha do tema desta tese, visando demonstrar como as práticas culturais associadas ao ato da alimentação sofreram transformações no período de fins do século XIX até meados do século XX, nos obriga, no entanto, a dizer que o período escolhido não é hermeticamente fechado, uma vez que, se metodologicamente foi preciso balizar este período possibilitando a visualização de quais hábitos alimentares faziam parte da mesa dos belenenses, como os pratos eram “construídos”, que influências recebiam e quais eram de consumo ordinário e outros não; por outro lado, também foi preciso em alguns momentos voltar no tempo para se entender melhor os hibridismos. Ou seja, foi preciso, por exemplo, recorrer aos livros de receitas do século XV e aos relatos de viajantes no período colonial.

Enfim, como nos mostra Montanari, a “comida é expressão da cultura não só quando é produzida, mas também quando preparada e consumida”, já que o “gosto é, portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável”.<sup>77</sup> Ou seja, a alimentação acaba por ser um agente identificador e diferenciador dos indivíduos e sociedades. Como historiadora da alimentação, nos inserimos neste debate sobre como alimentação sofre influências e mestiçagens, defendendo uma alimentação em Belém marcada pelas misturas e trocas. Assim, estabelecemos critérios desta mestiçagem e sua composição. Acreditando que a tese trará então novas questões ao debate da historiografia sobre a história da alimentação na região da Amazônia.

---

<sup>77</sup> MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008, pp. 7/11.

Vale ressaltar que o caminho de construção da tese não é necessariamente novo, uma vez que se insere em minha trajetória de formação acadêmica. Desse modo, minha monografia de conclusão de curso de Licenciatura e Bacharelado em História intitulada: “*Sítios e Engenhos em Abaeté: Um estudo de Cultura Material (1840-1870)*”. Trabalho que a partir da cultura material projetava uma realidade dos engenhos em Abaeté na Província do Pará, do século XIX, tendo assim a gênese de uma discussão sobre alimentação e abastecimento. Do mesmo modo, participei como Responsável pela pesquisa: “*História e Memória da Gastronomia no Pará*”, financiado pela Angel Turismo. O projeto visava fazer uma história das práticas alimentares no Pará ao longo dos séculos. Através da documentação encontrada no Arquivo Público do Estado do Pará e na Biblioteca Pública Arthur Vianna, foi possível mapear parte da alimentação da cidade de Belém. Concomitantemente, no ano de 2007 iniciei o curso de Mestrado em História Social da Amazônia pelo Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia com projeto voltado para o campo da História da Alimentação. Um tema de pesquisa que para a nossa região ainda é pouco explorado no campo da História, tendo sido já discutido pelo campo da antropologia. A ideia de estudar alimentação em Belém na segunda metade do século XIX surgiu na minha monografia de graduação em História, quando trabalhei com fontes e textos contendo informações referentes à cultura material, sobretudo equipamentos de cozinha e produtos alimentícios.<sup>78</sup> Ali começava a ideia e questões que norteiam este trabalho, algumas pensadas desde a monografia, outras que ficaram para a dissertação. Ao fazer as primeiras leituras e contato com as fontes percebi a importância cada vez maior da história da alimentação na historiografia brasileira para entender a sociedade, através do estudo de seus hábitos e práticas alimentares,<sup>79</sup> embora tema já investigado por outras áreas, como folclore e a antropologia, lembrando os trabalhos de Câmara Cascudo e de Gilberto Freyre.<sup>80</sup>

A defesa da dissertação de Mestrado intitulada “Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)” foi realizada em 2009. Esta dissertação compreende a história da alimentação em Belém entre o período

---

<sup>78</sup> MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Sítios e Engenhos em Abaeté: Um estudo de cultura material*. (1840-1870). Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História. 2006.

<sup>79</sup> Ver, MENESES, Ulpiano T. B.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série, v. 5, pp. 9-92, jan./dez. 1997.

<sup>80</sup> Ver CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983; FREYRE, Gilberto. *Casa Grande Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 28º ed. Rio de Janeiro: Record, 1992.

de 1850-1900, analisando o processo de abastecimento da cidade de Belém, suas relações com os interiores da Província, com os outros países e ainda com outras Províncias do Império ressaltando os produtos mais comercializados e consumidos na cidade. Esta dissertação deu origem ao livro *Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)*. Publicado em 2014, pela Casa Editorial Alameda de São Paulo.

Costumo dizer que faço o que gosto duplamente, porque o ofício do historiador me possibilitou misturar minha paixão pelo mundo da alimentação, adoro cozinhar e cozinho pra trabalhar porque uma vez, que meu objeto de estudo é o mundo da alimentação posso viver o melhor dos dois mundos. Desse modo, ainda tenho um blog, intitulado *Daquilo que se come*, sobre alimentação onde apresento variedades do mundo da alimentação desde as receitas do período que pesquisei até mesmo as histórias e sujeitos do mundo da alimentação que estudo.

Diante de tudo isso esta tese foi elaborada tendo como ponto de partida minha inquietação com o que foi idealizado de comida regional ou típica em Belém, acreditando que possa contribuir para com uma nova maneira de se entender a comida regional da cidade de Belém. Embora, este seja um capítulo desta longa história que ainda há de requerer outros. Mas, espero que esse trabalho trará contribuições significativas ao campo da historiografia da alimentação em Belém e que as discussões aqui colocadas darão outros frutos.

## CAPÍTULO I:

### Lugares de comer: Contextos da alimentação em Belém.

Mal havia se iniciado o ano de 1898, quando o jornal *O Pará* informou que na noite de 9 de janeiro, na estação policial, Maria Angélica da Conceição fez queixa de Antônio Fagueira, dono do Botequim *Mimoso*. Segundo a mulher, ela residia no dito botequim e estava pagando pontualmente o aluguel. Entretanto o proprietário “deu-lhe despejo”, declarando ainda que ficaria com o seu “baú”, como “garantia do aluguel”.<sup>81</sup> Não sabemos como foi resolvida a contenda. Mas, podemos dizer algo sobre o botequim, espaço que nos interessa, por ser um dos locais no qual se podia fazer refeições. Ao que parece o botequim *Mimoso*, localizado na Rua da Trindade, não era visto com bons olhos pelos redatores do jornal e moradores daquela área. O jornal *O Pará* denunciava que, mesmo após o fechamento das portas do botequim, para além do horário de funcionamento permitido, seus frequentadores reuniam-se em “jogatina” e “alta bebedeira”, fazendo “extraordinária vozeria” e tirando o sossego “dos habitantes dos arredores”.<sup>82</sup> Todavia, observando o botequim *Mimoso* com outros olhares, podemos pensar em tais espaços como “parte de uma sociabilidade mais ampla desses indivíduos, a qual envolvia também música e jogos”, lembrando então as palavras de Algranti, quando trata do Rio de Janeiro oitocentista,<sup>83</sup>

Não resta dúvida, no entanto, que, a partir das notícias dos jornais do que por lá ocorria, o próprio endereço e a descrição do botequim já demonstravam o seu “lugar” na cidade. Portanto, a imprensa da capital por meio do que publicava ajudava a construir

<sup>81</sup> Notícias da mesma natureza não foram incomuns, cf. *O Pará*, 9 de janeiro de 1898, p. 2.

<sup>82</sup> *O Pará*, 10 de janeiro de 1898, p. 2.

<sup>83</sup> ALGRANTI, Leila Mezan. *Tabernas e Botequins. Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821)*. Acervo, v. 24, n. 2, julho/dezembro 2011, p. 33. Já no caso do Rio de Janeiro das últimas décadas do século XIX, de forma semelhante ao que vemos em Belém, diz Juliana Souza: “Tavernas e botequins eram frequentados por trabalhadores pobres, que antes de irem ao trabalho ou em suas horas de lazer de descanso, gostavam de beber café ou alguma ‘bebida espirituosa’, diziam palavrões e coisas obscenas, praticavam jogos proibidos nos fundos das casas, faziam batucadas, falavam e gargalhavam alto, cantavam modinhas e dançavam lundus. Divertiam-se, sem guardar os modos recomendados pela chamada ‘boa sociedade’”. Cf. SOUZA, Juliana Teixeira. *Dos usos da lei por trabalhadores e pequenos comerciantes na Corte Imperial (1870-1880)*. In: *Trabalhadores na Cidade. Cotidiano e cultura no Rio de Janeiro e em São Paulo, séculos XIX E XX*. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2009, p. 203. Ver também CHALHOUB, Sidney. *Trabalho, lar e botequim*. São Paulo: Brasiliense, 1986.

uma imagem desses estabelecimentos. De fato, há nesse momento um discurso jornalístico em que os redatores constroem narrativas visando ridicularizar os envolvidos em conflitos, como já salientado por Guimarães: “normalmente narrados sem nenhum compromisso social, acabavam por difundir estigmas”.<sup>84</sup> Da mesma forma, que influenciados pelas perspectivas da ideologia higienizadora das formas de viver da população urbana, se buscava combater determinadas práticas culturais populares incompreendidas como civilizadas, muito pelo contrário.<sup>85</sup> Ao mesmo tempo em que a cidade de Belém com seu crescimento urbano, em especial no período estudado, passou a ter um maior número de ocorrências policiais de toda ordem, que acabavam noticiadas nas páginas dos jornais.<sup>86</sup> Muitos desses conflitos se davam nas quitandas, tavernas ou botequins, e desse modo permitem adentrarmos nos espaços nos quais havia a venda e o consumo de alimentos.

Enfim, embora os conflitos como aqueles ocorridos no botequim *Mimoso* não sejam o ponto central das discussões desta tese, tais fatos quando noticiados nos jornais acabam sendo uma porta de entrada para os espaços em que se consumiam ou se compravam alimentos. Uma vez que, sendo determinados botequins e outros estabelecimentos comerciais espaços de lazer e sociabilidades das classes populares, possuindo uma condição mais modesta, muitas vezes só foi possível chegar até eles por meio dos casos de polícia, quando das brigas e das contendas dos sujeitos que passavam por lá. Da mesma forma que, a partir dessas notícias, torna-se possível identificar os sujeitos que frequentavam esses espaços e como estes lugares espalhados pela cidade de Belém funcionavam. Visando então construir uma contextualização da comida percebemos que parte significativa dos locais encontrados não aparecia nos jornais

---

<sup>84</sup> GUIMARÃES, Valéria. “Os dramas da cidade nos jornais de São Paulo na passagem para o século XX”. Revista Brasileira de História, vol. 27, n. 53, janeiro/junho 2007, p. 325.

<sup>85</sup> Sobre o assunto, ver, por exemplo, SARGES, Maria de Nazaré. *Belém: Riquezas produzindo a Belle-Èpoque (1870-1920)*. Belém: Editora Paka-Tatu, 2001. Ver também a discussão acerca da ideologia higienizadora em CHALHOU, Sidney. *A cidade febril*. São Paulo: Companhia das Letras. 1996.

<sup>86</sup> O crescimento demográfico que a cidade de Belém conheceu a partir da segunda metade do século XIX, gerou transformações em vários setores da cidade como relações de trabalho, novos hábitos alimentares e aumento de locais destinados a alimentação. Neste período houve intensificação da entrada de imigrantes, em especial, cearenses e europeus. Cancela nos informa que: “após a seca de 1877-78 e 1888-89, cerca de 17.000 migrantes nordestinos tinham se deslocado para o Estado do Pará”. No ano de 1884, segundo Cancela, a população da capital chegou a 70.000 habitantes e em 1900 seria cerca de 96.560 habitantes. Em 1920 o número de habitantes era de 236.402. Cf. CANCELA, Cristina Donza. *Casamento e família em uma capital amazônica: Belém (1870-1920)*. Belém: Editora Açai, 2011, p. 68.

pelos anúncios, mas sim por através dos relatos dessas contendidas. Sendo a discussão acerca desses espaços nos quais, fora do âmbito doméstico da casa, se podiam realizar refeições ou comprar alimentos na capital paraense, entre os finais do século XIX e meados do século XX, o objetivo principal desse capítulo.

Por meio de anúncios e notícias dos jornais, por sua vez, percebemos que havia uma grande diversidade de locais que atendiam aos mais diferentes tipos de pessoas, o que demonstra o crescimento da cidade e de negócios voltados para o consumo de bebidas e alimentos. Espaços nos quais se vendiam produtos alimentícios como carne, peixe, farinha, massas, azeite, entre outras coisas de comer, bem como outros lugares que já vendiam alimentos prontos para consumo em um ponto fixo, havendo ainda relatos de vendedores ambulantes de comida que percorriam as ruas da cidade. Assim, o que se come e onde se come permite o entendimento da cidade de Belém, ao mesmo tempo que também permite compreender como os moradores entre finais do século XIX e meados do XX vão construindo hábitos alimentares e consequentemente a sua própria identidade. Nesse sentido, lembramos as palavras de Simmel: “Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo torna-se, exatamente por isso, o conteúdo de ações compartilhadas permitindo assim o surgimento desse ente sociológico à refeição”.<sup>87</sup> Ora, ao estudar os locais de vendas de comidas podemos visualizar as ações dos indivíduos durante uma refeição, e igualmente as relações sociais em torno dessa prática em Belém.

Os estabelecimentos de consumo de alimentos tinham frequentadores heterogêneos. Nesses locais vislumbramos pessoas que precisavam fazer sua alimentação diária: trabalhadores pobres, hóspedes de hotéis e indivíduos que eventualmente ou diariamente circulavam, por exemplo, pelas ruas do comércio ou pelos lados do Ver-o-Peso. Já outro grupo seria aquele formado por pessoas que faziam da refeição fora de casa uma forma de sair da rotina ou do costume diário, buscando então locais em que se recebiam muitas vezes as famílias para um jantar, um espetáculo, uma festa de aniversário ou banquete. Conforme veremos os espaços de consumo de alimentos em Belém certamente tinham códigos e regras específicas, considerando ainda a diversidade do público de consumidores que desejavam atrair ou repelir, socializando permissões e interdições que faziam do ato de comer também uma forma

---

<sup>87</sup> SIMMEL, Georg. *Sociologia da refeição*. Revista Estudos Históricos, n. 33, 2004, p. 1.

de aprendizagem social. De fato, conforme sugere Simmel, as regras em relação ao ato de fazer uma refeição iam “desde segurar a faca e garfo, até os temas mais convenientes de se falar à mesa, para regular o comportamento dessas camadas”.<sup>88</sup>

A cidade de Belém do Pará, então, compreendia diversos tipos de estabelecimentos destinados à venda de alimentos. Entre eles, botequins, tabernas, quitandas, cafés, padarias e restaurantes. Em cada um desses espaços, pessoas circulando, bem como as disputas e tensões aflorando entre os sujeitos, que buscavam fazer do comércio de comida esteio de sua sobrevivência ou até mesmo fortuna, e aqueles que eram seus fregueses e frequentadores. Por muito tempo a localização destes estabelecimentos se situava quase sempre no entorno do centro comercial, o bairro da Campina, face o “grande movimento da Rua João Alfredo” que, na descrição dos médicos Victor Godinho e Adolpho Lindenberg, no início do século XX, tinha: “Grandes sobrados (...) ocupados por importantes casas de negócios: grandes edifícios como os de alguns bancos; (...) Extraordinariamente movimento de transeuntes, carros, carroças e bondes”.<sup>89</sup> Ao longo da primeira metade do século XX, no entanto, outros bairros também vão abrigar estabelecimentos de consumo de alimentos, tais como o Umarizal, o Jurunas e a Pedreira.<sup>90</sup>

Na busca do entendimento dessa contextualização alimentar de Belém, observamos que à medida que novos bairros foram se constituindo surgiam juntamente novos estabelecimentos para comprar e comer, que mantiveram uma constância no que tange sua funcionalidade e seus fregueses.<sup>91</sup> Lugares tais como as tabernas, botequins, mercearias e pensões não desapareceram.<sup>92</sup> Isso quer dizer que, a dinâmica existente em

---

<sup>88</sup> SIMMEL. *op. cit.*, p. 3.

<sup>89</sup> Os médicos Godinho e Lindenberg estiveram pela região nos idos de 1904, sendo originalmente suas crônicas foram publicadas na coluna do *Estado de São Paulo*. Posteriormente os autores reunirão em artigos com 74 gravuras em 1906, uma nova edição sobre os cuidados de Srs. Laemmert & Comp. GODINHO, Victor; LINDENBERG, Adolpho. *Norte do Brasil: através do Amazonas, do Pará e do Maranhão*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2011, p. 88.

<sup>90</sup> Sobre um estudo da geografia urbana de Belém ver: PENTEADO. Antônio Rocha. *Belém do Pará Estudo de Geografia Urbana*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1968.

<sup>91</sup> Segundo Ernesto Cruz em 1905 “a cidade estava dividida em 47 ruas, 52 travessas, 15 estradas, um bulevar, seis praças, dez largos e três avenidas. Dois anos mais tarde, o número de ruas estava aumentando para 105, e o das praças para 22”. CRUZ, *op. cit.*, p. 20.

<sup>92</sup> Sobre os espaços de distribuição, venda e consumo dos produtos alimentícios em Belém, tais como tabernas, cafés, quitandas, hotéis, casas importadoras e outros existentes na segunda metade do século XIX. Ver: MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Do que se come:*

fins do século XIX para determinados lugares mantiveram-se ao longo da primeira metade do século XX. Contudo, houve surgimentos de novos espaços para alimentação como os bares que, além de servirem o alimento, traziam novas propostas de lazer e arte. Ao longo desse período, então, percebemos um aumento no número de estabelecimentos para consumo de alimentos, fenômeno ligado ao crescimento espacial da cidade, bem como populacional e econômico.

A contextualização alimentar da cidade de Belém no período estudado nos traz à tona variedades de locais, formas de funcionamento e de frequentadores ressaltando um mapa social dos usos dos espaços da cidade que é desenhado pelo viés da alimentação. Lembrando que não é muito fácil nomear exatamente estes espaços abertos ao consumo de alimentos, uma vez que os estabelecimentos de alimentos e bebidas eram bem diversificados quanto a sua função.<sup>93</sup> Muitos desses estabelecimentos tinham mais de uma função sendo hotéis, restaurantes e casa de espetáculos. Um bom exemplo disso era o *Coelho*, que conforme anúncio publicado na *Folha do Norte* servia de Hotel e Restaurante e funcionou no mesmo local por várias décadas. Ou então, o *Hotel Garês* que também comportava um restaurante e ainda tinha em sua dependência um bar chamado de *Tropical*. Sendo que, em anúncio de 14 de maio de 1950, era anunciada a volta dos serviços de cozinha do restaurante após completa reforma e melhoramentos.<sup>94</sup> É sobre esses espaços, suas funcionalidades e suas gentes que se destina este capítulo.

### **1. Botequins: entre bebidas espirituosas e o açaí.**

A cidade tinha muitos botequins espalhados pelas suas ruas, sendo possível nas páginas da imprensa periódica sempre encontrar alguma informação sobre eles. À primeira vista, quase sempre eram lugares associados às práticas de jogos e consumo de bebidas, sendo espaços geralmente procurados com a finalidade de se beber algo, mas que também podiam ter comida.<sup>95</sup> Esta seria uma realidade comum em outros lugares do Brasil. Algranti, analisando o Rio de Janeiro para primeira metade do século XIX, enfatiza que os botequins eram locais onde “tradicionalmente ocorria à venda de

---

*uma história do abastecimento e da alimentação em Belém, 1850-1900*. São Paulo: Alameda, 2014.

<sup>93</sup> Algranti lembra que “mais do que indicar a pouca precisão na forma de nomear os espaços (...) a variedade de designações sugere a multiplicidade de funções destes locais como a de servirem como locais de encontros e divertimentos”. ALGRANTI, *op. cit.*, p. 30.

<sup>94</sup> *Folha do Norte*, 14 de maio de 1950, p. 2.

<sup>95</sup> Sobre isso ver, CHALHOUB, Sidney. *A cidade febril*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

bebidas alcoólicas, podendo ou não haver também comércio de comida”.<sup>96</sup> Segundo Teleginski, no Paraná, na primeira metade do século XX, tais espaços ofereciam “aos seus fregueses pouco além da cachaça, farinha e carne seca” sendo também “espaços de recreação”.<sup>97</sup> Em Belém, entretanto, se muitos botequins serviam vinho, cachaça e pedaços de peixe salgado, talvez sendo menos comum a venda e consumo da carne seca, entre outros produtos, havia também algumas tabernas e “botequins baratos das ruas João Alfredo e adjacentes” que vendiam açaí, conforme relato dos viajantes Godinho e Lindenberg.<sup>98</sup> Da mesma forma, ainda nos primeiros anos do século XX, o viajante Paul Walle informa-nos que somente encontrou o açaí em “pequenos botequins do bairro comercial, que se identificavam, na fachada, por um pedaço de morim vermelho”.<sup>99</sup>

Sobre o consumo de açaí dentro dos botequins, ainda que continuassem a sua venda em quitandas ou barracas identificadas com bandeirolas vermelhas, pode se dizer que sua importância como parte da dieta alimentar cotidiana de parte da população paraense, seja no almoço ou no jantar, ou em ambas refeições, explica porque em alguns desses estabelecimentos se serviam o açaí, o peixe seco, a cachaça e quem sabe o próprio vinho de açaí. Ainda que, segundo as opiniões de Godinho e Lindenberg, tais espaços não fossem muito higiênicos, pois, à entrada de um desses botequins eles foram recebidos por “uma miríade de moscas, que fingiam de mosaico na mesa”. No entanto, no “ensejo” de “ver” o açaí, a famosa “bebida popular” dos paraenses, eles adentraram no tal botequim, sendo atendidos pelo “patrão, que era ao mesmo tempo o caixeiro”. O relato então sugere que o dito lugar era bastante simples, possivelmente movimentado pela venda de açaí, entre outros produtos, que eram muito provavelmente servidos juntos, tal como “um prato de iscas” referido por Lindenberg e Godinho.<sup>100</sup>

Por meio da documentação pesquisada, em finais do século XIX e primeiras décadas do século XX, evidencia-se que em Belém existiam muitos botequins, às vezes associados a cafeterias em que os fregueses também consumiam produtos como “cerveja”, por exemplo. Bem como, situavam-se em lugares diversos tais como a

<sup>96</sup> ALGRANTI, *op. cit.*, p. 30.

<sup>97</sup> TELEGINSKI, Neli Maria. *Bodegas e Bodegueiros de IRATI-PR (1900-1950)*. Texto disponível na página: [www.historiadaalimentação.ufpr.br](http://www.historiadaalimentação.ufpr.br). Consulta feita em 23 de abril de 2015.

<sup>98</sup> GODINHO. *op. cit.*, p. 105.

<sup>99</sup> Walle, Paul. *No Brasil, do Rio São Francisco ao Amazonas*. Brasília: Senado Federal; Conselho Editorial, 2006, p. 311.

<sup>100</sup> GODINHO, *op. cit.*, p. 106.

Travessa de São Matheus,<sup>101</sup> ou a Rua da Indústria,<sup>102</sup> entre outros. Tais ambientes frequentados quase sempre por trabalhadores, constantemente foram alvo da imprensa em virtude de conflitos que ocorriam nesses espaços, sendo geralmente classificados como “valhacouto”<sup>103</sup> e ambiente de gente desclassificada; lembrando, todavia, que somente as confusões eram noticiadas, a ausência não, reforçando tais estereótipos pela imprensa periódica. Afinal, os botequins eram lugares onde os trabalhadores mais pobres como funileiros, sorveteiros, peixeiros e outros muitas vezes se entretinham, na busca de momentos de lazer e de descanso.

Por outro lado, aqueles que não podiam pagar pelos produtos à venda nos botequins, premidos pela necessidade ou pelo desejo de posse, praticavam roubos ou mais comumente furtos. Daí a imprensa também descrever os botequins como espaços profícuos a práticas criminosas. Em 1919, no Botequim *A Sportiva*, localizado na Travessa Ruy Barbosa, Cesário José foi preso pelo furto de “um queijo”.<sup>104</sup> Dos produtos que mais aparecem como sendo furtados ou roubados dos estabelecimentos na cidade dois se sobressaíam: queijo e manteiga. Tais produtos eram caros tornando-se objetos de desejo das pessoas que não detinham poder de compra. Sendo, neste sentido, possível pensar os costumes como ligados a uma estrutura política das classes sociais em face dos seus hábitos alimentares, tal como sugere o conceito de *Habitus* de Bourdieu, uma vez que ele parte da cultura para as representações dos indivíduos e suas práticas.<sup>105</sup> Desse modo, poder consumir frutas importadas, vinhos, queijos e produtos caros podem ser tomados como exemplos que refletiam mais do que dinheiro, era um símbolo de poder social. A manteiga, por exemplo, era um destes produtos, muito apreciado, sendo a manteiga inglesa uma das preferidas.<sup>106</sup>

Para além então do consumo de bebidas e comidas, incluindo jogos e algazarras, vamos observando que muitas podiam ser as variedades de tipos de estabelecimentos

---

<sup>101</sup> É importante localizar que a Travessa de São Matheus “atual travessa de Padre Eutíquio, servia de divisa aos bairros da Cidade Velha e da Campina”. CRUZ, Ernesto. *Ruas de Belém: significado histórico de suas denominações*. 2ª Ed. Belém: CEJUP, 1992. p. 15. *O Pará*, 5 de janeiro de 1898, p. 2.

<sup>102</sup> A rua da Indústria atualmente tem a denominação de Gaspar Viana. CRUZ, *op. cit.*, p. 37. *Folha do Norte*, 21 de fevereiro de 1910, p. 3

<sup>103</sup> *O Pará*, 5 de janeiro de 1898, p. 2.

<sup>104</sup> *Folha do Norte*, 13 de setembro de 1919, p. 3.

<sup>105</sup> *Apud* BURKE, Peter. *O que é História Cultural*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005, p. 76 e 77.

<sup>106</sup> Sobre o assunto ver: MACÊDO, *op. cit.*

denominados como botequins, havendo aqueles associados aos cafés, da mesma forma que outros como o chamado *Aveirense*, uma miscelânea de padaria, mercearia, botequim e confeitaria e que, em 1929, se intitulava como o “maior empório de estivas, panificação e confeitaria do seu bairro”.<sup>107</sup> Neste caso, pode-se também entender que sua freguesia seria distinta, pelo menos aos olhos do dono, uma vez que no “dia máximo da fraternidade universal, cumprimenta à sua amável, distinta e querida freguesia”.<sup>108</sup> Em 1950, por sua vez, estava à venda um Botequim à rua 28 de Setembro, localizado em uma de suas esquinas, um ponto excelente. Neste botequim, notamos que além das possíveis bebidas espirituosas, era possível consumir uma garapa<sup>109</sup> e até engraxar os sapatos.<sup>110</sup> Ou seja, os botequins permanecem com seu caráter variado, nos quais, além de encontramos as bebidas espirituosas, eram possíveis encontrar o açaí e beber uma garapa. Nem todos os botequins, portanto, eram iguais.

Outra característica observada nesses espaços era que o comércio e a moradia ficavam no mesmo prédio. Sobre o assunto, Guimarães aponta que “era comum que o proprietário do negócio também residisse no mesmo local do seu empreendimento”, e que somente em fins do século XIX é que “houve uma tendência à separação entre os negócios públicos e a vida doméstica. Entretanto, estas atitudes se deram muito lentamente”,<sup>111</sup> tanto que, ao longo da primeira metade do século XX, era possível ver nos anúncios de venda dos estabelecimentos estudados essa característica. Em 1949, por exemplo, o Botequim *Aldeia Bar*, localizado no fim da linha dos ônibus do Jurunas, na esquina da *Rádio Clube*, com moradia nos altos, havia sido colocado à venda.<sup>112</sup>

Com o avanço das décadas da primeira metade do século XX, observamos também que já em meados do século XX os jornais já trazem variados anúncios dos

<sup>107</sup> *Folha do Norte*, 1 de janeiro de 1929, p. 3.

<sup>108</sup> *Folha do Norte*, 1 de janeiro de 1929, p. 2.

<sup>109</sup> A garapa era “Caldo de cana. Sumo extraído, por meio de moendas, de cana-de-açúcar. Prove esta garapa coração. É doce, doce. Cana veio de Iguarapé-Miri. Tome um copo de garapa, Major. Vaçuncê está muito suado. Garapa azedo, posta no sereno e bebida em jejum, é tida como tonificante, ferruginosa. Você está assim amarelo é de safado. Tome garapa azeda, serenada, que você vai ver como fica. MORAIS, Raimundo. *O meu dicionário de cousa da Amazônia*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2013. p. 97.

<sup>110</sup> *Folha do Norte*. 25 de Abril de 1950. p.8.

<sup>111</sup> GUIMARÃES, Luiz Antônio Valente. *Olhares estrangeiros na cidade: a rua do Comércio de Belém*. In: BELTRÃO, Jane Felipe; VIEIRA JÚNIOR, Antônio Otaviano (Orgs.). *Conheça Belém, co-memore o Pará*. Belém: EDUFPA, 2008, p. 43 e 44.

<sup>112</sup> *Folha do Norte*, 30 de abril de 1949, p. 8. Anúncios desse tipo não eram incomuns, também em 1949 a *Folha do Norte* anunciava a venda de uma mercearia “bem aparelhada e bem localizada, com moradia” Cf. *Folha do Norte*, 12 de junho de 1949, p. 3.

botequins. Desse modo, o encontro com estes estabelecimentos já não se dá quase sempre por meio dos conflitos que ocorriam nesses espaços, antes estampados com mais largueza nas páginas dos jornais, mas por meio da propaganda veiculada na imprensa. Assim, em 1950, M. Garrido proprietário do *Botequim Estrela*, localizado na Travessa 1ª de Março, desejava aos fregueses felicidades pela passagem do ano de 1949/50.<sup>113</sup> O mesmo acontecia com a *Casa Figueiredo*, mistura de mercearia, botequim e sorveteria, localizada na Av. Generalíssimo Deodoro.<sup>114</sup> Ao felicitar seus clientes o anúncio informava também que a *Casa* que vendia gêneros de primeira necessidade e bebidas finas nacionais e estrangeiras possuindo “Conforto, Asseio e Higiene”.<sup>115</sup> À medida que avançava o século XX, também aumentam ou tronam-se mais comuns os anúncios informando que os serviços eram feitos com higiene, revelando-nos, portanto, a importância assumida na mentalidade da época da ideologia higienizadora.<sup>116</sup> Além dos botequins, no entanto, na cidade existiam os restaurantes como importantes lugares do comer na cidade, que, por sua vez, também tinham suas peculiaridades.

## **2. Restaurantes: outros espaços de sociabilidades à mesa.**

Os restaurantes modernos, tais como conhecemos, surgiram na França como locais em que se serviam um caldo restaurador, que restabelecia a saúde.<sup>117</sup> Com o passar do tempo, no entanto, foi deixando de ser um local para restabelecer as forças tornando-se o restaurante que vemos na atualidade. Sendo que, ao longo do século XIX, na Europa, em especial na França, o número de restaurantes aumentou de maneira

<sup>113</sup> *Folha do Norte*, 3 de janeiro de 1950, p. 4.

<sup>114</sup> A rua Generalíssimo Deodoro foi anteriormente denominada de “avenida dois de Dezembro, data comemorativa do aniversário natalício do Imperador d. Pedro II”. CRUZ, *op. cit.*, p. 22.

<sup>115</sup> *Folha do Norte*, 8 de janeiro de 1950, p. 13.

<sup>116</sup> Sobre a ideologia da higienização dos espaços públicos e particulares, ver, por exemplo, CHALHOUB, Sidney. *A Cidade Febril*. São Paulo: Companhia das Letras. 1996.

<sup>117</sup> Segundo SHORE, “Os primeiros restaurantes surgiram na China. Marco Polo descreve a multifacetada cultura dos restaurantes de Hangzhou, em 1280- já com dois séculos de idade- com elementos familiares de restaurantes contemporâneos: garçons, cardápios, estrutura para banquetes, além de alguns aspectos de mercado sexual e ponto de encontro, que apareceriam, ao menos brevemente, na cultura dos restaurantes do Ocidente”. SHORE, Elliott. *Jantando Fora: o desenvolvimento do restaurante*. In: FREEDMAN, Paul (Org.). *A história do sabor*. São Paulo: Editora Senac, 2009, p. 301. Segundo o Dicionário Universal de 1708: “RESTAURANTE: Alimento ou remédio que tem a propriedade de restaurar as forças de uma pessoa doente ou esgotada (...) Alguns restaurantes são destilados a partir de sucos de carnes leves e temperadas combinados com vinho branco suave, águas e preparados em pó estimulantes, conservas, electuários e outros ingredientes bons e adocicados. O *aspic*\* é um tipo de restaurante, porém mais nutritivo e de consistência mais firme do que outros, sendo líquido”. Cf. SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003, p.7.

significativa.<sup>118</sup> Os restaurantes eram uma opção distinta das pensões, tabernas e casas de pasto. No início “o restaurante começou, e assim permaneceu durante seu primeiro século de existência, como lugar exclusivo para ricos e servia em Londres, Paris, Nova York e Berlim”.<sup>119</sup> Aos poucos eles vão ganhando espaço em outros países, contudo, “mesmo quando o restaurante passou a ser acessível a uma clientela variada, a uniformidade do que era oferecido permaneceu relativamente constante por mais de um século”.<sup>120</sup>

No caso da cidade de Belém, os restaurantes surgem atrelados ao desenvolvimento da economia da borracha e das ideias de modernização e civilidade aos moldes franceses.<sup>121</sup> 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. Um exemplo disso é o *Restaurante Guarany*, localizado na Avenida da República, que servia jantar a partir das cinco horas da tarde e que chega ao nosso conhecimento por meio de uma notícia de briga entre seus fregueses nos idos de 1897.<sup>122</sup> Ou, então, o *Restaurante Fidalgo* localizado no Largo da Pólvora que, em 1897, igualmente foi parar nas páginas dos jornais por conta de uma confusão entre um cliente e o dono do estabelecimento, que funcionava também como hotel. Segundo o proprietário, o cliente não quis pagar a bebida, o que gerou uma briga com o cozinheiro que era espanhol. Na ocasião foi “detido o dono do restaurante, para esclarecimentos”, uma vez que o cliente ferido afirmava que deu 5\$000 para pagar o vinho que havia consumido.<sup>123</sup> Assim sendo, podemos entender que o dito restaurante não compunha a lista dos mais refinados da cidade, uma vez que o cozinheiro feriu um cliente, ao que parece com “consentimento” do dono, já que ele fugiu sem ser impedido. Essa situação do dono ou funcionário do

---

<sup>118</sup> Segundo Jean-Robert Pitte: “começa a desenhar-se uma segunda revolução na arte de comer bem fora de casa. Ela está associada ao desenvolvimento dos transportes rápidos e do turismo de luxo”. Cf. PITTE, Jean-Robert. *Nascimento e expansão dos restaurantes*. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 759.

<sup>119</sup> SHORE, *op. cit.*, p. 301.

<sup>120</sup> SHORE, *op. cit.*, p. 301.

<sup>121</sup> Sobre mudanças urbanas e padrões de civilidade para Belém, ver, entre outros: SARGES, Maria de Nazaré. *Belém: Riquezas produzindo a Belle-Époque (1870-1912)*. Belém: Paka-Tatu, 2000. Para um processo semelhante à Belém ver: DIAS, Edinea Mascarenhas. *A ilusão de Fausto: Manaus 1890-1920*. Manaus. Ed. Valer, 1999. E ainda, DAOU, Ana Maria. *A Belle Époque amazônica*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2000.

<sup>122</sup> *O Pará*, 14 de dezembro de 1897, p. 3.

<sup>123</sup> *O Pará*, 14 de dezembro de 1897, p. 3.

estabelecimento brigar com os fregueses, ou vice-versa, parece não ter sido uma prática incomum nestes espaços, embora sendo um fator que depunha contra a ordem e civilidade do local. No *Restaurante Parque*, por exemplo, localizado à rua João Diogo,<sup>124</sup> em certo dia de janeiro de 1910, lá estava o peixeiro David Caetano para fazer sua refeição quando ao “trazer o criado o manjar pedido por David, este nota um defeito qualquer no ‘quitute’, pelo que fez sua reclamação”, indo além, no entanto, quando não se limitou apenas a reclamar: “insultou com palavrões” o criado e o dono do restaurante.<sup>125</sup>

Também observamos que o *Restaurante Fidalgo*, já citado há pouco, estava no grupo daqueles estabelecimentos que tinham dupla função, pois, além de ser restaurante também era hotel. E que era comum nestes lugares a presença de trabalhadores migrantes como João da Matta que era maranhense, quando se tratando obviamente de lugares com preços mais módicos. E, por conseguinte, com serviços e instalações mais simples ou modestas. Lembremos aqui a história do “carregador” cearense Silvestre Fontes, chamado a depor como testemunha sobre uma briga ocorrida numa taberna com o preto João Jorge, em 1878, contada por Cancela. A autora ainda afirma que “vamos encontrar esses migrantes assumindo as mais diversas profissões como: pedreiros, marceneiros, proprietários de pequenos comércios, estivadores, carregadores, jornaleiros, empregados da companhia de *bonds*, empregados públicos, vendedores e marítimo”. Sendo que, “após o primeiro contato nas *hospedarias e hotéis da capital* eles vão espalhar-se pela cidade, podendo-se novamente encontra-los nos autos e processos criminais quando se envolvem em querelas”, como foi o caso do preto maranhense João da Matta.<sup>126</sup>

Ao longo do período estudado também existiram restaurantes que eram considerados refinados como, por exemplo, o *Cavallo de Troia*, que em 1890 anunciava que tinha “apetitoso fiambre, succulenta mortadela, escolhidos petiscos, bom vinho, excelente cerveja”.<sup>127</sup> Outro restaurante era o famoso *Coelho*, destinado a um público

<sup>124</sup> A rua de João Diogo anteriormente era chamada da Residência. CRUZ, *op. cit.*, p. 15.

<sup>125</sup> *Folha do Norte*, 20 de janeiro de 1910. p. 1.

<sup>126</sup> CANCELA, Cristina Donza. *Casamento e família em uma capital amazônica: (Belém 1870-1920)*. Belém: Ed. Açaí, 2011, p. 78/79. Grifos meus.

<sup>127</sup> *A Voz do caixeiro*, 30 de março de 1890, p. 3.

mais abastado.<sup>128</sup> Indício disso foi que, em 1898, quando o governador do Pará, Paes de Carvalho, realizou uma viagem por todo o interior do estado, em alguns momentos, de acordo com Lacerda, fazia parte da comitiva do governador um dos auxiliares do *Restaurante Coelho*, que era responsável pelo preparo dos jantares.<sup>129</sup>

O *Restaurante Coelho* ficava no Largo de Santa Anna. Era de propriedade do português J. F. Vieira de Magalhães. Em anúncio no dia 25 de janeiro de 1891, data do aniversário do “mestre cook” se lê: “Hoje é dia de gala no RESTAURANTE COELHO (...). E para festejar o aniversário do chefe da cozinha haverá uma profusão de succulentas iguarias, entre as quaes fazem parte uma Vitella e as FRESCAS OSTRAS chegadas ultimamente”.<sup>130</sup> Ao que tudo indica este era um dos lugares de sociabilidade conhecido e frequentado por pessoas de maior poder aquisitivo da cidade. Num período que a própria carne fresca era de fato um produto de consumo para poucos, poder consumir “ostras frescas” importadas sugerem a condição social mais privilegiada dos frequentadores. Já em outro anúncio, o dito *Coelho* aparecia como um dos mais importantes restaurantes da região Norte do Brasil, apresentando um serviço de primeira ordem, bem como trazendo uma novidade: seu funcionamento seria durante todo o dia e, ainda, estava sempre pronto a fornecer banquetes com um tratamento sem igual. Enfim, para além de seus serviços no ramo da alimentação, também oferecia ao público os de hotelaria.

---

<sup>128</sup> No caso de Belém quando falamos em pessoas abastadas ou elite local tomamos como ponto de referência o trabalho de Cancela, a qual nos informa que eram pessoas onde seu patrimônio e prestígio estavam “pautados preferencialmente na propriedade de engenhos, criação de gado, ocupação de cargos administrativos, funções militares e, por vezes firmas comerciais (...) seringais, casas de aviação, firmas comerciais, ações e imóveis urbanos”. CANCELA, *op. cit.*, p. 23. Sobre autores que discutem classes populares/eruditas ver: BURKER, Peter. *Veneza e Amsterdã: um estudo das elites do século XVII*. São Paulo: editora Brasiliense, 1991. BOURDIEU, Pierre. *Condição de classe posição de classe*. In: AGUIAR, Neuma. *Hierarquias em classe*. Rio de Janeiro: Zahar, 1973.

<sup>129</sup> LACERDA, Franciane Gama. *Migrantes cearenses no Pará: faces da sobrevivência (1889-1916)*. Belém: Ed. Açai/ Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia (UFPA), 2010, p. 315.

<sup>130</sup> *Diário de Notícias*, 25 de janeiro de 1891, p. 3.



Fonte: *Folha do Norte*. Anúncio do Restaurante Coelho de 1950.

Décadas depois, o *Restaurante Coelho*, conhecido como *Hotel Coelho*, já havia mudado de endereço, bem como de proprietário. Em 1950, no anúncio do *Hotel Coelho*, agora de propriedade de J. Garcia, funcionando na Praça Maranhão 11, já usufruindo da comodidade da linha telefônica, o proprietário em nome de seu estabelecimento felicitava seus clientes e amigos pela passagem do Ano Novo e informava que tinha “Boa refeição - Menú variadíssimo - Asseio absoluto e preços módicos”.<sup>131</sup> Em 1952, novamente encontramos anúncio do *Hotel Coelho*, no mesmo local, com “boa refeição, menu variadíssimo, asseio absoluto e preços módicos”. Existindo, portanto, há mais de cinquenta anos, o *Restaurante e Hotel Coelho*, ainda que perdendo em parte seu brilho como estabelecimento de usufruto das camadas mais abastadas, conhecendo em meados do século XX provavelmente uma perspectiva mais modesta, como faz crer seus preços módicos, não foi menos que uma importante referência na memória e história gastronômica da cidade de Belém. Ainda que, a capital paraense já comportasse uma variedade de restaurantes, tais como o *Lido*, que em 22 de abril de 1949 estava oferecendo no cardápio *Feijoada à Carioca*. Ou, então, o *São Pedro*, à Rua Manoel Barata, número 421, colocado à venda por motivo do dono “não poder estar à testa do serviço”, informando, ainda, que o prédio do estabelecimento tinha contrato de locação, alugando apartamentos que provavelmente ficavam nos fundos ou nos altos do restaurante.<sup>132</sup> Como muitos outros restaurantes, portanto, uma empresa familiar ou sob

<sup>131</sup> *Folha do Norte*, 3 de janeiro de 1950, p. 9.

<sup>132</sup> Os anúncios destes estabelecimentos publicados no jornal *Folha do Norte* foram reproduzidos em: PINTO, Lúcio Flávio. *Memória do Cotidiano*- vol. 3. Belém: Edição do autor, 2010, p. 20.

administração direta do dono. Da mesma forma que associava ao ramo do comércio e serviço de alimentação, a hotelaria ou aluguel de cômodos ou apartamentos.

### 3. Hotéis: para além dos quartos, restaurantes.

Segundo Paul Walle, que esteve na cidade por volta de 1910, Belém seria a única cidade, desde o Rio de Janeiro, na qual o viajante podia encontrar “alguns bons hotéis, não no sentido em que empregamos o termo, mas no de estabelecimento onde se pode dispor de um quarto limpo e bem arejado, com uma comida adequada, um cardápio variado e um serviço aceitável”.<sup>133</sup> Segundo ele, dois hotéis tinham boa reputação e eram os mais importantes da capital paraense: *Café ou Hotel da Paz*, localizado no centro da cidade, considerado como de boa reputação e que melhor estrutura tinha para receber os hóspedes; e o *Hotel do Comércio*, de propriedade de um francês, instalado num bairro próximo do comércio entre a Rua da Indústria e o Boulevard da República, o qual tinha boa comida, quartos grandes e limpos, sendo um ambiente frequentado por agentes comerciais e negociantes. O único problema, aos olhos de Walle, era de que este hotel estava situado num imóvel velho. Por sua vez, os viajantes Godinho e Lindenberg que estiveram em Belém no início do século XX e ficaram hospedados no *Café da Paz*, próximo ao teatro de mesmo nome, nos informam que este hotel tinha: “Quartos arejados, bonito e espaçoso refeitório, variado *menu*, em que faziam boa figura o camurim e o delicioso abacaxi”.<sup>134</sup> Tanto Walle, quanto os médicos Godinho e Lindenberg ressaltam que os quartos arejados, espaçosos e limpos e o fato de ter boa comida e um variado menu em seus restaurantes compunham a lista de atrativos do *Café e Hotel da Paz*.

Se o *Hotel da Paz* recebia uma clientela com melhores condições financeiras, o mesmo não se pode dizer de todos os hotéis existentes na capital paraense, nos quais, assim como nos botequins e tabernas populares, aconteciam muitos conflitos. Desse modo, bem diferente do *Café da Paz*, era o *Hotel Portugal*, na Travessa S. Matheus, denunciado na imprensa porque lá “estavam diversos indivíduos na practica de jogos prohibidos”.<sup>135</sup> Este Hotel, ao que parece, seria um lugar mal afamado, sendo noticiado pelo jornal, inclusive, a morte de um hóspede cearense que lá almoçava

<sup>133</sup> WALLE, *op. cit.*, p. 309.

<sup>134</sup> GODINHO; LINDENBERG, *op. cit.*, p.88.

<sup>135</sup> *O Pará*, 25 de dezembro de 1897, p. 2.

“regularmente”.<sup>136</sup> O *Hotel Portugal* recebia imigrantes cearenses e pessoas sem muita condição financeira, que lá hospedavam-se e faziam refeições. Lembremos aqui também o *Hotel da Luz*, conhecido por receber imigrantes, em especial cearenses. Este estabelecimento foi citado pelo repórter da *Folha do Norte*, Júlio Lobato que, em 1916, relatava o seguinte:

(...) à entrada a fedentina suffoca. Depois da primeira sella há um compartimento onde permanecem várias redes atadas, uma das quais esperneava uma criaturinha, filha de flagellados, de uns dois annos...esse compartimento dá acesso a um lamaçal, o qual recebe os detritos do cano de esgotto, que se acha partido. Allí notamos diversos flagellados, homens e mulheres, lavando suas roupas.<sup>137</sup>

No *Hotel da Luz*, a estrutura bem como as acomodações estavam bem distantes da realidade vivenciada nos hotéis citados pelos viajantes Godinho, Lindenberg e Walle. Nas palavras do repórter se tratava de um lugar sujo, com várias redes atadas, com detritos do esgoto expostos. Seria menos um hotel propriamente dito, sendo mais uma hospedaria popular, cujos “hospedes” bem podiam ser retirantes nordestinos como a indicação de “flagelados” fazia crer, os quais deitados em redes armadas em um cômodo coletivo, também lavavam suas roupas em meio ao lamaçal, portanto, num lugar insalubre.

Siqueira, ao estudar os hotéis na cidade de São Paulo, encontra situação semelhante a que observamos em Belém, uma vez que na capital paulista havia uma heterogeneidade dos hotéis, em fins do século XIX e primeira metade do século XX. A autora mostra-nos “uma cidade em que gente muito variada frequentava esse tipo de hotel de médio porte, situado na região central, com serviços de alimentação, hospedagem”. Muitas vezes, esse tipo de hotel servia como “ponto de condensação transitório, um lugar onde ficavam as pessoas que passavam pela capital paulista por um dia ou dois”.<sup>138</sup> Enfim, numa cidade em que havia chegadas de muitos “estrangeiros e migrantes de outras cidades paulistas e regiões do Brasil, os hotéis eram uma fronteira

<sup>136</sup> Para o mesmo período o jornal apresenta outros casos semelhantes àqueles acontecidos no *Hotel Portugal*, como, por exemplo, no *Hotel Flor de Cuba*. Cf. *O Pará*, 28 de dezembro de 1897, p. 2.

<sup>137</sup> LOBATO, Júlio. *Notas de um repórter: Reportagens nos hotéis e padarias de Belém*. Belém: TYP. F. Lopes, 1916. p. 25/26.

<sup>138</sup> Cf. SIQUEIRA, Lucília. Os hotéis na cidade de São Paulo na primeira década do século XX: diversidade no tamanho, na localização e nos serviços. *Revista Brasileira de História (Online)*, v. 32, p. 341-360, 2012, p. 346. Sobre o assunto também ver: SIQUEIRA, Lucília. Os hotéis nas proximidades das estações ferroviárias da cidade de São Paulo (1900-1917). *Revista de História (USP)*, v. 168, p. 414-442, 2013.

entre as gentes de origem diversa”.<sup>139</sup> Em Belém, nossa pesquisa indicou que os hotéis de médio e pequeno porte acolhiam as pessoas que vinham de outros lugares, sendo os mais diversos tipos de trabalhadores; ou, ainda, o que nos interessa aqui mais de perto, nos hotéis de um modo geral se recebiam clientes que vinham apenas fazer suas refeições. Neste sentido, por exemplo, anos mais tarde, em 1929, o anúncio do hotel e restaurante *Rotisserie Suisse* demonstra que esse estabelecimento, além de acomodações que podiam ser utilizadas tanto por famílias quanto por viajantes, também tinha restaurante com serviço à *La carte*.<sup>140</sup> Portanto, alguns hotéis continuavam a associar o serviço de hospedagem com o serviço de refeições ao público em geral, prática presente até os dias de hoje.

Alguns hotéis da capital paraense, além do serviço de refeições, também apresentavam espetáculos aos seus fregueses e hospedes, a exemplo do Hotel *Chat Noir*, nos anos finais do século XIX.<sup>141</sup> Desse modo, quando do natal de 1897, o jornal *O Pará*, descrevia os preparativos para as comemorações do Hotel *Chat Noir*, da seguinte forma:

Esplendidas diversões familiares, um bem confeccionado menu excedendo a expectativa do paladar mais exigente, sem esquecer as: tradicionais castanhas cosidas e assadas; o bom bacalhau e o picante polvo à portuguesa - tudo regado pelo estimulante Vinho Verde. Ainda promete o reconhecido proprietário contentar tão bem o espírito como satisfazer as exigências do estomago, proporcionando um belíssimo concerto por maestros de primeira ordem. Natal! Natal! Natal! Ao Chat Noir.<sup>142</sup>

Desde o século XIX, os hotéis eram anunciados na imprensa como espaços de “diversões familiares”. Já adentrando o século XX até meados do mesmo, o *Hotel Restaurante Madame Garés*, no qual funcionava o *Tropical Bar*, na década de 1940 também oferecia serviços semelhantes. Em 1949, anunciava uma festa dançante com “ótima orquestra”. Em 1950, já era anunciada a apresentação diária do cantor e compositor Francês Domi Spadá, a partir das 20 horas, com conjunto musical, havendo o serviço de restaurante de cozinha francesa no *Tropical Bar*. Em 3 de janeiro deste ano, inclusive, o jornal *Folha do Norte* noticiava que a cidade teve duas grandes festas: uma

<sup>139</sup> SIQUEIRA, *op. cit.*, p. 346.

<sup>140</sup> *Folha do Norte*, 1 de janeiro de 1929, p. 2.

<sup>141</sup> *O Pará*, 6 de janeiro de 1898, p. 2. E ainda, *O Pará*, 15 de fevereiro de 1898, p. 2.

<sup>142</sup> *O Pará*, 22 de dezembro de 1897, p. 3.

na *Pensão Garés* e outra no *Grande Hotel*, para onde afluíram destacadas famílias. Semelhante nos parece ser também o *Avenida Hotel*, em meados do século XX, anunciado na imprensa como centro de “conforto, distinção e ordem”, de propriedade de M. Tuñas & Filho, localizado na avenida 15 de Agosto. Era um misto de restaurante e hospedagem com bar e sorveteria, descrito no jornal *Folha do Norte* como o “mais confortável hotel da cidade”.<sup>143</sup>

Entre os hotéis da capital paraense, um dos mais importantes, deixando marcas na memória de várias gerações como exemplo de uma cidade e urbanidade que não existe mais, era justamente o *Grande Hotel*, que foi construído em 1913 por Ricardo Salvador Fernandes de Mesquita. Em 1931, este hotel, em plena terça-feira gorda, oferecia aos seus fregueses “Jantares dançantes de Carnaval”.<sup>144</sup> Em 1949, anunciava almoços semanais do Rotary Clube do Pará.<sup>145</sup> No mesmo ano, o *Grande Hotel* anunciava dois eventos para o final de semana: “chá dançante” aos sábados e jantar “a La Carte” das 19 às 24 horas, com orquestra especial, sem reservas de mesa e cobrança de taxa de diversão.

Em anúncio ainda datado de 1949, o *Grande Hotel* descrevia parte de suas instalações, sendo possível por meio dessas informações compreender sobre seu funcionamento. Dispunha então de “quarto para moradia”, o que indica moradores mais permanentes ou fixos, bem como “quarto de solteiro com banho” e “quarto de casal com banho” acompanhados de refeição. O hotel também recebia fregueses para as refeições e não apenas os hóspedes. Ofertando *Breakfast* simples, *Breakfast* completo, almoços a “*La Carte*” e “*Table d’Hôte*”. Havia, então, no horário de almoço duas formas de serviço e, portanto, de consumo: uma seria a *La Carte*, quando o cliente escolhia por meio do cardápio o que iria consumir; outra por meio da *Table d’Hôte*, que consistia, como informa Shore, em ser a comida “posta na mesa, e os comensais a compartilhavam” por um preço fixo.<sup>146</sup> Este serviço equivaleria aos *Buffet* dos dias atuais. Na Europa, existiam espaços inteiros destinados a *Table d’Hôte*, serviço que foi sendo substituído pelos restaurantes a *La Carte*, pois, uma refeição daquele modo “exigia como todos diziam, que a pessoa tomasse conhecimento de seus companheiros

<sup>143</sup> Cf. as informações em: *Folha do Norte*, 2 de abril de 1949, p. 4; 2 de junho de 1949, p. 4; 3 de janeiro de 1950, p. 4; 3 de janeiro de 1950, p. 4; 8 de janeiro de 1950, p. 3.

<sup>144</sup> *Folha do Norte*, 11 de fevereiro de 1931, p. 3.

<sup>145</sup> *Folha do Norte*, 5 de maio de 1949, p. 2.

<sup>146</sup> SHORE, *op. cit.*, p. 303.

de mesa e interagisse com ele”.<sup>147</sup> Além do mais, o fato de ter um horário regular acabava por trazer “consideráveis inconvenientes para os que eram dados a horários variáveis e apetites exigentes”.<sup>148</sup> Em Belém, pelo que vemos, o serviço de *Table d’Hôte* do *Grande Hotel* seria diferente da ideia original da França, uma vez que o ambiente era um restaurante, onde além desse serviço funcionava o de *La Carte* ao mesmo tempo, ou seja, a estrutura seria a mesma de um restaurante, sendo que as pessoas não precisam dividir a mesma mesa, porém se serviam dos pratos arrumados em uma grande mesa ou bancada. O *Grande Hotel* contava ainda com *Cocktails*, servidos no *Amazon Bar*, que possuía salão com ar refrigerado. Já no bar do *Terraço*, ao ar livre, eram servidos “Refrescos-Sorvetes-Lunches”. Havendo ainda a oferta de serviço para casamentos, banquetes, *cocktail*, *parties*, reuniões e etc.<sup>149</sup>

Ao longo do tempo, percebemos também que os serviços do *Grande Hotel*, vão se modificando. Em 1950, na *Folha do Norte*, se anunciava o interesse de se abrir uma *boite*, com equipamentos modernos como, por exemplo, “ar refrigerado”.<sup>150</sup> Ao mesmo tempo, se publicava na *Folha* a informação de que haveria à disposição dos clientes um serviço de “Prato do Dia”, possivelmente uma tradição portuguesa ainda hoje muito comum. Assim sendo, a partir das páginas da *Folha do Norte*, é possível observar por parte dos administradores do hotel uma preocupação em anunciar o cardápio do “Prato do Dia”, a exemplo do que seria servido entre os dias 19 e 26 de abril de 1950: na terça-feira, “Casquinhas de Caranguejo”;<sup>151</sup> na quarta-feira, “Frango com Polenta à Piemontesa”;<sup>152</sup> na quinta-feira, “Filet a Grande Hotel”;<sup>153</sup> na sexta-feira, “Cebiche Peruano”;<sup>154</sup> no Sábado, seria a “Feijoada à Brasileira”;<sup>155</sup> e no domingo, ao invés do almoço, o serviço seria no jantar com “Pato com Azeitonas”.<sup>156</sup> Na quarta-feira do dia 26 de abril, por sua vez, o prato do dia era “Frango a Portorriquenha”, o que indica que

<sup>147</sup> SPANG, *op. cit.*, p. 97.

<sup>148</sup> SPANG, *op. cit.*, p. 97.

<sup>149</sup> *Folha do Norte*, 24 de abril de 1949, p. 2.

<sup>150</sup> *Folha do Norte*, 4 de abril de 1950, p. 8.

<sup>151</sup> *Folha do Norte*, 25 de abril de 1950, p. 3. Os casquinhas de caranguejo juntos com os de siri e muçã compunham o cardápio de restaurantes em Belém e também era prato bem querido nas casas, onde as quituteiras faziam todo um trabalho para prepará-lo com destreza. Era considerado um “quitute fino”. Cf. ORICO, Osvaldo. *A cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972, p. 42.

<sup>152</sup> *Folha do Norte*, 19 de abril de 1950, p. 3.

<sup>153</sup> *Folha do Norte*, 20 de abril de 1950, p. 3.

<sup>154</sup> *Folha do Norte*, 21 de abril de 1950, p. 7.

<sup>155</sup> *Folha do Norte*, 22 de abril de 1950, p. 3.

<sup>156</sup> *Folha do Norte*, 23 de abril de 1950, p. 3.

não necessariamente o “Prato do Dia” seria um prato fixo por dia da semana, tanto que, se sucedendo os dias da semana, também fizeram parte do cardápio os seguintes pratos: “Ravioli à Italiana”, “Bacalhau à Portuguesa” e “Pato L’Orange”.<sup>157</sup>

O *Grande Hotel*, um dos mais sofisticados da cidade de Belém, funcionou durante 53 anos, na Avenida Presidente Vargas.<sup>158</sup> Encerrou as suas atividades em 30 de junho de 1966, sendo fechados também o restaurante, a churrascaria, o bar, a barbearia e a boate. Na época, teve como cardápio do último jantar: “melão com presunto, filé de pescada à provençal, pernil de leitão assado à carioca, peru à brasileira e torta de maçã”.<sup>159</sup> A importância do hotel, no entanto, não impediu que, alguns anos antes, em 1953, segundo Pinto, os garçons do *Grande Hotel* entrassem em greve por causa do valor das gorjetas que a direção do estabelecimento estava retendo. A reivindicação ocorreu justamente no dia em que o prefeito de Belém decidiu oferecer um grande banquete, no hotel, para turistas “sulinos que visitavam a cidade”. Finalmente, o evento só ocorreu porque houve entendimento entre as partes para que fosse realizado o banquete.<sup>160</sup>

Vemos, então, que os hotéis muitas vezes mantinham serviços de restaurantes, da mesma forma que funcionavam como estabelecimentos em que aconteciam eventos voltados para as elites, a exemplo de um “banquete” para a imprensa, as artes, comércio e indústria servido no *High-Life Hotel*, localizado na Praça da República, descrito como “serviço correto e abundante”, nos idos de dezembro de 1897.<sup>161</sup> Havendo, portanto, hotéis caracterizados como espaços para a socialização das elites. Mas outros tantos, talvez a maior parte, por meio de seus serviços de hotelaria e de alimentação atendiam uma parcela da população de condição social modesta, sobre os quais quase sempre ficamos conhecendo devido notícias relacionadas a algum tipo de conflito ou prática criminosa ocorrida em seu ambiente. Assim ficamos conhecendo o *Hotel Lisbonense*, por exemplo, no qual, em 12 de outubro de 1919, Antônio Ribeiro Seabra, sem profissão, na companhia da “tolerada” Marietta dos Santos Imbiriba, “vulgo Marietta

<sup>157</sup>Cf. o jornal *Folha do Norte*, 26 de abril de 1950, p. 8; quinta-feira, 27 de abril de 1950, p. 3; sexta-feira, 28 de abril de 1950, p. 3 e Domingo, 30 de abril de 1950, p. 3.

<sup>158</sup> A avenida em questão já foi denominada de Travessa dos Mirandas e Avenida 15 de agosto. CRUZ, *op. cit.*, p. 79.

<sup>159</sup> Cf. PINTO, Lúcio Flávio. *Memória do Cotidiano*. Vol -5. Belém: Edição do Autor; outubro de 2012, p. 87.

<sup>160</sup> PINTO, Lúcio Flávio. *Memória do Cotidiano*. Vol -3. Belém: Edição do Autor, novembro de 2010, p. 27.

<sup>161</sup> *O Pará*, 13 de dezembro de 1897, p. 2.

Pelada” “almoçava refesteladamente”, por volta de uma hora da tarde, quando “algo alcoolizado, entrou o ‘chauffeur’ conhecido pela alcunha de “Cançoneta”, que pilheriou com aquela mulher, estabelecendo-se forte bate-bocca entre os três”.<sup>162</sup> Sendo justamente sobre os pequenos e médios hotéis com seu público das classes populares que percebemos uma maior preocupação higienista e moralizadora por parte das autoridades e dos redatores de periódicos da capital paraense.

Por outro lado, sendo os hotéis espaços de trânsito de pessoas as mais diversas, sobre as quais se queria um maior controle e fiscalização em nome da moralidade e da segurança individual e pública, considerando ainda mais a quantidade de hotéis e hospedarias que funcionavam em Belém, desde finais do século XIX, tais como a *Maison Dorée*; *Condal*; *High-Life*; *Amazonas*; *Maison d’Or*; *Hotel das Nações* e *Hotel dos Irmãos Unidos* ou o *Hotel Estrangeiros*, que tinha “um bem servido jantar”,<sup>163</sup> foi que, em 1898, o jornal *O Pará* considerava fundamental que nos hotéis houvessem livros abertos, numerados e rubricados pelo chefe de segurança, que fossem acessíveis a qualquer hora à polícia e à reportagem dos jornais, nos quais fossem registrados o nome do hospede, a sua profissão, a nacionalidade, a sua procedência e seu destino, para que desta forma fosse possível mais facilmente “uma fiscalização garantida aos interesses dos próprios hóspedes, da moralidade dos estabelecimentos de primeira ordem, da actividade policial e da reportagem jurídica”. Segundo *O Pará* tais medidas seriam em “proveito do progresso” e da “civilização paraense”, na verdade uma forma de disciplinamento do uso desses lugares, bem como tentativa de conhecimento e controle social da circulação dos hóspedes, ainda que os hotéis fossem lugares frequentados por clientes ocasionais ou constantes que faziam uso dos serviços de seus restaurantes e bares.<sup>164</sup>

#### **4. Bares: “ARTE! LUXO! ALEGRIA! CONFORTO! MORALIDADE”.**

Em Belém do Pará, à medida que o século XX avançava, os estabelecimentos de cafés vão dando lugar aos bares. A cidade começava a ter número significativo de bares, que de acordo com os anúncios de jornais ofereciam aos seus clientes divertimento, alimentação e bebidas. Um exemplo disso é o *Bar Paraense* descrito como um “agradável centro de diversões”, que, em 9 de janeiro de 1910, realizava sua festa

<sup>162</sup> *Folha do Norte*, 13 de outubro de 1919, p. 3.

<sup>163</sup> Cf. *O Pará*, 14 de fevereiro de 1898, p. 3; e *O Pará*, 21 de janeiro de 1898, p. 2.

<sup>164</sup> *O Pará*, 3 de janeiro de 1898, p. 1.

artística, qualificada como um “espectaculo” segundo se anunciava na *Folha do Norte*. De acordo com a propaganda, o programa era “organizado de fôrma a attrahir para alli grande número de apreciadores deste gênero variado e inoffensivo”. Em 14 de janeiro de 1910, outro anúncio informava que no *Bar Paraense* seria levada à cena uma bem urdida comédia em um ato, “produção de um reputado comediographo nacional, e que fará rir a bandeiras despregadas”. Segundo o mesmo anúncio, neste “espectaculo” haveriam “números de encantar”, “cançonetas deliciosas e intermezzos tão ao sabor do nosso público”.<sup>165</sup>

O *Bar Paraense*, era um dos mais tradicionais e antigos da cidade, tanto que o primeiro anúncio deste, por nós encontrado, data de 1910. Em 14 de fevereiro de 1931, cerca de 21 anos depois, lá estava o *Bar Paraense* anunciando a realização de seu Carnaval.<sup>166</sup> Ainda, no mesmo ano e mês, além da garantia de uma boa diversão com “jazz band”, o *Bar Paraense* anunciava ao público o serviço de bebidas como o “schopp”,<sup>167</sup> bem como um: “Menu variado, destacando-se saborosos patos no tucupi”.<sup>168</sup> No mesmo mês, aliás, o dito estabelecimento noutro anúncio enfatizava que seria servido: “Gorda paca no tucupy e o saboroso Bratwurst (salsicha)”.<sup>169</sup> Notando-se, portanto, um cardápio bastante variado incluindo pratos internacionais e outros com elementos mais amazônicos como o tucupi.

A realização de espetáculos em bares parecia comum em Belém. Em 5 de fevereiro de 1931, às oito e meia da noite, no *Sousa Bar*, tido como ponto de recreação da família paraense, haveria mais uma estrondosa estreia do show de ilusionismo com os aplaudidos *Los Rodrigues*, chegados do Sul, divertimento que prometia “arte, riso e sucesso”, uma vez que contava com: “Números de gargalhadas, destacando-se o de alta illusão”. Em pleno carnaval, nos idos de 1931, o *Souza Bar* parecia se destacar com sua programação, apresentando o teatro de revista intitulado: “No reino da Alegria- Emporio do Riso- Onde vive o carnaval”. A propaganda, certamente visando atrair foliões, sem falsa modéstia informava que a “opinião pública”, que circulava pelos

<sup>165</sup> *Folha do Norte*, 9 de janeiro de 1910, p. 3; *Folha do Norte*, 13 de janeiro de 1910, p. 3.

<sup>166</sup> “CARNAVAL! CARNAVAL! CARNAVAL! É SÓ NO OLHO”. E, ainda, “No Bar Paraense, durante a quadra carnavalesca! ALEGRIA! - ESPECTACULOS PURAMENTE FAMILIARES -VERVE!”. *Folha do Norte*, 17 de janeiro de 1910, p. 2.

<sup>167</sup> *Folha do Norte*, 7 de fevereiro de 1931, p. 5. O Schopp parece ser bem consumido, uma vez que o mesmo pode ser observado em 1929, no *Bar Pilsen*, que oferecia aos seus fregueses “schopp geladinho”. Cf. *Folha do Norte*, 5 de janeiro de 1929, p. 4.

<sup>168</sup> *Folha do Norte*, 17 de fevereiro de 1931, p. 4.

<sup>169</sup> *Folha do Norte*, 26 de fevereiro de 1931, p. 4.

“cafés” da cidade, igualmente afirmava que a “hilariante revista *Depois não chora*” era o “único divertimento aproveitável do carnaval” daquele ano. Desse modo, concluía o anunciante: “Não ir ao SOUSA BAR é lesar o bom gosto”, até porque, além das atrações artísticas, se “tinha ainda Menu extraordinário com “SCHOPP GELADINHO – Doces e guaraná”<sup>170</sup>.

Além de espaços para consumo de bebidas e comidas, alguns bares, conforme já apontamos, se tornavam espaços de apresentação de atividades artísticas tais como as revistas teatrais, a exemplo de “*À Procura do Badallo*”, encenada no *Bar Pilsen* em fevereiro de 1931, sendo como outros tantos um espetáculo destinado às famílias, uma vez que tudo aconteceria com muita “ARTE! LUXO! ALEGRIA! CONFORTO! MORALIDADE”<sup>171</sup>. No mesmo mês, o dono do bar anunciava ainda que para melhor servir sua distinta freguesia acabava de inaugurar um novo e luxuoso salão, no qual existia um serviço de “confeitaria, café, leite, chocolate, fructas nacionaes e estrangeiras, bom-bons, marrons glacês, etc, etc, servido por um grupo de educados garçons”<sup>172</sup>.

Algumas décadas depois, em 1950, o *Bar Barbinha*, pertencente a Oliveira Leite & Cia., localizado na Travessa Campos Sales, número 21, segundo o anúncio do jornal *Folha do Norte*, seria o “ponto preferido pela elite paraense”, oferecendo seus serviços com muito asseio, higiene e ordem estava.<sup>173</sup> Naquele momento, então, os bares apareciam como uma opção de recreação para as boas famílias da cidade, com música e arte. Segundo a *Folha do Norte*:

Belém é metrópole que oferece já bom número de centros recreativos, propiciando horas alegres à sociedade. Ouve-se música e delicia-se com o canto. Um pouco de arte enfeitando a vida, em todos, com esse rigorismo de seleção característicos dos grandes centros. O ‘Tropical Bar’, do ‘Hotel Garés’, enquadrou-se no grupo das realizações que atraem o espírito aristocrático dos nossos círculos sociais. Com uma pequena orquestra, vem prodigalizando horas agradáveis aos seus inúmeros frequentadores, a quem Domi Spada oferece o encanto das melodias, prestigiando pela acolhida que o público lhe dispensa em noites de programação caprichosa. Disseram-nos, os seus proprietários, que pretendem contratar outros famosos artistas, proporcionando-nos audições mais amplas, a começar de fevereiro próximo, com maravilhosas surpresas durante o carnaval. O prelúdio

<sup>170</sup> *Folha do Norte*, 7 de fevereiro de 1931, p. 4.

<sup>171</sup> *Folha do Norte*, 7 de fevereiro de 1931, p. 5

<sup>172</sup> *Folha do Norte*, 14 de fevereiro de 1931, p. 5

<sup>173</sup> *Folha do Norte*, 8 de janeiro de 1950, p. 8.

dessa temporada tê-lo-emos amanhã, quando o ‘Tropical’, em combinação com o Clube dos Aliados, fará ecoar o seu brado carnavalesco destinado a grande e compensador sucesso.<sup>174</sup>

Assim, nesse contexto, os bares não eram associados apenas ao consumo de bebidas, e se tomarmos como exemplos as propagandas veiculadas na imprensa, aparecendo igualmente como espaços voltados para as camadas médias e elites da capital, da mesma forma que poderiam ser frequentados pela família, não só por homens. Por outro lado, ainda que fossem lugares de diversão marcadamente noturnos, lembremos que havia, por exemplo, o *Bar Pilsen* que, em seu novo salão, oferecia os serviços de confeitaria.

### **5. Padarias, Cafés e Confeitarias: não só de pão se vivia.**

A cidade de Belém teve várias padarias e confeitarias abertas todos os dias para vender pão, bem como biscoitos, manteiga e demais produtos, sendo também as confeitarias espaços para se tomar café, conversar e socializar. Nos últimos vinte anos do século XIX, o número de anúncios de confeitarias era maior do que nas décadas de 1850 e 1860. No jornal *Diário do Gram Pará*, por exemplo, em 1885, a padaria e confeitaria *Vienense*, de propriedade de Ponte e Souza & Companhia, comunicava “ao seu ilustrado público desta capital e do interior” que a confeitaria contava com um habilidoso “confeiteiro madrileno”, podendo “efetuar toda sorte de encomenda”.<sup>175</sup> O proprietário ainda fazia propaganda do pão que era vendido que, segundo anúncio, não tinha “qualquer gosto ácido”.<sup>176</sup>

Outro estabelecimento que anunciava seus serviços, no ano de 1891, era justamente o *Café Carneiro*, uma espécie de café-restaurant, já nosso conhecido, que oferecia “gordo leitão”, bem como uma “carne de carneiro saborosa”. Propagandeando

<sup>174</sup> *Folha do Norte*, 13 de janeiro de 1950, p. 2.

<sup>175</sup> *Diário do Gram-Pará*, 04 de dezembro de 1885, p. 3.

<sup>176</sup> É possível que ao falar da acidez do pão esteja se fazendo referência a questão da presença em grande quantidade do ácido ascórbico na fabricação do pão, já que este componente na produção do pão aumenta seu volume. Ou seja, quanto maior a quantidade de ácido ascórbico maior o tamanho do pão o que leva a dita acidez. Sobre o uso do ácido ascórbico conferir o trabalho de LOPES Alessandra Santos et AL. *Influência do uso simultâneo de ácido ascórbico e azodicarbonameda na qualidade do pão francês*. Cienc. Tecnol. Aliment. Campinas, v. 27, n. 2, jun. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br>. Acesso em 01 de fevereiro de 2009. O anúncio visava demonstrar também que o referido pão era bom porque está padaria contava com toda sorte de utensílios destinados à fabricação de excelentes produtos. *Diário do Gram-Pará*, 04 de dezembro de 1885, p. 3. Para o século XX, acerca do processo de industrialização das padarias, ver: FONTES, Edilza. *O pão nosso de cada dia: trabalhadores e indústria da panificação e a legislação trabalhista (Belém 1940-1954)*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

ainda o privilégio de oferecer o aos seus clientes uma “esplendida carta escolhida pelo hábil chefe da arte culinária, chegado ultimamente da capital Federal”. Ainda, segundo o anúncio publicado no *Diário de Notícias*, o *Café Carneiro* além de ter um “chefe de culinária” vindo de fora, apresentava outras novidades como a venda de “gelo e bebidas geladas”.<sup>177</sup> Em finais do século XIX, anúncios de bebidas geladas e sorvetes começam a aparecer nos jornais de Belém, como aquele mandado publicar pelo *Café Riche*, que em 1898 afirmava ter “sempre esplendido e variado sortimento de sorvetes e refrescos”.<sup>178</sup> Buscando oferecer aos seus clientes “tudo que é bom e suavizante”, o *Café Riche* dispunha de “apreciáveis sorvetes de taperebá, araça e cupuassú”, havendo igualmente anunciado que tinha “de todas as frutas”.<sup>179</sup> Ao que parece, os sorvetes eram um dos pontos altos da casa, sendo garantido que eram feitos “das melhores fructas do Pará”, havendo ainda a venda de “Cerveja e outras bebidas geladas”.<sup>180</sup> Neste sentido, noutro anúncio, O *Café Riche* oferecia aos seus fregueses, em 1898, “além d’um grande sortimento de refrescos e bebidas, sorvetes de araça, maracujá, caju e mangaba”.<sup>181</sup> Os anúncios desse *Café* querem sugerir que era um espaço frequentado pelas camadas médias e grupos mais abastados na capital paraense.<sup>182</sup>

Na primeira década do século XX, no Largo de Sant’Anna, o *Café Central* possuía um cardápio variado. Em 12 de janeiro de 1910, avisava aos fregueses que havia iniciado um bem montado serviço noturno, sendo disponibilizado para a janta ou ceia com produtos como:

(...) chocolate especial com creme, leite puro, fervido, gelado quente ou ao natural; refrescos de fructas de todas as qualidades; café feito na ocasião, laranjada e limonada, e xaropes; sandwicks, empadinhas, pasteis, doces de todas as qualidades. Cerveja nacional clara ou escura, sendo a sua especialidade, SABOROSA CANJA DE GALLINHA, Sorvetes - De creme e de fructas de todas as qualidades taes como: araçá, ananaz, maracujá, cajú, graviola, cupuassú, taperebá e bacury. Cremes -De baunilbha, chocolate, leite, ovos, etc. Vinhos de Collares e Verde, recebidos directamente de javrader. Grande sortimento de amêndoas e bombons. Especialidade em doces finos.<sup>183</sup>

<sup>177</sup> *Diário do Gram-Pará*, 1891, p. 3.

<sup>178</sup> *O Pará*, 16 de janeiro de 1898, p. 3.

<sup>179</sup> *O Pará*, 5 de fevereiro de 1898, p. 2.

<sup>180</sup> *O Pará*, 12 de fevereiro de 1898, p. 1.

<sup>181</sup> *O Pará*, 2 de fevereiro de 1898, p. 1.

<sup>182</sup> “Incontestavelmente o Café Riche é um dos principais centros da sociedade paraense”. *O Pará*. 15 de dezembro de 1897, p. 2.

<sup>183</sup> *Folha do Norte*, 12 de janeiro de 1910, p. 4.

O serviço consistia em produtos de confeitaria e de padaria, servindo bebidas quentes, frias e naturais, como chocolate, leite, café, sucos e refrescos; bem como lanches e salgados. Mas, para quem queria algo mais substancial, era possível tomar uma canja de galinha, a qual parecia ser famosa e bem aceita pelo público, pois era uma das especialidades da casa. O *Café Central* ainda oferecia produtos regionais como os sorvetes de araçá, cupuaçu, araçá e de taperebá, da mesma forma que dispunha de outros sabores de circulação nacional como os de baunilha e chocolate. Enfim, além de sobremesas, ainda contava com doces finos, amêndoas e bombons que podiam ser oferecidos como presentes. Pelo anúncio, também percebemos uma mudança de hábitos indicando certa movimentação noturna, com as pessoas fazendo refeições na rua, ao invés de jantar em casa.

Em datas festivas, como Natal, Páscoa e Dia de Reis, muitas padarias e confeitarias recebiam encomendas de bolos e doces para as comemorações nas casas. Em 1929, a *Confeitaria Daniel* oferecia tal serviço.<sup>184</sup> As datas festivas eram momentos de aumento de vendas das confeitarias. Situação semelhante é apontada por Bruit, e El-Kareh para a cidade do Rio de Janeiro, onde “nas festividades dos Reis Magos, no início de janeiro, parece que os confeitores não tinham rivais para seus bolos de Reis, que podiam ser adquiridos, em diversos tamanhos, na Confeitaria do Leão, na rua do Ouvidor n. 30”.<sup>185</sup> Mas, obviamente, esses estabelecimentos não dependiam apenas das encomendas para seu sucesso comercial, buscando cativar sua clientela tal como o *Café Brasil* que, em 1929, anunciava ser frequentado pela “sociedade elegante de Belém”.<sup>186</sup> Na década de 1930, por sua vez, temos o *Café 15 de Agosto*, situado na avenida de mesmo nome. Era uma casa especializada em “café, leite, coalhada, chocolate, viúvas<sup>187</sup>, queijos e sorvetes diversos”. Mas, também dispunha de bebidas finas, nacionais e estrangeiras, de cigarros e charutos de todas as marcas e de sua “especial salada de frutas”.<sup>188</sup>

<sup>184</sup> *Folha do Norte*, 1 de janeiro de 1929, p. 4.

<sup>185</sup> Havendo outras confeitarias, inclusive, “na mesma rua, mas com o nome de Gâteau des Rois, na casa francesa Raunier e, um pouco mais adiante, na sua congênere, a casa Deroche e Ca”. BRUIT, Héctor Hermán; EL-KAREH, Almir Chaiban. *Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil*. In: *Estudos Históricos*, n. 33, 2004, p. 14.

<sup>186</sup> *Folha do Norte*, 1 de janeiro de 1929, p. 4.

<sup>187</sup> As viúvas eram pastéis, geralmente vendidos ao lado de pastéis de Santa Clara e de outras qualidades de pastéis. EL-KARECH. *op. cit.*, p. 11.

<sup>188</sup> *Folha do Norte*, 4 de janeiro de 1950, p. 5.

Em 1948, uma movimentada confeitaria de Belém era a *Confeitaria Damas*, na Rua 28 de Setembro com a Piedade.<sup>189</sup> Segundo Pinto, ela fazia a venda de sua “própria fabricação, dentre os quais os doces finos de noiva, os biscoitos e o pão-de-ló”. No mesmo período, havia ainda o *Café Carioca*, que vendia, em 1949, *Biscoitos Pilar* sortidos e *Crema Krakuer*. Assim, como a manteiga mineira, vendida por quilo, ou o azeite português em lata e litro. Oferecendo aos seus clientes também um completo serviço de frios com “variada carta de bebidas nacionais e estrangeiras, queijos, frutas verdes e secas, conservas, cigarros, charutos e artigos de armarinho”. Outra padaria de meados do século XX era a *Onça*, na Rua Arcipreste Manoel Teodoro,<sup>190</sup> onde era possível consumir pão tipo suíço e dito comum, bem como: “Doces secos de diversas qualidades, Bolachinhas de água e sal. Especial café, além de açúcar triturado, refinado e cristal”.<sup>191</sup> Como parte do mesmo contexto, temos o *Café Santos*, mistura de confeitaria, bar e sorveteria, na Travessa Padre Eutíquio, número 64, que oferecia: “O mais puro e delicioso café que se vende no Pará”. Já o café e mercearia *Primavera*, de propriedade de Gomes Proença & Cia., na Carlos Gomes<sup>192</sup> canto com a Primeiro de março, que atendia pelo número de telefone 1330, vendia “Café, Leite e Coalhadas. Bebidas nacionais e estrangeiras e artigos de mercearia de primeira qualidade”. Em 1950, na Rua João Balbi, a mercearia e padaria *Floresta de Santa Rita* tinha para a venda gêneros alimentícios de primeira qualidade, tanto nacionais quanto estrangeiros. Havendo dentre suas especialidades “pão e bolachas, açúcar e (...) café moído à vista do freguês”, podendo entregar em domicílio, daí o número de telefone.<sup>193</sup>

Acontece que nem sempre, ao contrário do que diziam os anúncios, os serviços e produtos ofertados pelas padarias seriam tão bons assim ou de acordo com as expectativas do público consumidor. Em 13 de abril de 1910, uma das manchetes do jornal *Folha do Norte* era sobre a “péssima qualidade de grande parte do pão de que é abastecida a cidade”. Na ocasião, o articulista perguntava se “alguém já viu qualquer médico do serviço sanitário municipal entrar alguma vez em qualquer padaria, para verificar se elle ao menos tem asseio e hygiene”. Segundo a matéria não havia

<sup>189</sup> *Folha do Norte*, 5 de maio de 1949, p. 5.

<sup>190</sup> Esta rua anteriormente foi intitulada de da Cruz das Almas. CRUZ, *op. cit.*, p. 37.

<sup>191</sup> *Folha do Norte*, 7 de janeiro de 1950, p. 5.

<sup>192</sup> A rua Carlos Gomes foi anteriormente segundo Ernesto Cruz intitulada de Da Paciência. CRUZ, *op. cit.*, p. 38.

<sup>193</sup> *Folha do Norte*, 5 de janeiro de 1950, p. 5; *Folha do Norte*, 6 de janeiro de 1950, p. 5.

fiscalização com o asseio na casa, se as pás e masseiras eram lavadas, se os panificadores eram asseados.<sup>194</sup>

Para além da questão da higiene, havia também aquela a respeito do preço do pão, que obviamente fazia parte das preocupações da população. Em 1919, o jornal *Folha do Norte* também reclamava do tamanho do pão: “pão pequeno! Cada vez minguando mais! Nem parece que já terminou a guerra!”.<sup>195</sup> O pão sendo alimento de primeira necessidade estava com valor elevado, mesmo estando na lista dos alimentos regulados pela lei municipal. De fato, com a 1ª Guerra Mundial, o pão teve seu preço elevado pela falta de vapores para transportar a farinha de trigo para o mercado, havendo assim a sua falta. Nesse momento, segundo *A Folha do Norte*, houve uma tentativa de empregar o milho e a mandioca na fabricação do pão, porém sem sucesso.<sup>196</sup>

## **6. Fábricas de doces, bolos e biscoitos: lugares de produção, venda e consumo.**

Para além das padarias, confeitarias e cafés, os doces e biscoitos podiam ser encontrados em estabelecimentos fabris, que não só podiam vender seus produtos diretamente aos consumidores, no varejo, como também forneciam os mesmos no atacado para estabelecimentos comerciais da capital e do interior do Pará.<sup>197</sup> Desde as últimas décadas do século XIX houve o surgimento de algumas fábricas ligadas aos setores de bebidas e alimentos. Em 1862, Belém contava com as seguintes fábricas: uma de vinho caju, uma de chocolate, três de beneficiamento de arroz e uma de café.<sup>198</sup> Na última década desse século, segundo Sarges, surgiram 25 fábricas, entre elas a *Palmeira* (1892) que fabricava biscoitos, pães e caramelos, entre outros produtos; sendo que, no início da centúria seguinte, foram inauguradas a fábrica de cerveja *Paraense* em 1905 e uma de licor em 1906, por exemplo.<sup>199</sup> O viajante Walle, aliás, enfatizou que em grau de importância econômica em primeiro lugar estava a “*Cervejaria Paraense*, com um capital de 1.000 contos, e cujo valor hoje supera 2.000 contos (3.500.000 francos), produzindo um dividendo anual médio de cerca de 300 contos de réis, ou seja, 525.000 francos”, informando ainda que, em segundo lugar, vinha “em seguida: a Real Fábrica

<sup>194</sup> *Folha do Norte*, 27 de abril de 1910, p. 2.

<sup>195</sup> *Folha do Norte*, 27 de setembro de 1919, p. 1

<sup>196</sup> *Folha do Norte*, 27 de setembro de 1919, p. 1.

<sup>197</sup> Sobre a memória da Indústria Paraense Cf. MOURÃO, *op. cit.*

<sup>198</sup> SARGES, *op. cit.*, p. 20.

<sup>199</sup> SARGES. *op. cit.*, p. 21.

Palmeira, lastreada num capital de 600 contos, importante fábrica de biscoitos, chocolate e doces secos, que encontra em toda Amazônia colocação lucrativa para seus produtos”.<sup>200</sup>

A importância da *Fábrica Palmeira* e de sua confeitaria para o comércio da cidade de Belém pode ser percebida já na década de 1920, quando se observa propaganda dessa fábrica:

Bolo de Rei feito com maior esmero, e do mais delicioso paladar, vende-se somente na fábrica Palmeira. Além desta especialidade, temos grande e variado sortimento de doces finos, Pão de Lot, biscoitos, amêndoas e bom-bons. Grandes novidades com cartonagens própria para brindes. Muitas variedades de bolos e o especial ‘Torrão Hespagnol’.<sup>201</sup>

Na década de 1950, a *Fábrica Palmeira* continuaria sendo um espaço importante para a comercialização de doces e biscoitos, uma vez que funcionou em Belém por mais de 70 anos.<sup>202</sup> Em 24 de fevereiro de 1950, a *Fábrica Palmeira* fazia anúncio de seu pão e cacetinhos elaborados com farinha integral, que, naquele momento, era a farinha mais aconselhada para diabéticos.<sup>203</sup> Entre os anos de 1955 e 1956, a *Palmeira* oferecia no horário de almoço, das 11 horas ao meio-dia, diariamente, um produto raro de se encontrar em Belém com facilidade na época: pizza à napolitana. Em 1958, anunciava a produção de “bombons, biscoitos, toffes, parafines, caramelos, tabletes e roquetes de chocolate especial”.<sup>204</sup> Ao mesmo tempo que, para tranquilidade de seus fregueses, informava que seus produtos eram feitos “sempre em ambiente rigorosamente higienizado”.<sup>205</sup>

A *Fábrica Palmeira*, no entanto, não estava sozinha. Em 1929, a *Fábrica União*, de propriedade de Fulgêncio Santos & Cia., também produzia café e chocolate, entre outros produtos.<sup>206</sup> Vinte anos depois em 1949, no período da Semana Santa, observa-se um anúncio da mesma *Fábrica União* vendendo o “Bolo da Páscoa”, bem como variado

---

<sup>200</sup> WALLE, *op. cit.*, p. 313.

<sup>201</sup> *Folha do Norte*, 7 de janeiro de 1920, p. 6.

<sup>202</sup> Lúcio Flavio Pinto, visando apontar a importância da *Fábrica Palmeira* e de sua confeitaria, a compara, em termos de importância para Belém, com a Confeitaria Colombo do Rio de Janeiro. Cf. PINTO, *op. cit.*, p. 44 e 45.

<sup>203</sup> *Folha do Norte*, 24 de fevereiro de 1950, p. 4.

<sup>204</sup> Cf. PINTO, *op. cit.*, p.37.

<sup>205</sup> PINTO, *op. cit.*, p. 37.

<sup>206</sup> *Folha do Norte*, 4 de janeiro de 1929, p. 4.

sortimento de bombons e doces finos, bolos decorados, pudins e até mesmo “ovos de páscoa”.<sup>207</sup>

Na década de 1950, a *Fábrica União*, cuja matriz funcionava na Travessa 7 de Setembro, já possuía vários parceiros comerciais espalhados pela cidade. Entre eles o *Bar União*, na rua 13 de Maio, número 58; a mercearia e padaria *Castelo*, que funcionava na Dr. Assis, 220; a *Fortaleza de Humaitá*, mercearia e padaria que ainda funciona no mesmo local, na Travessa São Pedro, número 466; a *Ramos* mercearia e padaria localizada na Gentil Bittencourt,<sup>208</sup> número 1.116; o *Centro Comercial Pedreirense* que além de mercearia e padaria ainda era botequim, localizada na Av. Pedro Miranda, número 662; havendo ainda a *Fortaleza do Porto do Sol*, mercearia e botequim na Rua Gurupá, número 2; bem como mercearia *Castelinho* com endereço no Mercado do Guamá, número 18.<sup>209</sup>

## **7. As mercearias: vendendo produtos de comer para todos os gostos.**

As mercearias também faziam parte do contexto da alimentação e de seu comércio em Belém. Segundo Vilhena, as mercearias exerciam a função de “distribuidora de diversos tipos de gêneros alimentícios, [e] forneciam aos seus fregueses, bebidas de diversos tipos e marcas, assim como variados produtos destinados à alimentação do consumidor”.<sup>210</sup> Elas vendiam então bens de consumo os mais diversos, desde diários como carne seca ou manteigas, até aqueles mais refinados ou mais caros, como queijos, uvas e bebidas diversas. Assim sendo, pode-se pensar que “as mercearias diferenciavam-se uma das outras, devido ao critério de suas freguesias, algumas se destinavam a atender somente a elite, outras mais simples, se detinham a servir a classe de menor renda”.<sup>211</sup> No caso dos estabelecimentos mais modestos, eles são mais difíceis de encontrar nos anúncios de jornais provavelmente porque, localizadas em regiões de “subúrbio” da cidade, seus proprietários não teriam interesse e nem dinheiro para propaganda. Afinal, deveriam ser menores, vendendo a retalho e atendiam uma freguesia que “quase nunca tinha acesso aos meios de comunicação, ou

<sup>207</sup> *Folha do Norte*, 15 de abril de 1949, p. 5

<sup>208</sup> A Avenida Gentil Bittencourt era a antiga Estrada da Constituição. CRUZ, *op. cit.*, p. 79.

<sup>209</sup> *Folha do Norte*, 1 de janeiro de 1950, p. 5.

<sup>210</sup> VILHENA, Sandra Helena Ferreira. *Belém: o abastecimento de gêneros alimentícios, através das mercearias (1890-1900)*. Belém: Universidade Federal do Pará. Monografia de Graduação em História, 1990. p. 12.

<sup>211</sup> VILHENA, *op. cit.*, p. 19.

por não precisarem chamar freguesia, já que a que existia era suficiente”.<sup>212</sup> Na capital paraense, portanto, existiram mercearias que atendiam um público mais elitizado oferecendo grande quantidade de produtos importados como vinhos, figos, passas, amêndoas e entre outros. Inclusive, a *Mercearia Amazônia*, na Rua Nova de Santana,<sup>213</sup> na última década do século XIX dispunha de “caviar da Rússia e foiostras”.<sup>214</sup> Da mesma forma que, havia também aquelas que vendiam produtos mais baratos e diários como arroz, café, a farinha, querosene, feijão entre outros.<sup>215</sup>

No final do século XIX, o *Jaboty* era uma entre várias mercearias de Belém, na Rua dos Martyres, que, em 1894, no jornal *A Pátria Paraense* anunciava “cervejas de todas as marcas”, além de “um bom vinho verde” e de “um bom fiambre para os domingos”. Ao mesmo tempo que oferecia aos fregueses tabacos e charutos de diversas qualidades.<sup>216</sup> Além desses produtos, as mercearias também poderiam vender variedade de doces e refrescos, sorvetes, doces, caldo de cana, café, leite fresco ou coalhado.<sup>217</sup> Geralmente, também, nas mercearias vendiam-se secos e molhados, enfim produtos das mais variadas origens e preços.

Sendo as mercearias lugares de comércio com constante circulação de dinheiro não raro eram alvos de ladrões, conforme indicam notícias veiculadas em jornais de Belém, quando não sofriam roubos ou furtos por conta dos produtos que eram vendidos, que poderiam servir para consumo próprio ou para revenda. Em 26 de setembro de 1919 era denunciado que a mercearia de M. Verdelho, à Avenida São Braz, sofrera o roubo de três mantas de toucinho defumado, quatro de pirarucu, uma de carne seca, latas de manteiga, 1.500 cigarros de diversa marcas, diversas latas de leite Moça, outras tantas

<sup>212</sup> VILHENA, *op. cit.*, p. 35.

<sup>213</sup> Segundo Ernesto Cruz, “a rua Nova de Santana tirava a sua denominação da Igreja, que ficava adjacente; a rua do Paixão era homenagem ao português deste apelido, Antônio Rodrigues Martins”. CRUZ, *op. cit.*, p. 16.

<sup>214</sup> *Diário de Notícias*, 05 de janeiro de 1893, p. 3.

<sup>215</sup> Estas mercearias segundo Vilhena por terem como clientes pessoas de baixa renda e para poderem ter saída de seus produtos, “vendiam em pequenas quantidades, já que o seu freguês não tinha condições de comprar em excesso, somente adquiria o necessário para a sua subsistência. Esse tipo de venda era denominado de a retalho, ou seja, uma lata de óleo, era vendida em porções, assim como o querosene, que era muito utilizado na época, era comprado por medidas. Os taberneiros não facilitavam a venda, devido quererem fazer caridade, mas pelo motivo que se não vendessem dessa maneira, poderiam falir, logo sua freguesia só poderia consumir diante dessas condições (...) Os taberneiros também vendiam fiado, o freguês pagava somente quando recebesse seu dinheiro, normalmente no final do mês, ou de quinze em quinze dias, pagava ao comerciante o que lhe devia”. VILHENA, *op. cit.*, p. 34/35.

<sup>216</sup> *A Pátria Paraense*, 24 de junho de 1894, p. 2.

<sup>217</sup> *A Pátria Paraense*, 18 de julho de 1894, p. 1.

de tomate de 1 quilo cada, e vários ovos.<sup>218</sup> No entanto, graças a roubos desse tipo, para infelicidade do queixoso senhor Verdelho, é possível conhecer e compreender a importância das mercearias não somente como espaço de venda de itens mais caros como vinhos e cervejas importadas, mas também como lugar no qual se podia comprar produtos diversos para o abastecimento da cozinha e da casa. Afinal, numa época em que não existiam supermercados, as mercearias cumpriam de certa forma esse papel. Como era o caso da *Mercearia Açoriana* de Josino de Ponte Botelho & C., localizada à Rua de Belém, número 24, a qual tinha “Sortimento completo de comestíveis, secos e molhados. Depósitos de louças de barro da terra, filtros, talhas, potes, bulhar, moringas e mais artigos”.<sup>219</sup> Em 12 de janeiro de 1920, a *Folha do Norte* anunciava um leilão de uma mercearia localizada na Rua Dr. Assis, canto com a Travessa de Alenquer. Bem abastecida, a loja contava depósito para querosene, cinco copos de armação, balança com peso e, algo muito importante, um “cofre portuguez com segredo”, além de um completo sortimento de mercadorias, destacando-se entre elas: vinhos licores, vermouths, cogaes, cervejas, conservas, charque, arroz, milho, café, açúcar, vinhos e cigarros. Enfim, tais notícias ou anúncios, nos permite perceber os hábitos alimentares da população que iam desde o consumo de peixe da região como o pirarucu até ao consumo de “massa de tomate”.<sup>220</sup>

Muitas vezes semelhantes às mercearias, outro lugar de consumo e venda de alimentos eram as casas comerciais e armazéns. Segundo Teleginski, “foram estabelecimentos comerciais imprescindíveis no sistema de abastecimento de mercadorias (...) no século XIX e na primeira metade do século XX”.<sup>221</sup> Um bom exemplo disso era o da Casa *Bretel Freres* que, por ocasião da sua nova safra para a estação de 1898-1899, lembrava aos seus clientes e amigos que “toda manteiga de sua marca é absolutamente pura e livre de qualquer mistura, além do Sal Marinho Natural que é o único producto admitido pelas juntas de Higiene para sua conservação.”<sup>222</sup> Outra casa comercial com semelhante comércio era a *Casa Belém*, no Largo do Rosário. Próximo ao natal de 1897, o jornal *O Pará* anunciava que havia sido “um sucesso a

<sup>218</sup> *Folha do Norte*, 27 de setembro de 1919, p. 3.

<sup>219</sup> *Apud* Vilhena. Esta autora nos informa que “a venda não só de gêneros alimentícios e bebidas, mas de artigos domésticos, como louças, entre outros” era parte do comércio das mercearias. VILHENA, *op. cit.*, p. 37.

<sup>220</sup> *Folha do Norte*, 12 de janeiro de 1920, p. 5.

<sup>221</sup> TELEGINSKI, Neli Maria. *Bodegas e Bodegueiros de IRATI-PR (1900-1950)*. Disponível em: [www.historiadaalimentação.ufpr.br](http://www.historiadaalimentação.ufpr.br). Consulta em 26 de abril de 2015.

<sup>222</sup> *O Pará*, 3 de janeiro de 1898, p. 3.

grande exposição de gêneros alimentícios e de primeira qualidade”, oferecida pela dita casa que, além dos produtos, segundo anunciava-se, tinha “bons preços”.<sup>223</sup> Mais ou menos por essa época, havia também a casa *D’O Sobrinho do Protector das Famílias*, que vendia doces em calda.<sup>224</sup>

De finais do século XIX, também existia em Belém a *Casa de Pekin*, na Rua Conselheiro João Alfredo, que, em 1894, anunciava seu sortimento de “Bebidas especiaes, vinhos Collares e de termo, em barris de décimos; bucella branco em garrafas, licor escarharde, cognac 3 estrella de G. Belme Fils, de Bordeaux, e água mineral Bahia Brunnen”,<sup>225</sup> embora sua especialidade fosse o chá.<sup>226</sup> Segundo anúncio publicado no periódico *O Pará*, em 15 de dezembro de 1897, a *Casa Pekin*, era a única autorizada a trazer para Belém, importado de Pequim, na China, o chá marca *Cysne*, dos tipos Preto, Verde e Perola, garantido aos seus fregueses “a importação deste magnifico chá” que, no entanto, somente tem chegado ao Pará depois do término da Guerra Chino-Japonesa “em virtude de ter o fabricante reincidento o contracto que tinha com uma importante casa no Japão”.<sup>227</sup> Então, um exemplo não apenas das conexões comerciais de longo alcance das casas comerciais paraenses, mas como a situação mundial repercutia de alguma forma nos padrões de consumo de parte da população da cidade, uma vez que o chá da marca *Cysne*, considerado o melhor, só foi possível importar após o fim da guerra. Numa escala maior, afetando mais largamente o comércio internacional das firmas paraenses, inclusive no que tange a variedade de produtos importados, podemos pensar como as duas grandes guerras mundiais afetaram na primeira metade do século XX os padrões de consumo alimentar da população brasileira.

A Segunda Guerra Mundial, por exemplo, alterou as relações socialmente construídas no mundo da alimentação. Como foi o caso do comerciante japonês, naturalizado brasileiro, de nome Matuite Guemba que, entre os dias 24 e 26 de agosto de 1942, publicou uma declaração na imprensa ratificando que não tinha ligação com o

<sup>223</sup> *O Pará*, 12 de dezembro de 1897, p. 3.

<sup>224</sup> *A Voz do caixeiro*, 30 de março de 1890, p. 3.

<sup>225</sup> *A Voz do caixeiro*, 3 de julho de 1894, p. 3.

<sup>226</sup> *A Voz do caixeiro*, 28 de setembro de 1890, p. 3.

<sup>227</sup> *O Pará*, 15 de dezembro de 1897, p. 4. Em janeiro de 1898, a Casa Pekin faz anúncio de cumprimentos e felicitações aos seus fregueses pela passagem do Ano Novo: “Casa Pekin jubilosamente cumprimenta e felicita a sua amável freguezia pela boa saída e auspiciosa entrada de anno”. Tal anúncio sugere as estratégias comerciais que as casas importadoras vão construindo na cidade de Belém e a relação dessas com os seus compradores. *O Pará*, 1 de janeiro de 1898, p. 2.

Eixo, o que não foi suficiente para impedir a sua prisão pouco mais de um mês depois de seu manifesto, acusado de envolvimento com o inimigo. Matuite Guemba havia sido dono da *Sorveteria Japoneza*, ainda que no momento de sua prisão já não era mais proprietário do dito estabelecimento. Mas, o momento da Segunda Guerra Mundial trouxe consequências para a cidade de Belém para além das prisões, sendo uma época de falta de alimentos, em especial aqueles que eram tidos de primeira necessidade como batata, trigo e açúcar.<sup>228</sup>

Já adentrando no século XX, mesmo no período em que o estado do Pará experimentava os problemas advindos com a crise da borracha, as casas comerciais com produtos importados se mantinham como uma parte importante do comércio da capital paraense. Um exemplo disso era *Casa Carvalhaes*, uma das mais antigas de seu ramo, que nos meses finais do ano de 1919 anunciava para o natal “admirável exposição de refrescos, próprios para presentes do Natal, Anno Bom e Reis” além de “elegantes e mimosas cestas com passas, figos recheiados com amêndoas, passas fantasia, uvas hispanholas, castanhas e queijos”.<sup>229</sup> Um pouco antes, em outubro, a *Folha do Norte*, no contexto do período festivo do Círio, informava aos clientes a oferta de produtos como: “uvas, maçãs, peras, ameixas, figos imperiais e passas, bolachas americanas, fiambres, acepipes vários, salsichas franckfort, línguas preparadas, plumponding, azeitonas recheadas, farinhas alimenticias e águas”.<sup>230</sup>

De passagem por Belém, no início do século XX, os viajantes Godinho e Lindenberg relataram que a *Casa Carvalhaes* era “uma mercearia aristocrática e fina”.<sup>231</sup> Se tomarmos como referência os anúncios da *Casa*, podemos dizer que esta, mesmo em tempos de crise, mantinha suas vendas e o mesmo tipo de produto. Além de produtos tidos como refinados, o fato de serem dados de presente ressaltam o valor simbólico e econômico que teriam.<sup>232</sup> Ao se dizer aristocrática e fina, a *Casa Carvalhaes* mostrava aos seus fregueses, pessoas de poder aquisitivo mais alto, que ela

---

<sup>228</sup> Cf. ALVES, Alexandre Rodrigues. *As mídias impressas em Belém durante a Segunda Guerra Mundial e sua influência no cotidiano da cidade*. (1939-1945). Belém: Faculdade de História/Instituto de Filosofia e Ciências Humanas/UFPA, 2014, p. 44 e 45.

<sup>229</sup> *Folha do Norte*, 15 de outubro de 1919, p. 6.

<sup>230</sup> *Folha do Norte*, 15 de outubro de 1919, p. 5.

<sup>231</sup> GODINHO; LINDENBERG, *op. cit.*, p. 88.

<sup>232</sup> Pensamos aqui que determinados alimentos tinham um poder simbólico pelo seu preço e origem. Dentro dessa perspectiva, a partir de Bourdieu, pensamos a alimentação como instrumento de conhecimento e de construção do mundo e das suas formas simbólicas. Ver: BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

contava com produtos de qualidade e de valor elevado. Havendo também outras firmas que vendiam produtos importados, tais como a *Casa Transmontana* que, em 1910, vendia: “Peras, maçãs e uvas americanas”; ou, ainda, no mesmo ano, a *Casa Carioca*, localizada no Largo das Mercês, que anunciava a oferta de “maçãs americanas”.<sup>233</sup>

Outro exemplo de estabelecimento que vendia produtos importados e muitas vezes de consumo mais restrito por conta de seus preços de revenda, mesmo no período conhecido como de crise econômica por conta da crise da borracha, temos, em 1919, a *Casa Sport*, localizada na Praça da Figueira, que havia recebido, vindo em frigorífico: “Repolhos, uvas, maçãs, requeijão torpedo e penedo, queijo de Minas, Rio da Prata, e parmesão; peras, ameixas e damascos secos, atum em salmoura, salame e fiambres”.<sup>234</sup> O uso de frigoríficos, entre outros equipamentos modernos, seja para transporte ou armazenagem de mercadorias, certamente era anunciado porque se constituía uma atração para maior parte dos fregueses que entendiam que, desta forma, havia uma conservação maior dos alimentos, em especial, as frutas. A partir de 1919, aliás, torna-se mais comum vermos nos anúncios os estabelecimentos proclamarem que faziam uso do frigorífico. Ainda em relação aos anúncios percebemos que, na década de 1910, era bastante comum ser dito no anúncio o endereço dos estabelecimentos, mas, a partir da década de 20 começam a surgir no lugar do endereço o número de telefone dos anunciantes. O que demonstra que as mudanças tecnológicas e a chegada de novos produtos, como eletrodomésticos, vão interferir também no funcionamento dos estabelecimentos e dos hábitos das pessoas.<sup>235</sup> De fato, quando nas casas comerciais não havia telefones, para se ter acesso aos produtos deveria se ir diretamente ao local ou mandar alguém. Com o uso de linhas telefônicas em algumas dessas casas era possível ligar para saber de produtos e quem sabe de possibilidades de entrega. Numa época, então, em que as casas importadoras só trabalhavam com vapores com frigoríficos e que o número de telefone já aparecia nos anúncios com certa frequência, substituindo em alguns o endereço dos diversos estabelecimentos, tem-se uma mudança de consumo e mesmo de comportamento, uma vez que, por exemplo, com o uso do frigorífico aumentam o tempo de guarda e de consumo de produtos que antes estragavam mais

<sup>233</sup> *Folha do Norte*, 13 de janeiro de 1910, p. 5.

<sup>234</sup> *Folha do Norte*, 13 de setembro de 1919, p. 5.

<sup>235</sup> Sobre o assunto ver: SEVCENKO, Nicolau. *O prelúdio republicano, astúcias da ordem e ilusões do progresso*. In: História da Vida Privada no Brasil. Vol. 3. *República: da Belle Époque a Era do Rádio*. (orgs) SEVCENKO, Nicolau & NOVAIS, Fernando A. São Paulo: Companhia das Letras. 1998.

rápido<sup>236</sup>. Neste sentido, nos meses de janeiro e abril de 1949, a casa *O Vesúvio*, localizada na Avenida 15 de Agosto esquina com a Rua Manoel Barata, vendia em seu armazém banha americana, bem como dispunha de vários outros gêneros: maçãs, peras, uvas e queijos de todas as qualidades, inclusive queijo Catupiry fresco. Informando também em seu anúncio que o dito estabelecimento já atendia pelo telefone de número 4934. A *Casa Sport*, por sua vez, também em abril de 1949, anunciava atender pelo telefone.<sup>237</sup>

Em 1949, a *Casa Sport* tinha para vender os seguintes produtos para abastecer as mesas paraenses durante a Semana Santa “Lagostas Frescas, Bacalhau Extra Lage, Azeite L.V.S. (o melhor do mundo), uvas-peras, peras, maçãs”. Na passagem de tempo em que encontramos a *Casa Sport* é possível entender que ela continuava comercializando produtos importados. Ao longo desse período, percebemos também que algumas frutas importadas vão se tornando comuns na mesa nos dias considerados festivos. Em épocas como natal, ano novo e a semana santa os estabelecimentos passam a oferecer em maior quantidade essas frutas. Enfim, parte dos produtos importados era muitas vezes consumida em festas ou momentos tidos como importantes, portanto, alguns desses como as passas, azeitonas recheadas e frutas não tinham consumo cotidiano, sendo restritas a pessoas que detinham poder econômico para comprar tais produtos o somente podiam fazê-lo em determinadas ocasiões especiais. Por outro lado, a importação de determinados produtos também se dava pelo viés do marcador social de origem de sua principal clientela, ou seja, muitas das famílias que “tinham condições e podiam comprar os produtos estrangeiros, eram portugueses, espanhóis ou descendentes”.<sup>238</sup> Assim, determinados produtos vendidos nestes estabelecimentos vinham para atender as exigências dos estrangeiros que na capital fixavam residência sem, contudo, perder de vista suas raízes.

---

<sup>236</sup> Lacerda aponta que no início do século XX não foi incomum problemas com vapores, que atrasavam seus horários estragando muitos produtos como charque e causando “prejuízos” aos “comércios” e aos “passageiros”. Cf. LACERDA, Franciane Gama. *Migrantes cearenses no Pará: faces da sobrevivência (1889-1916)*. Belém: Ed. Açai/Programa de Pós-graduação em História Social da Amazônia (UFPA)/ Centro de Memória da Amazônia (UFPA), 2010.

<sup>237</sup> *Folha do Norte*, 27 de abril de 1949, p. 2; *Folha do Norte*, 20 de janeiro de 1950, p. 5; *Folha do Norte*, 12 de abril de 1949, p. 2.

<sup>238</sup> MACÊDO, *op. cit.*, p. 46. Coelho nos informa que na década de 1870, cerca de 30% da população de Belém era constituída por portugueses. O que justificava a importação expressiva de produtos portugueses como bacalhau, castanhas, nozes, vinho e outros. COELHO, Geraldo Mártires. *O violino de Ingres. Leituras de história cultural*. Belém: Paka-Tatu, 2005, p. 354.

Também percebemos que, no final do período pesquisado, em 1949, no contexto pós Segunda Guerra Mundial, talvez por conta do esfriamento da economia com o declínio mais uma vez dos negócios da borracha, reaquecidos no contexto da Segunda Guerra, encontramos na imprensa periódica da capital paraense anúncios de inúmeras mercearias à venda. Sendo verdade também que, ainda durante a Segunda Guerra, Belém conheceu problemas de abastecimento devido a vários fatores, entre eles o torpedeamento de navios mercantes e, particularmente, devido a ação de comerciantes que, aproveitando-se da situação de guerra, se organizavam “impedindo o livre comércio, e dificultando a vida dos pequenos comerciantes”. Contudo, o número de estabelecimentos à venda na capital se acentua em fins da década de 1940, em cujo ano de 1949 também foi possível encontrar falta de batata, peixes e pão.<sup>239</sup> A mercearia *Fé em Deus*, por exemplo, situada à travessa da Vileta, fora posta à venda nos idos de abril daquele ano.<sup>240</sup> No mesmo mês ainda, tem-se anúncio de venda de outras duas mercearias: a *12 de junho* e a *Severa Romana*, esta última localizada na Travessa Roso Danin. Também sendo colocadas para vender uma mercearia bem aparelhada na Travessa Duque de Caxias, 463, entre Chaco e Curuzú. Já na Dom Pedro, número 430, se vendia a *Mercearia e Padaria Circular*. Outro anúncio de venda oferecia uma mercearia com grande quintal, que servia para depósito de madeiras, na Avenida Senador Lemos, entre a Dra. Freitas e a Vila Nova, na Sacramenta. Da mesma forma, os botequins *3 de Outubro* e outras duas mercearias no bairro Comercial e mais uma na Travessa Francisco Monteiro, número 365, canto com Silva Rosado, denominada de *Casa S. Luís* estavam sendo vendidas. Havendo ainda a mercearia *A Duquesa*, na Rodovia Snapp, 183, que se pretendia vender. Note-se que, tais estabelecimentos se localizavam em áreas suburbanas da capital paraense, portanto eram pequenos negócios ou lojas de bairros que, não mudando apenas de donos, cerravam suas atividades. Embora, em janeiro de 1950, houvesse também o anúncio de venda da conceituada e conhecida *Casa Martins*, na esquina da Generalíssimo Deodoro, 466, com a João Balbi, portanto, numa área menos afastada do centro.<sup>241</sup>

Em meados do século XX, portanto, a época de ouro das mercearias em Belém do Pará já havia passado. Por outro lado, como parte desse processo de mudança nos

<sup>239</sup> ALVES, *op. cit.*, p. 11, 44 e 45.

<sup>240</sup> *Folha do Norte*, 6 de abril de 1949, p. 5.

<sup>241</sup> *Folha do Norte*, 8 de abril de 1949, p. 2; 19 de abril de 1949, p. 2; 22 de abril de 1949, p. 2; 27 de abril de 1949, p. 3; 18 de maio de 1949, p. 3; 11 de janeiro de 1950, p. 3.

negócios das mercearias percebemos que esses espaços diversificam a venda dos produtos, incluindo, por exemplo, a “tapioca”, A mercearia “*Tapuia*”, situada na Avenida Senador Lemos, anunciava que tinha para “vender tapioca de primeira qualidade a preços módicos, com abatimentos para revendedores”. Produto que não encontramos em anúncios anteriores do século XX sendo vendido nesses espaços.<sup>242</sup>

### **8. Armazéns, mercados e feiras: os grandes e pequenos negócios da alimentação.**

Os armazéns, alguns deles como já visto desempenhando as funções de mercearias, pertencentes a famílias de comerciantes da capital paraense, em larga medida eram os maiores distribuidores dos produtos alimentícios. Eram esses negociantes que, às vezes, tinham consignado toda a carga dos navios que aportavam em Belém, ou, então, compravam em grandes quantidades nos portos as mercadorias desembarcadas, visando a sua revenda que podia ser feita para comerciantes menores ou ainda em leilões. Neste sentido, haviam, por exemplo, os armazéns de bebidas, como era o caso da conhecida *Casa d’Ponto*, localizada no Largo das Mercês, que, em 1898, anunciava ser a única revendedora na capital paraense da “Excelente, agradabilíssima cerveja ‘*Babylonia Brau*’”, cujo copo era vendido a 500 réis.<sup>243</sup>

Ao longo do período estudado, também encontramos anúncios de negociantes que faziam leilão de diversos gêneros consignados para eles, nos trapiches da capital paraense. Um deles era o senhor José D. B. Bentes que vendia na forma de leilão no trapiche do *Lloyd Brasileiro* vários gêneros como açúcar, café e charque chegados no vapor *São Salvador*. Outro foi Cerqueira Lima & Ca. que, no trapiche da *Companhia do Amazonas*, leiloava peixe e carne. Santos Sobrinho & C., no trapiche do *Lloyd Brasileiro*, fez leilão de açúcar de Pernambuco, bem como de outras mercadorias: café, charque e milho. No ano de 1910, o leiloeiro Costa Bemfica fez anúncio na *Folha do Norte* vendendo 115 volumes de açúcar avariado pelo maior lance com sinal de 20%.<sup>244</sup> No mesmo ano, anunciava-se nos armazéns do Largo da Sé, um leilão cujo produto era “uma partida de superior pirarucu” vindo no vapor *João Alegria*.<sup>245</sup>

Algo relativamente “novo” foi possível visualizar em 1950: um depósito de farinha. Até então as farinhas eram apenas comercializadas em feiras e sem muita

<sup>242</sup> *Folha do Norte*, 17 de fevereiro de 1959, p. 7.

<sup>243</sup> *O Pará*, 3 de fevereiro de 1898, p. 2.

<sup>244</sup> *Folha do Norte*, 11 de fevereiro de 1910, p. 3.

<sup>245</sup> *Folha do Norte*, 19 de fevereiro de 1910, p. 3.

propaganda. Mas, a *Casa fé em Deus* de Joaquim Escalda, localizada na Travessa Oriental do Mercado, n. 5, e que atendia também pelo telefone 2285, tinha um depósito da farinha também chamado *Fé em Deus*, que, ao que parece, era uma marca bem procurada, recebendo, ainda, em consignação todos os gêneros de produção do interior, vendendo a grosso e a retalho.

Nesse contexto não se pode, contudo, falar de espaços de venda de comidas sem falar das feiras da Cidade. Uma vez que, elas eram importantes espaços de comércio e de socialização a começar pelo próprio Ver-o-Peso. Tais espaços, pela movimentação e pela circulação de pessoas também foram espaços de variados conflitos, dos quais algumas vezes tomavam parte, por exemplo, os peixeiros.<sup>246</sup> Segundo Pinto, por volta de 1952, além do Ver-o-Peso, havia outras feiras espalhadas pela cidade: em Batista Campos; na Bandeira Branca; na Pedro Miranda e no Guamá, entre Silva Castro e Pedreirinha do Guamá. O Departamento Municipal de Agricultura e Feiras-Livres, por sua vez, comercializava produtos de diversas regiões do Pará, como aqueles oriundos da zona da *Estrada de Ferro de Bragança*.<sup>247</sup> Ainda de acordo com Pinto, na década de 1950, a Prefeitura administrava 11 mercados públicos em Belém: o Mercado de Ferro (no Ver-o-Peso); Santa Luzia; Porto do Sal; Batista Campos; Marambaia; Acampamento; Canudos; Sacramento; São João; Franklin Roosevelt e Cremação.<sup>248</sup> O Mercado de Ferro, segundo nos aponta Silva, “foi planejado para centralizar em um só lugar comerciantes, produtos e consumidores. Dessa forma, era possível para as autoridades exercer a fiscalização sobre mercadorias e sobre os comerciantes que trabalhavam naquele local”.<sup>249</sup> Sua construção data de fins do século XIX, mais precisamente em 1897, materializando “a construção de uma ideia de alimentação a partir das políticas públicas e das fiscalizações sanitárias dos gêneros alimentícios”.<sup>250</sup> Dentro do Mercado de Ferro havia o comércio de “pescado, de verduras, de frutas, de farinha de mandioca e de outros artigos, e na parte externa era permitido o comércio de qualquer gênero alimentício”.<sup>251</sup>

<sup>246</sup> *Folha do Norte*, 9 de janeiro de 1929, p. 5.

<sup>247</sup> PINTO, Lúcio Flávio. *Memória do Cotidiano*, vol. 3. Belém: 2010, p. 10.

<sup>248</sup> PINTO, *op. cit.*, p. 25.

<sup>249</sup> SILVA, Fabrício Herberth Teixeira da. *Nas tramas da “Escassez”: o comércio e a política de abastecimento de carnes verdes em Belém (1897-1909)*. São Paulo: Alameda, 2013, p. 246 e 247.

<sup>250</sup> SILVA, *op. cit.*, p. 247.

<sup>251</sup> SILVA, *op. cit.*, p. 248.

Em 1898, uma das discussões do Executivo Municipal era sobre as vendas consideradas “ilegítimas” dentro do Mercado, e que, segundo *O Pará*, modificavam “por completo o fim para que fora criado o Mercado”. Desse modo, o articulista mostrava-se contrário “a venda de armarinhos” (...) bijoutherias, quinquilharias e tantas outras miudezas” que superabundavam por ali, desvirtuando-se por completo o fim para que fora criado o Mercado.<sup>252</sup> Outro problema recorrente, de acordo com *O Pará*, eram abordagens que recebiam os trabalhadores que chegavam com produtos do interior:

(...) ainda manhã cedo se dirigem ao littoral e abordando as canoas que chegam do interior com fructas, legumes, etc, compram-n’as em grande escala e fazem-n’as recolher ao Mercado, onde conservam-n’as pelo tempo que lhe apraz, fazendo d’isso um verdadeiro monopólio, com grande prejuízo ao público que vê-se obrigado a lhes satisfazer o capricho, pagando por elevados preços aquilo que talvez lhe custasse a metade, se não fora semelhantes abuzo.<sup>253</sup>

A Intendência como medida de profilaxia para que as frutas não ficassem apodrecendo no Mercado, orientou que as duas horas da tarde todos os dias fossem retirados para fora do mercado todas as frutas e legumes. Assim, os negociantes só comprariam o que fossem vender e de certo não poderiam colocar o preço que quisessem, acabando com o monopólio de tais atravessadores.<sup>254</sup> Em setembro de 1919, possivelmente como um reflexo dos problemas econômicos experimentados pelo Estado do Pará, que diminuíram os investimentos em obras públicas, notícias chegavam à redação da *Folha do Norte* sobre a falta de higiene dos “aparadores de verduras e fructas e os talhos de venda de carne verde”<sup>255</sup> no Mercado Municipal. Ao que parece, as queixas deram resultados. Os concessionários dos talhos e aparadores do Mercado Municipal foram convocados pelo respectivo fiscal a mandar proceder, com brevidade, os melhoramentos do Mercado, entre eles colocar nos talhos torneiras e pias, substituir as mesas de madeira por pedra branca polida etc. No entanto, a situação de higiene do mercado, relatada em 1919, se comparada à descrição desse mesmo espaço feita pelos médicos sanitaristas Lindenberg e Godinho, no início do século XX, sugere uma ausência de cuidados e de medidas de higiene no espaço há mais tempo. Assim, segundo os viajantes, “talhos de carne estão immundos, não se sabendo qual a cor da pintura que receberam, devido à espessa camada de ferrugens e do sujo que a

<sup>252</sup> *O Pará*, 4 de janeiro de 1898, p. 3.

<sup>253</sup> *O Pará*, 5 de janeiro de 1898, p. 1.

<sup>254</sup> *O Pará*, 5 de janeiro de 1898, p.1.

<sup>255</sup> *Folha do Norte*, 24 de setembro de 1919, p. 5. *Folha do Norte*, 7 de outubro de 1912, p. 5.

encobrem”, davam a tônica daquele espaço.<sup>256</sup> Por outro lado, Lindenberg e Godinho pareciam igualmente fascinados com o Mercado Municipal, seus produtos e movimento quando assim fizeram a sua descrição:

(...) corredores ao longo da face interna das paredes, com múltiplas bancas repletas de mercadorias. O movimento é extraordinário e as bancas variadas em artefatos da terra e gêneros importados dos estados vizinhos: farinha-d’água e redes do Maranhão, queijos do Rio Grande do Norte, chapéus de palha de Sobral (no Ceará), frutas em abundância, predominando o saboroso Abacaxi.<sup>257</sup>

Mercados e feiras, lugares públicos, ainda que em alguma medida privatizados, nos quais se vendiam os produtos de comer e beber, mas que também podiam ser locais de se fazer refeições, nos remetem, portanto, de alguma forma para o mundo movimentado das ruas de Belém, nas quais vamos encontrar outras formas de vendas de alimentos e de seu consumo.

### **9. Quitandas e outras vendas: para além do açaí, o tacacá.**

As quitandas também faziam parte da contextualização alimentar da cidade de Belém, onde a cozinha como dizia Orico era ao ar livre.<sup>258</sup> Nesses espaços eram vendidos doces, frutas e os mais variados quitutes. Segundo Ernani Bruno, as quituteiras também eram vendedoras ambulantes que vendiam frutas, verduras, legumes e outros itens e contavam com a vantagem de serem muitas vezes as fabricantes de seus próprios produtos.<sup>259</sup> As quituteiras geralmente vendiam seus alimentos em xarões, andando de porta em porta para fazer comércio de seus produtos.<sup>260</sup> Em sua história do jornal *A Província do Pará*, Carlos Rocque refere-se à Efigênciã “muito conhecida nesta capital,

<sup>256</sup> GODINHO; LINDENBERG, *op. cit.*, p. 114.

<sup>257</sup> GODINHO; LINDENBERG, *op. cit.*, p. 114.

<sup>258</sup> ORICO, Osvaldo. *Cozinha Amazônica*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972, p. 51.

<sup>259</sup> No Rio de Janeiro tínhamos de forma frequente as quitandeiras como nos informa Kidder: “As quitandeiras são as vendedoras de verduras, laranjas, goiabas, maracujás ou frutas da ‘flor da paixão’, mangas, doces, cana-de-açúcar, brinquedos etc (...)”. *Apud* ACAYABA, Marlene Milan; ZERON, Carlos Alberto (Orgs.). *Usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

<sup>260</sup> Segundo Beltrão: “pelos cantos (esquinas) era possível ver vendedoras de frutas, que, com seus tabuleiros ou cestos à cabeça, desafiavam sol e chuva para oferecer seus frutos cantando ‘merca a boa laranja!’ lançava uma; ‘oh, rica banana da hora!’ dizia outra. Nos anos 60 do século XX os vendedores de frutas eram homens e, como sempre traziam consigo bananas, eram chamados de bananeiros, mercavam pelas ruas eram chamados ‘meu freguez’ pelos clientes”. BELTRÃO, Jane Felipe. *A andarilha em Belém, Cidade do Pará oitocentista*. In: BELTRÃO, Jane Felipe; VIEIRA JÚNIOR, Antonio Otaviano (Orgs.). *Conheça Belém, co-memore o Pará*. Belém: EDUFPA, 2008, p. 68.

onde se empregava na venda de doces, frutas etc”.<sup>261</sup> No livro *Hortênci*a, Marques de Carvalho em 1888, comentando sobre uma tarde na cidade, mais especificadamente na Rua das Flores,<sup>262</sup> dizia: “vendedeiras de açaí passam com a gamela à cabeça, coroada pela vasilha de barro, contendo o liquido, que elas oferecem à freguesia na sólida cantiga: E...e...eh! Açaí fresqui...i...nho!”.<sup>263</sup>

As quitandas mantinham ainda na segunda década do século XX, o comércio de açaí. Podemos perceber isso por meio da história de João da Silva, em 1919, envolvido em uma briga em um desses locais, na Rua 28 de Setembro.<sup>264</sup> Tal história também nos traz uma visão de como era a dinâmica do funcionamento de algumas quitandas, que tinham até “bancos” para os fregueses sentarem-se para o consumo, por exemplo, do açaí. Tal evidência nos vem do fato de que no meio da confusão João teria transformado a quitanda em um “frege,<sup>265</sup> derrubando bancos”.<sup>266</sup> Embora, obviamente, houvesse a venda do açaí a quem quisesse consumi-lo em casa. Mas, o que importa neste momento é que ao vender o produto para consumo na própria quitanda esse espaço também acaba por tornar-se um local de sociabilidade.

O consumo do açaí e de outros alimentos e seu comércio em Belém em meados do século XX podem também ser entendidos por meio de pinturas. Modelar nesse

---

<sup>261</sup> Apud ROCQUE, Carlos. *História de A Província do Pará*. Belém: Mitograph Editora LTDA, sem data, p. 22.

<sup>262</sup> A Rua das Flores é atualmente denominada de Lauro Sodré. CRUZ, *op. cit.*, p. 37.

<sup>263</sup> CARVALHO, Marques de. *Hortênci*a. Belém: Cejup/Secult, 1997, p. 27. Herbert H. Smith no livro *Brazil: The Amazon and the Coast*, em 1879, retrata uma amassadeira de açaí e seus fregueses e ao que parece ela tem seu ponto em um lugar bastante movimentado, uma espécie de mercado. Dentro da tenda, ou melhor, um puxado de telha, está a amassadeira a fazer seu serviço e em volta tem-se um negro tomando a bebida, ao fundo um homem branco segurando algo que parece uma xícara ou tigela, sinal de que a bebida era apreciada por todos os segmentos da sociedade. A frente é possível ver vários potes de barro que provavelmente continham açaí e ainda uma mulher negra a lavar o que parece uma vasilha, provavelmente também trabalhadora do negócio. Ao olhar com mais atenção, aparece ao lado direito uma negra quitandeira que leva na cabeça à venda abacaxis. Apud BASTOS, Vera Burlamaque; CRISPINO, Luís Carlos Bassalo & TOLEDO, Peter Man (Orgs). *As origens do Museu Paraense Emílio Goeldi: aspectos históricos e Iconográficos* (1860-1921). Belém: Paka-Tatu, 2006, p. 99.

<sup>264</sup> A rua 28 de setembro era anteriormente denominada de rua dos Mártires. CRUZ, *op. cit.*, p. 38.

<sup>265</sup> Virou a frege: “Perturbou. Anarquizou. Viraram a frege o baile do compadre Caninana. Não ficou um copo. Diz que foram os ‘embirricicas’”. MORAIS, Raimundo. *O meu dicionário de cousas da Amazônia*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2013, p. 169.

<sup>266</sup> *O Pará*, 16 de setembro de 1919, p. 2.

sentido são as telas de Andreelino Cotta: *Amassadora de Açai* e *Tacacazeira*, ambas localizadas no acervo do Museu de Arte de Belém, datadas de 1954.<sup>267</sup>



Fonte: Tela *Amassadora de Açai* de Andreelino Cotta. 1954. Museu de Arte de Belém.

A tela *Amassadora de Açai* retrata um local denominado de “Porta Larga”,<sup>268</sup> que, tal como o nome indica, nos dá uma visão ampla do ambiente, como centro da tela. Em uma banca de madeira encontra-se uma mulher negra, com vestes brancas, que amassa o açai. A porta atrás desta mulher, toda aberta, traz certa luminosidade à negra que faz a sua atividade. Embaixo da mesa tem-se um grande cesto de açai que ainda seria amassado e, sobre a mesma, outros utensílios empregados no ofício desta senhora. Do lado esquerdo estão várias mulheres, que sentadas ou em pé esperam a bebida. Pela porta do lado uma empregada doméstica sai com uma jarra de açai para abastecer a casa

<sup>267</sup> Pintor paraense, nascido em Cameté, em 1896, foi autor de várias telas e realizou inúmeras exposições de seus quadros em promoções anuais. Foi professor de desenho da Escola Normal do Pará, tendo sua vida sempre atrelada a pintura; deu contribuição ainda como caricaturista, ilustrando as páginas de diversos órgãos da imprensa paraense. Faleceu em 1972.

<sup>268</sup> O termo Porta Larga, me parece que estava relacionado ao mundo do comércio, pois, ao longo do século XIX, encontrei vários anúncios que traziam tal denominação. Em 1881, por exemplo, o senhor Pedro Alexandrino Marques fazia anúncio de sua oficina de barbeiro e cabeleireiro, próxima a escola da Maçonaria, chamada Porta Larga, aonde continuava a servir com perfeição e asseio seus serviços. Em outro, a Porta Larga era um estabelecimento localizado na Rua Padre Prudêncio n. 2, que fazia a venda de cigarros de âmbar, de carteiras para dinheiro e outros produtos. Cf. *O Pará*, 12 de julho de 1881, p. 2.

de seus patrões. Na frente do estabelecimento é possível visualizar a bandeira vermelha, sempre colocada nos locais onde se vende açaí.

Segundo Figueiredo, Andreilino Cotta nesta obra “persegue ainda mais os emblemas, os signos e os sinais de trabalho do povo paraense”.<sup>269</sup> Além da prática cotidiana de tomar o açaí, pelo quadro de Cotta é possível visualizar os sujeitos responsáveis pela venda do açaí na capital, no caso aqui as mulheres. Enfim, retrata um aspecto importante daquilo que chamamos de contextos da alimentação em Belém, visto que as quitandas se mantêm como um espaço importante de venda de alimentos ainda em meados do século XX. Em 1950, por exemplo, estava à venda *A Quitandinha*, uma fruteira, localizada na Travessa Quintino Bocaiuva, que além das frutas vendia açaí, pois, na venda estava incluso uma máquina de açaí sugerindo a incorporação dela no preparo deste alimento.<sup>270</sup>

Na tela intitulada *Tacacazeira* é retratada a prática de tomar tacacá pela população da cidade. Diferente da tela anterior, na qual se vê a compra do açaí para consumo em outro lugar, geralmente em casa, nesta as pessoas compram e consomem o tacacá no próprio local, sendo este o hábito. Assim sendo, na pintura, se vê a criança que, em pé, junto com a mãe espera o tacacá, que está sendo servido pela mulher mestiça, ao mesmo tempo em que outras mulheres sentadas num banco, ao lado da banca, já fazem a degustação do caldo nas cuias em que são servidas pela tacacazeira. A banca de tacacá, portanto, está completamente lotada, sendo que algumas pessoas estão consumindo o produto em pé.<sup>271</sup> A pintura da tacacazeira de Cotta, portanto, retratando o mundo do trabalho das classes populares, igualmente traz à tona a cultura e as práticas alimentares da população. Neste sentido, tece um olhar distinto da abordagem da tacacazeira feita no quadro pintado por Antonieta Feio.<sup>272</sup> Na pintura de Feio, quase um close, é a imagem da vendedora de tacacá que é retratada em detalhes: a roupa branca, ressaltando a limpeza e higiene, a banca que também traz uma toalha branca, aliás, esse

<sup>269</sup> MUSEU DE ARTE DE BELÉM (PARÁ). *Janelas do Passado, espelhos do presente: Belém do Pará, arte, imagem e história*. Aldrin Moura de Figueiredo – Curadoria. Belém: Prefeitura Municipal de Belém-FUMBEL, 2011, p. 72.

<sup>270</sup> *Folha do Norte*, 6 de abril de 1950, p. 11.

<sup>271</sup> De acordo com Figueiredo Andreilino Cotta demarca bem a posição dos sujeitos sociais e seu lugar na sociedade, pois, como resalta Figueiredo: “Uma mulher gorda serve tacacá para jovens magras, sentadas no banco, vestidas em traje de passeio”. Cf. FIGUEIREDO, *op.cit.*, p. 72.

<sup>272</sup> Sobre a tela de Antonieta Feio ver trabalho de FERNANDES, Caroline Silva. *O Moderno em aberto: o mundo das artes em Belém do Pará e a pintura de Antonieta Santos Feio*. Instituto de Arte do Pará. Belém: 2013.

aspecto sobressai-se na tela quando é possível notar a brancura no centro da mesa e por fim os utensílios para o consumo da bebida, as cuias postas ao lado das panelas. Tudo pronto para ser servido ao freguês que, por sua vez, não aparece, estando talvez do outro lado da tela olhando e sendo olhado pela mulher da barraca do tacacá, cabocla de feições indígenas com flores de jasmim ao cabelo.



Fonte: Tela Tacacazeira de Andreino Cotta, 1954. Museu de Arte de Belém.



Fonte: Tela Vendedora de Tacacá de Antonieta Santos Feio, 1937. Museu de Arte de Belém.

Ainda hoje nas ruas de Belém, é possível comprar e tomar o tacacá em cuias, sentados em cadeiras ou bancos, no meio da rua, melhor dizendo ocupando parte das calçadas, sendo servidos pelas tacacazeiras que em determinados lugares, cujos pontos já são fixos, montam suas barracas. Da mesma forma que, também em alguns lugares, outras mulheres fazem do preparo e da venda de comidas como o vatapá, o caruru, a maniçoba ou cozidos o seu sustento e de suas famílias, alimentando as pessoas. Nas ruas trabalham, preparando e vendendo comidas e bebidas também, tais quais as antigas quitandeiras, havendo, no entanto, outros trabalhadores que nas ruas viviam de seu comércio ambulante de alimentos.

### **10. Os vendedores de rua: ambulantes, leiteiros e padeiros.**

Durante o ano de 1898, o teatro paraense seria laureado com uma revista de costumes paraenses, escrita pelo consagrado autor teatral Arthunio Vieira. A peça, que, naquele momento, estava na fase dos ensaios, compreendia três atos, com 32 números de música, retratando o cotidiano da cidade de Belém. Segundo Aristarcho, articulista d'*O Pará*, a peça *Belém...de Bicycleta* seria um sucesso por conta da linguagem simples que seria utilizada. Ainda de acordo com Aristarcho, a peça teria como personagens: José Paruará; a Intendência; o Ciclismo; a Porca; um Português; um Maranhense; um Cearense; um Espanhol; um Italiano; a Luz Elétrica Paraense; um Padeiro; um Hoteleiro; um Peixeiro; um Bucheiro; um Sorveteiro; um Cocheiro; um Guarda Municipal; um Galinheiro; um Seringueiro; o Café-Beirão; o Açai; o Tacacá; a História; os Sonhos; os Ladrões; os Vendedores Ambulantes; Mulatos; e estabelecimentos comerciais como a *Formosa Paraense*; a *Paris n'América*; e *Bom Marché*.<sup>273</sup> Imaginar o que cada personagem diria em cena, nas suas falas, seria então visualizar a cidade de Belém daquele contexto. De fato, apesar de a peça ter um caráter fictício, a mesma era a representação das entidades públicas e particulares, dos hábitos alimentares e, particularmente, dos diversos sujeitos sociais que andavam todos os dias pela cidade de Belém, ganhando certo destaque os sujeitos envolvidos de alguma forma com a alimentação.

---

<sup>273</sup> *O Pará*, 9 de setembro de 1898, p. 2.

A *Belém de Bicyclata* era então a Belém dos ambulantes, dos imigrantes, do trabalho e da ordem representada pelo governo. Apesar de seus personagens populares, a cidade de Belém que Arthunio Vieira buscava seria aquela enquadrada na civilidade com os códigos de posturas, defendidos pelo governo municipal, pois, se queria uma cidade que “necessitava ter seu espaço disciplinado e ordenado, e para exercer essa tarefa o poder público (...) teve de criar novos mecanismos de regulamentação (Código de Posturas) da vida social na cidade”.<sup>274</sup> Era a Belém do progresso representada na peça pela iluminação elétrica pública. Mas, ao mesmo tempo, uma cidade que ainda guardava antigos hábitos de consumo, tal qual a Belém de verdade, com seus vendedores de refrescos, como José Romão,<sup>275</sup> ou de garapa como Valentin Passa,<sup>276</sup> que foram multados pela intendência, da mesma forma que haviam sido Simão Francisco, Sebastião Domingos Ferreira e Manuel Ignácio Neves,<sup>277</sup> ou, então, a Belém das carroças, cujos condutores Ignacio Marques, Delfino de Oliveira e Jose dos Santos foram multados por deixarem os carros abandonados em via pública.<sup>278</sup>

Em fins do século XIX, época retratada na peça teatral *Belém de Bicyclata*, quando do crescimento dos negócios da borracha,<sup>279</sup> a cidade de Belém conheceu importantes transformações urbanas e demográficas, com o aumento de sua área urbana e de sua população, sendo neste contexto possível perceber os diversos trabalhadores que circulavam na cidade, vivendo do comércio ambulante de comidas ou produtos de alimentação, por exemplo, vendendo peixe, açaí, garapa e outros produtos. Ao lado de outros sujeitos que também viviam do trabalho ligado à manipulação ou venda de alimentos, tais como, por exemplo, os padeiros que saíam as ruas para vender o pão para sua freguesia, o leiteiro, ou até mesmo os carroceiros. Uma vez que, “as transformações

---

<sup>274</sup> SARGES, *op. cit.*, p. 139.

<sup>275</sup> *O Pará*, 28 de abril de 1869, p. 2.

<sup>276</sup> *O Pará*, 28 de abril de 1869, p. 2.

<sup>277</sup> *O Pará*, 9 de fevereiro de 1898, p. 2. O peixeiro Adão José da Silva Tavares foi multado e preso por infracção do art. 251 do código de posturas. No mesmo dia, foi preso Manuel Agostinho Ferreira Brandão, às 7 horas da manhã, pelo subprefeito do primeiro distrito, por ser encontrado exercendo o mister de atravessador no Ver-o-Peso. Cf. *O Pará*, 10 de fevereiro de 1898, p. 2; *O Pará*, 9 de fevereiro de 1898, p. 2; *Folha do Norte*, 12 de fevereiro de 1919, p. 5.

<sup>278</sup> *O Pará*, 28 de abril de 1869, p. 2.

<sup>279</sup> Podemos aqui pensar o “ator” nas suas relações interpessoais e agindo dentro de um conjunto de regras e na sua pluralidade. IMÍZCOZ, José Maria. *Actores, redes, processos: reflexões para uma história más global*. Revista da Faculdade de Letras. História. III Série, vol. 5, 2004, p. 115-140.

no espaço urbano, aliadas ao posto de principal cidade do Norte e grande centro econômico, promoveram novas formas de abastecimento de alimentos à população”.<sup>280</sup>

Como parte das mudanças advindas na economia e sociedade paraense, houve também um aumento da presença de imigrantes estrangeiros e nacionais, principalmente nordestinos, que atraídos pelas oportunidades do *boom* dos negócios da borracha, ficando em Belém acabavam sobrevivendo como vendedores que percorriam a cidade vendendo seus produtos, semelhante ao que acontecia com outros grupos imigrantes de em outras áreas urbanas do Brasil como, por exemplo, São Paulo.<sup>281</sup> Silva considera que em Belém, na virada do século XIX para o XX, o aumento de trabalhadores autônomos ou “não regulares ou temporários”<sup>282</sup> fez com que o governo buscasse uma forma de controle destes com “a regulamentação do comércio e das profissões, pelo poder público”, associada à “cobrança de impostos”.<sup>283</sup>

Neste contexto, muitos foram os conflitos entre trabalhadores ambulantes, os governos e mesmo os donos de estabelecimentos fixos e regulares. Em de 1897, na 10ª sessão do legislativo municipal de Belém, Cordeiro de Castro demonstrava preocupação com a fiscalização municipal em torno da fabricação da garapa e até mesmo dos trabalhadores pobres que a consumiam:

(...) o trabalhador, o homem pobre que toma garapa como um refrigerio, para temperar as ardências do sol e do clima, se não encontrar bebida inofensiva quando sente necessidade, vae tomar cachaça, que lhe altera as faculdades e torna-o, muitas vezes, de um homem bom, trabalhador e pacato, em um homem mau.<sup>284</sup>

---

<sup>280</sup> SILVA, *op. cit.*, p. 238.

<sup>281</sup> MATOS, Maria Izilda Santos. *Na trama urbana: do poder público, do privado, do privado e do íntimo*. In: Projeto de História, n. 1981, 1981.

<sup>282</sup> Cancela faz uso desta denominação ao tratar destes trabalhadores onde “eles eram caixeiros, alfaiates, sapateiros, pedreiros, carapinas, artistas e pessoas que viviam de agência, ou seja, que realizavam serviços não regulares, temporários como os de carregador, vendedor e proprietários de pequenos negócios”. CANCELA Cristina Donza. *Uma cidade...muitas cidades: Belém na economia da borracha*. In: Conheça a Belém, co-memore o Pará. (orgs) Jane Felipe Beltrão, Antônio Otaviano Vieira Junior. Belém: EDUFPA, 2008, p. 82.

<sup>283</sup> SILVA, *op. cit.*, p. 238 e 239. Em relação à questão semelhante no Rio de Janeiro Juliana Souza enfatiza que “com opções restritas e disputadas, muitos procuravam no comercio a varejo de alimentos uma forma de ganhar a vida. Afinal de contas, o Rio de Janeiro era um grande centro consumidor”. SOUZA, Juliana Teixeira. *Dos usos da lei por trabalhadores e pequenos comerciantes na Corte Imperial (1870-1880)*. In: Trabalhadores na cidade: cotidiano e cultura no Rio de Janeiro e em São Paulo, séculos XIX e XX. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2009, p. 190

<sup>284</sup> *O Pará*, 19 de janeiro de 1898, p. 4.

A fala do Sr. Cordeiro foi apoiada pelo parlamentar Sabino da Luz que enfatizou que os garapeiros eram trabalhadores que, para fazerem seu negócio, acordavam às 4 horas da madrugada. O Sr. Cordeiro de Castro também demonstrava preocupação com os vendedores de café, porque segundo ele estes homens traziam suas bancas para certos lugares, como o Ver-o-Peso, apenas porque precisavam fazer os seus negócios. Acontece que havia por parte das autoridades municipais um posicionamento contrário a esse comércio ambulante de alimentos, porque se alegava que os vendedores e consumidores deixavam muita sujeira nas ruas por onde passavam.<sup>285</sup> Todavia, conforme sugere Cordeiro, não seria algo muito fácil conter tal comércio ambulante, uma vez que tinha entre os fregueses de café e garapa até mesmo os “guardas municipais”, de quem se esperava ordenamento da cidade e aplicação de multas aos vendedores ambulantes, mas que não raro eram vistos “tomando café n’essas bancas ambulantes”.<sup>286</sup>

A partir do ordenamento jurídico das formas de controle e repressão dos modos de viver e práticas de consumo de parte da população, destacadamente das classes populares, ficamos então sabendo um pouco mais sobre o trabalho desses vendedores ambulantes de alimentos e bebidas. Em 12 de dezembro de 1897, por exemplo, no Livro de Detalhes do Governo Municipal fora anotado o seguinte: “Sendo de toda conveniência pública abolir a prática de fabricar-se garapa em diversos pontos da cidade, como acontece actualmente, advindo d’ahi a falta de aceio nos pontos em que estacionam os aparelhos empregados naquele fabrico”. Vemos então os garapeiros com seus aparelhos estacionando aqui e ali, moendo as varas de cana-de-açúcar para fazer e servir o refrescante caldo de cana aos seus fregueses, sem um ponto fixo, mas com certeza com roteiros de circulação pela cidade já definidos, pois haviam de ir aonde a clientela estava. No dito Livro de Detalhes da municipalidade, também se informava que não seria “permitido armar barracas para a venda de café [e] outros artigos de ingestão”, em pontos do Ver-o-Peso, do *Boulevard da República* e Doca do Reduto.<sup>287</sup> Dessa forma, vemos quais os pontos preferidos pelos ambulantes vendedores de café e de outras bebidas para obterem seu sustento, afinal eram áreas de muita circulação de

---

<sup>285</sup> Segundo Lacerda & Sarges as autoridades acreditavam eu muitos desses vendedores eram “os responsáveis pela sujeira e afeamento da cidade”. LACERDA, Franciane & SARGES, Maria de Nazaré. De Herodes para Pilatos: violência e poder na Belém da virada do século XIX para o XX. Projeto História (PUC-SP), v. 38, p. 161-178, 2009, p. 166.

<sup>286</sup> *O Pará*, 19 de janeiro de 1898, p. 4.

<sup>287</sup> *O Pará*, 12 de dezembro de 1897, p. 3.

peças e de outros tantos trabalhadores. Outros vendedores ambulantes também se faziam presentes nessas áreas da cidade. Na zona portuária do Ver-o-Peso, por exemplo, havia o comércio de doces, carregados em charões por algumas vendedoras.<sup>288</sup> Já na Doca do Reduto, os particulares reclamavam que “quando chegam às canoas de pescado ao Reduto, os negociantes ambulantes d’esse gênero atiram-se sobre ellas, de modo a impedir que os particulares possam fazer qualquer compra”.<sup>289</sup>

Por outro lado, a preocupação não se restringia apenas à falta de higiene e estética da cidade, era também uma questão da segurança e ordem no espaço urbano no que tangia um melhor controle sobre o uso dos espaços públicos e de circulação da população. Assim, segundo Pechman, a preocupação na segurança das grandes cidades ocorre uma vez que a cidade era um perigo, já que ela é um lugar de relação, circulação e mesmo esconderijos dos chamados homens perigosos.<sup>290</sup> O controle sobre os vendedores ambulantes de alguma forma também passava pela perspectiva da segurança pública, o que se buscava realizar por meio do Código de Posturas Municipais. Não sendo à toa que, no período da gestão o intendente Antônio Lemos, entre os anos finais do século XIX e início do século XX, houvesse um Código de Polícia Municipal. Os vendedores ambulantes resistiam, no entanto, mesmo cometendo infrações. Eles também tentavam manter suas vendas em locais que eram proibidos, através do recurso à legalidade, tal como aconteceu em 8 de março de 1898, na sessão da reunião ordinária do governo municipal, quando fora apresentado um requerimento de diversos vendedores ambulantes em carrinhos de mão que pediam que lhes fosse “permittedo estacionarem durante determinado tempo, no littoral”, o que não fora aceito.<sup>291</sup>

Obviamente, os trabalhadores que dependiam do comércio ambulante de bebidas e comidas, entre outros produtos, não haveriam de sair de cena das ruas da cidade, por mais que a legislação os proibisse de praticar tais comércios, afinal, para além da simpatia e cumplicidade de seus fregueses, precisavam trabalhar para viver. Parte desses sujeitos, inclusive, começavam esse tipo de trabalho nas ruas ainda muitos jovens, quase crianças, enquanto outros eram iniciados como empregados de tabernas e de quitandas. Lacerda a este respeito enfatiza que:

---

<sup>288</sup> *O Pará*, 15 de dezembro de 1897, p. 3.

<sup>289</sup> *O Pará*, 5 de janeiro de 1898, p. 2.

<sup>290</sup> PECHMAN, Robert. *Cidades estreitamente vigiadas: o detetive e o urbanista*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2002.

<sup>291</sup> *O Pará*, 21 de janeiro de 1898, p. 4.

(...) as ocupações para crianças giravam em torno de trabalho no comércio local, destacando-se a tarefa de caixeiro em mercearias, padarias, lojas de fazenda. Esse trabalho quase sempre era muito mal remunerado, além de expor esses pequenos trabalhadores a toda sorte de arbitrariedades por parte dos adultos.<sup>292</sup>

Alguns deles se lançavam como vendedores ambulantes por conta própria, mas, outros saíam às ruas vendendo produtos alimentícios à serviço ou empregados de outras pessoas, ainda que, ao longo das suas vidas, tais sujeitos prestassem serviços os mais diversos, inclusive trabalhando nas ruas. Um exemplo disso são as atividades exercidas pelos imigrantes portugueses José da Silva e Joaquim da Costa que, na cidade de Belém, já teriam sido “carregadores, depois catraieiros, geleiros e por fim vendedores de peixe na rua”.<sup>293</sup> Sendo possível dizer que as relações entre estes trabalhadores versus patrões e as políticas do governo no que tangia suas pessoas vão definir o papel de cada um dentro do comércio ambulante e do mercado de trabalho de Belém e os conflitos em torno deles.

Na cidade de Belém um dos lugares onde havia uma maior presença de pessoas envolvidas no trabalho de mercancia ambulante era o populoso e movimentado bairro da Campina. Neste, era possível encontrar carregadores, vendedores de comida e de frutas, por exemplo, uma vez que grande parte das lojas, tabernas, casas de aviação e outras lá se encontravam, embora os vendedores ambulantes muitas vezes não fossem vistos com bons olhos. Segundo Cancela “Apinhados nas ruas estreitas dos bairros da Cidade Velha e da Campina” reclamava-se para que “carregadores e vendedores não atrapalhassem o passeio público dos cavalheiros”.<sup>294</sup>

Permanecendo nas ruas da cidade, décadas depois, em 1952, o prefeito Lopo de Castro resolveu tratar da presença dos trabalhadores ambulantes da seguinte forma: já que pagavam apenas uma taxa ao município, esses trabalhadores não deveriam vender em local fixo, mas de porta em porta, pois assim estava caracterizado o seu tipo de trabalho. Considerou, portanto, “ilegal que eles se postassem em frente aos estabelecimentos comerciais regulares, que tinham as despesas com seu prédio,

<sup>292</sup> Segundo a autora “Este foi o caso, noticiado em 1897 no *Diário de Notícias*, do menor Augusto Alves Moreira, caixeiro de uma mercearia da cidade “ferido na cabeça por seu patrão, com um cinturão de soldado pelo simples fato de ter esquecido de assentar no caderno seis vinténs”. LACERDA, Franciane Gama. *Infância e imigração no Estado do Pará (final do século XIX, início do século XX)*. In: Terra Matura: historiografia e história social na Amazônia. (orgs) José Maia Bezerra Neto e Décio de Alencar Guzmán. Belém: Paka-Tatu, 2002, p. 397.

<sup>294</sup> CANCELA, *op. cit.*, p. 91.

pagavam funcionários e recolhiam impostos”.<sup>295</sup> Os comerciantes que pagavam impostos, recolhiam receita, pagavam muitas vezes aluguel, luz e funcionários viviam em constante insatisfação com os vendedores ambulantes, que somente ocasionalmente pagavam uma taxa para serem considerados vendedores ambulantes e na maioria das vezes fixavam seus negócios na frente de outros estabelecimentos o que ocasionava os conflitos. Assim, cabia ao governo pressionado muitas vezes pela classe dos proprietários de estabelecimentos tomar atitudes que fossem favoráveis a eles.<sup>296</sup> A questão, contudo, provavelmente haveria de ficar aberta, tanto que, em 1952, Aramico Quintela Chaves, após adquirir na vacaria situada na “baixa” da Avenida Serzedelo Correa dois vitelos, levou os animais para o quintal de sua casa, localizada na São Jerônimo, e por lá mesmo os abateu. Fazendo então a venda das carnes para os vizinhos, bem como aos motoristas de ponto de táxi no Largo da Pólvora.<sup>297</sup>

Em meados do século XX, por outro lado, Aramico Quintela Chaves pode comprar dois vitelos na cidade de Belém, o fazendo na vacaria situada na “baixa” da Avenida Serzedelo Corrêa,<sup>298</sup> sendo comum em diversos bairros a presença das vacarias, estabelecimentos que, apesar de sua denominação consagrada, também compreendiam pequenas hortas e igualmente venda de flores. Embora seja verdade, a criação de vacas para a produção diária de leite fosse a mais conhecida e importante atividade desses estabelecimentos que, há bastante tempo, já faziam parte do cenário de Belém, quando no século XIX os leiteiros saíam às ruas para vender seu produto *in*

<sup>295</sup> *Apud* PINTO, *op. cit.*, p. 22.

<sup>296</sup> Cem anos antes, a questão já colocada em Belém: “Em 1852, por exemplo, no dia 13 de março, na capital da província, o jornal *O Monarchista Paraense* publicou o pedido dos taberneiros do 3<sup>a</sup> Distrito da capital que solicitava aos respectivos fiscais que redobrassem a vigilância sobre as quitandeiras, pois, eles que pagavam os direitos e impostos devidos para a venda de produtos nacionais e importados saíam no prejuízo já que aquelas além de não pagarem impostos “à sombra de meio dúzia de *panellas*, vendem todas ou quase todas, os mesmos gêneros que os taberneiros o não podem fazer, sem a competente licença...”. Cf. MACÊDO, *op. cit.*, p. 209. Souza consegue visualizar situação semelhante para a cidade do Rio de Janeiro, de fins do século XIX, quando cinco comerciantes trataram, de se unir e encaminhar uma representação à municipalidade tão logo formados os primeiros chalés nas imediações de seus estabelecimentos”. O documento foi enviado ao presidente da Câmara Municipal e “fizeram questão de destacar entre seus méritos a sujeição aos regulamentos da Câmara e da polícia, assim como o pagamento dos tributos exigidos ao Estado, na esperança de que a municipalidade reconhecesse que eles cumpriam com suas obrigações enquanto governados”. SOUZA, *op. cit.*, p. 192.

<sup>297</sup> Segundo Ernesto Cruz, “o largo da Pólvora fora assim chamado, por causa da casa onde se guardavam a pólvora e os armamentos das tropas coloniais”. Atualmente Praça da República. CRUZ, *op. cit.*, p. 16. *Apud*, PINTO, *op. cit.*, p. 23.

<sup>298</sup> A Avenida Serzedelo Corrêa anteriormente contou também com os seguintes nomes Cemitério e de São Vicente de Fora e João Pessoa. CRUZ, *op. cit.*, p. 79.

*natura*, o que faziam acompanhado das vacas andando pelas ruas, de casa em casa, ordenhando o animal na frente da freguesia.<sup>299</sup>

Em fins do século XIX, as queixas do governo municipal acerca da circulação das vacas com seus respectivos leiteiros pelas ruas de Belém nos permitem ver um pouco mais sobre essa prática da venda ambulante de leite bovino, quando o governo reclamava “do gado que estacionava na rua para o fornecimento do leite num cotidiano que ia desde as seis horas da manhã, e por isso exigia ação rigorosa da fiscalização”.<sup>300</sup> Era justamente no horário das seis até as oito horas da manhã que se fazia a venda do leite, como podemos ver na recomendação dada pela municipalidade aos seus agentes fiscais, em 12 de dezembro de 1897, para que proibissem de “estacionar nas ruas o gado que abastece de leite a população, como sucede diariamente, desde as 6 horas até às 8 horas da manhã em frente ao Mercado Público”.<sup>301</sup> Da mesma forma, que o Livro de Detalhes do Executivo Municipal ressaltava que seria “de toda conveniência evitar que continuem alguns pontos centrais da cidade a servir de pastagem do gado que abastece de leite à população”. Tal prática era vista como algo que além de perigoso para os transeuntes, trazia ofensas à moral e aos bons costumes, assim sendo cabia ao fiscal determinar locais mais afastados e subúrbios para serem destinados a esse fim.

Para além das questões de limpeza e beleza da cidade, existia ainda a preocupação com as questões de higiene e conseqüentemente com a saúde. Modelar nesse sentido na virada do século XIX para o XX eram as denúncias contra vacarias jornal. Em 1897, reclamava-se contra uma vacaria, localizada na Rua Apinagés esquina com a Mundurucus, já que os esgotos “estagnando-se na primeira d’essas ruas, constituem um foco de miasmas”.<sup>302</sup> Existindo em áreas afastadas e subúrbios da cidade, as vacarias geralmente se localizavam em áreas mais baixas do relevo urbano, portanto, em áreas de alagamento ou de várzeas, daí também a razão de ser da referida queixa.

Queixas e conflitos em relação ao fornecimento de leite em Belém, aliás, foram constantes. Em 1883, ainda no Império, houve uma greve dos leiteiros, uma vez que a

---

<sup>299</sup> Sobre a relação dos animais dentro da cidade ver: VIEIRA, D.D. J. *A cidade e os “bichos”. Poder público, sociedade e animais em Belém (1892-1917)*. Belém: Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Dissertação de Mestrado, 2015.

<sup>300</sup> *O Pará*, 19 de janeiro de 1808, p. 2.

<sup>301</sup> *O Pará*, 24 de dezembro de 1897, p. 2.

<sup>302</sup> *O Pará*, 30 de dezembro de 1897, p. 2.

Câmara Municipal da capital paraense não havia permitido a venda do leite em latas, saindo então os leiteiros desacompanhados das vacas, sob a suspeita de que os donos de vacarias ou seus empregados haveriam de colocar água no leite acondicionado em latões para um maior rendimento do produto e de seus lucros. Em documento à Câmara Municipal, os senhores Joaquim José Almeida; Antônio Fernando Nogueira Júnior; Constantino de Almeida Portal e Antônio dos Santos de Oliveira, vendedores de leite e provavelmente donos de vacarias da capital, diziam-se prejudicados com a proibição da venda de leite em latas, utilizando como justificativa que tal prática já era usual em outras províncias do Império:

(...) que a condução do leite em grandes latas é permittida em outras províncias do Império, exigindo-se somente que elle seja puro, e que as vasilhas sejam limpas e fabricadas de material apropriado que não estrague o leite, devendo isto ser fiscalizada pelos respectivos empregados da Câmara Municipal.<sup>303</sup>

Com a exigência de que o leite fosse tirado diretamente da vaca na frente do freguês, os donos das vacas mostravam-se contrários. Afirmavam que não era possível a um vendedor de leite que possuísse “cinco, dez ou vinte vaccas” que pudesse “conduzir consigo todo seu gado pelas ruas da cidade”, uma vez que “não pode com uma só vaca servir a todos os seus fregueses (...)”.<sup>304</sup> Menos de uma década depois, percebemos as contradições do discurso civilizador que almejava uma cidade moderna e higienizada, portanto salubre em todos os sentidos, mas que mantinha a venda do leite ordenhado diretamente das vacas de porta em porta pelas ruas da cidade, ao invés da venda em garrafas. Somente avançando as primeiras décadas do século XX, haveriam os leiteiros e donos de vacarias obter a venda do leite em latas, o que, por sua vez, seria fonte de conflitos e queixas.

Em janeiro de 1920, o jornal *Folha do Norte* afirmava que os leiteiros batizavam o leite com água e ainda se sentiam vítimas de uma perseguição feita pelo governo, em especial pelos guardas sanitários municipais, que inutilizavam o leite que era levado ao “baptisterio do dr. Ferreira Celso, director do Serviço de Águas”. Assim aconteceu quando os guardas municipais João de Oliveira Luís e Alberto Lopes encontraram à venda, em poder dos leiteiros José Candido e José Anselmo, 32 litros de leite com água

---

<sup>303</sup> Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária de Presidência de Província. Câmara Municipal de Belém. *Abaixo-assinados*. Belém do Pará, 6 de junho de 1883.

<sup>304</sup> *Ibid, Ibidem*; nota 43.

que acabaram inutilizando.<sup>305</sup> A prática parecia ordinária, tanto que em 1 de fevereiro do mesmo ano, os guardas sanitários João d'Oliveira Rios e Alberto Moreira Lopes continuaram fazendo a campanha de fiscalização contra o leite adulterado. Chegaram a inutilizar 39 litros de leite por estar misturado com água. Havia leiteiro que chegava a vender 20% de leite e 80% de água. A explicação dada pelos leiteiros, segundo a *Folha do Norte*, era de que “andando pela chuva, a água escorria para dentro do vasilhame e falsificava seu negócio. Mas o leite saía do estábulo puro como luz do dia, juravam em sua defesa”.<sup>306</sup> Em 1952, o Serviço de Higiene de Alimentação decidiu coletar amostras de leite entregue por 12 leiteiros de Belém para tratamento na usina de pasteurização. Todas as amostras estavam contaminadas. Acontece que mesmo punidos com as multas, batizar o leite vendido na cidade era quase uma regra.<sup>307</sup>

Os leiteiros, no entanto, não eram os únicos trabalhadores que saíam às ruas para venda de seus produtos oriundos das vacarias. Havia outras categorias que também trabalhavam nas ruas no que diz respeito ao comércio de alimentos, não sendo donos de seus negócios, mas empregados de outros. A história de Raymundinho, embora envolvido em prática criminosa, permite compreender as relações entre os trabalhadores de rua e seus “patrões”. No início do ano de 1920, ele se fez passar por vendedor de doces e acabou ludibriando Hermínia Bayna que, ironicamente, era muito conhecida no “bairro do Ladrão” onde residia e fazia doces. Segundo a *Folha do Norte*, Raymundinho apareceu na porta de Hermínia se oferecendo para vender seus doces, sendo aceito com um ordenado de 15 mil réis mensais. Aconteceu que, em certa ocasião, ele saiu com uma bandeja repleta de doces e sumiu. Em 14 de janeiro a mulher compareceu na polícia relatando o fato e dizendo que, segundo informações, Raymundinho teria vendido até a sua bandeja.<sup>308</sup>

Os pães também eram vendidos nas ruas de porta em porta, carregados em cestos pelos padeiros, sendo prática comum desde o século XIX. Em 25 de junho de 1883, o *Diário do Gram-Pará* publicou o seguinte anúncio: “Atenção dos padeiros.

<sup>305</sup> *Folha do Norte*, 25 de janeiro de 1920, p. 4.

<sup>306</sup> *Folha do Norte*. 01 de fevereiro de 1920. p.1.

<sup>307</sup> Ao que parece essa classe era bastante organizada, tanto que em 1958 foi feita uma convocação pelo primeiro secretário Olívio Farias Rodrigues, da Associação Beneficente dos Leiteiros do Pará, na sede da própria entidade, localizada na Travessa Rui Barbosa, 860, onde seriam eleitos novos “corpos administrativos”. *Apud* PINTO, Lúcio Flávio. *Memória do Cotidiano* - Vol. 5. Belém: edição do autor, outubro de 2012, p. 23 e 45.

<sup>308</sup> *Folha do Norte*, 14 de janeiro de 1920, p. 2.

<sup>308</sup> *O Pará*, 4 de janeiro de 1898, p. 3.

Chegaram para a loja *Veado Branco*, de Carreiro & Comp. um grande sortimento de cestas de vime, próprias para conduzir pão e que se vende muito barato”.<sup>309</sup> Os padeiros então não só trabalhavam no interior das padarias, fazendo o pão, mas saíam com balaios<sup>310</sup> cheios de pães vendendo nas ruas e nas portas das casas. No século XX, na primeira metade, Segundo Fontes “O padeiro saía com um balaio grande e outro pequeno, levando quase sempre o filho como uma forma de aprendizagem da profissão”.<sup>311</sup>

Fontes, em seu trabalho sobre os trabalhadores e a indústria de panificação em Belém entre 1940-1954, destaca que as condições de trabalho nas padarias eram bastante insalubres. Segundo a autora “a maioria dos trabalhadores morava nas padarias em quartos sujos e mal arejados. O horário de trabalho era longo, com pouco tempo para o descanso. A jornada de trabalho começava às 18h e ia até às 12h do outro dia”.<sup>312</sup> Tal situação favorecia o poder de coerção do panificador sobre seus trabalhadores, uma vez que regulava os horários e a disciplina dentro das padarias.<sup>313</sup> Em 1950, o jornal *Folha do Norte* noticiava que continuava o fabrico noturno de pão em algumas padarias da Capital.<sup>314</sup>

---

<sup>309</sup> Cf. *Diário do Gram-Pará*, 25 de junho de 1883, p. 3.

<sup>310</sup> Morais nos diz que: “Balaio-cesto raso de talas de palmeira, de boca mais larga que o fundo, tecido caprichosamente colorido, onde se guardam costuras, roupas, miudezas, cousas domésticas”. MORAIS, Raimundo. *O meu dicionário de cousas da Amazônia*. Brasília: Senado Federal, 2013, p. 33.

<sup>311</sup> FONTES, *op. cit.*, p. 47.

<sup>312</sup> A autora ainda enfatiza que essas situações faziam com que os trabalhadores vissem seu patrão como explorador e que muitos trabalhadores se utilizavam do seu ofício como moeda de barganha e sempre tentavam tirar proveito próprio em suas relações. Fosse levando consigo a sua freguesia, sabotando o trabalho ou ainda utilizando restos de massa para fabricar biscoitinhos que vendiam numa forma de aumentara renda eram os chamados “biscates”. FONTES, Edilza Joana de Oliveira. *O pão nosso de cada dia: trabalhadores e indústria da panificação e a legislação trabalhista. (Belém 1940-1954)*. p. 79.

<sup>313</sup> Sobre trabalhadores que viviam no local de trabalho, Cancela nos informa que “comumente, encontram-se situações em que os empregados de um estabelecimento comercial residiam no mesmo local em que trabalhavam. Geralmente, as firmas funcionavam em prédios assobradados, cujos altos possuíam quartos onde residiam os empregados, particularmente os solteiros” a exemplo, os casos dos padeiros Mariano e Gonçalo “ambos solteiros e estrangeiros, este português e aquele espanhol. Os dois trabalhavam e residiam na padaria à travessa São Pedro, de propriedade de um cearense, Cosme, igualmente solteiro” E ainda “os caixeiros Antonio Mello e Antonio Saldanha, que moravam nos altos do sobrado onde ficava o armazém no qual trabalhavam e residiam juntamente com o patrão dos mesmos, o português Joaquim”. CANCELA. *op. cit.*, p. 129.

<sup>314</sup> *Folha do Norte*, 19 de abril de 1950, p. 1.

A situação de muitos outros trabalhadores pobres do comércio de Belém também era de grande exploração por parte de proprietários de tabernas e mercearias. Desse modo, no auge das contendas acerca do fechamento desses estabelecimentos aos domingos e feriados chega à redação do jornal *A Voz do Caixeiro*, uma carta que denunciava a difícil situação de alguns empregados das casas comerciais. A carta dizia que:

(...) existe no nosso meio casas que obrigam cinco e seis empregados a dormirem n'um estreito quarto, cuja atmosfera é composta de miasmas de pirarucu, carne e outros artigos em estado de putrefação; ora, imaginem, d'entro de algum tempo como não estará essa gente que respira esta pestilenta atmosfera; ahi temos a rasão das tysicas e beri-beris de que são victimas os nossos colegas (...) Gostosamente lhe comunico que muitas casas da Travessa Occidental do Mercado e Rua da República<sup>315</sup> teem derespeitado a lei conservando as portas abertas, aos domingos. Mucio Hasse. Belém, 13 de fevereiro de 90.<sup>316</sup>

Um destes estabelecimentos era a mercearia “*O Protector das Famílias*”, o qual continuava a vender aos domingos, visto que seu proprietário, segundo o jornal *A Voz do Caixeiro*, tinha o atrevimento de comunicar aos seus fregueses “que não comprassem aos sábados, porque nos domingos ele os servirá ainda com mais solicitude, por isso quem manda em sua casa é ele e não a Intendência Municipal”.<sup>317</sup> A lei de fechamento das portas dos estabelecimentos comerciais aos domingos e feriados, na capital paraense, fora aprovada em 16 de janeiro de 1890, fato que não agradou aos proprietários, mas que agradava a classe dos trabalhadores a pedir intervenções para que a lei fosse cumprida, uma vez que muitos dos proprietários negavam-se a cumprir a lei e conservavam “seus estabelecimentos abertos além das horas marcadas pela postura do município (...) nos dias de domingos e nacionais” e até nos “dias úteis”. Diante disso, alguns taberneiros chamados de “gananciosos”, pelo articulista do jornal *A Voz do Caixeiro* pretendiam “um abaixo assinado” ao governador pedindo para que as mercearias, nos domingos e feriados pudessem ficar “abertas (...) até o meio-dia”. Ao que tudo indica, o fim desta questão ia longe, já que os comerciantes infringiam a lei trabalhando com as portas semifechadas. O jornal *A Voz do Caixeiro*, um órgão dos empregados do comércio, avisava a tais proprietários que “fechem suas portas, sob pena

---

<sup>315</sup> A rua da República anteriormente a Proclamação da República era denominada de rua do Imperador. CRUZ, *op. cit.*, p. 19.

<sup>316</sup> *A Voz do caixeiro*, 23 de fevereiro de 1890, p. 4.

<sup>317</sup> *A Voz do caixeiro*, 2 de março de 1890, p.3

de publicarmos os seus nomes”.<sup>318</sup> Esta “disputa” não terminou rapidamente, pois, em 21 de dezembro de 1897, sete anos após a lei de 16 de janeiro, sobre fechamento dos estabelecimentos aos domingos e feriados, encontramos em uma chamada no Jornal *O Pará*, um alerta para os fiscais da Intendência, pois alguns estabelecimentos do bairro comercial costumavam “vender abertamente aos domingos e dias feriados, em prejuízo dos cumpridores da lei”.<sup>319</sup>

Não era fácil então a vida dos trabalhadores de um modo geral, sujeitos à exploração de seus patrões, ou, no caso daqueles que trabalhavam nas ruas, às formas de controle e disciplinamento por parte das autoridades municipais, em suas lidas diárias em busca do sustento seu e de suas famílias, ao tempo que trabalhavam para propiciar aos demais segmentos da sociedade o consumo da garapa, do café, do leite, do pão, entre tantos outros produtos de beber e comer. Assim, além dos estabelecimentos e dos diversos sujeitos que compunham o mundo da alimentação da cidade de Belém, os livros de receitas e seus ingredientes eram parte importante para se entender os hábitos alimentares e as influências na forma de produzir e consumir os alimentos, sobre tal realidade e práticas se discutirá a seguir.

---

<sup>318</sup> *A Voz do caixeiro*, 9 de fevereiro de 1890, p. 4

<sup>319</sup> *O Pará*, 21 de dezembro de 1897, p. 2. A situação dos caixeiros no Rio de Janeiro, de acordo com Souza era semelhante, com um Código de Posturas que “permitia as lojas dedicadas à venda de alimentos permanecessem abertas desde o amanhecer até as 10 horas da noite”, o que deixava os caixeiros esgotados com longas jornadas de trabalho e “quase sem folga por todos os trabalhadores que atuavam nesse ramo do comércio”. Uma vez que as folgas dependiam do “humor, da boa vontade e do interesse do empregador, assim como da capacidade de persuasão e mobilização dos empregados”. SOUZA, *op. cit.*, p. 204.

## CAPÍTULO II

### **Sopa à Italiana, mães-bentas: os livros de receita e a comida mestiça.**

“Num restaurante. O Neves pede um bife à jardineira. Ao vel-o deante de si, interpella o garçon:  
-Como é que o bife é a jardineira e só há cousas de horta, dentro do prato, taes como cebolas<sup>320</sup>, batatas e grelos do Algarve?  
O garçon impertiga-se e responde com elegância:  
-É que as flores são de rhetorica e somente existem na carta.  
O Neves tomou nota para o indicador”.<sup>321</sup>

A leitura deste pequeno conto, publicado em 1919 na revista *A Semana*, que circulava no estado do Pará, chamou atenção pelo fato do personagem Neves entender que o nome do prato deveria vir representado na comida que acabara de ser servida. O *bife à jardineira*, apesar do seu nome trazia na sua composição cebolas, batatas e grelos do Algarve, portanto, não fazia jus ao seu nome. Esse conto nos possibilita entender que os pratos servidos nos restaurantes da capital paraense, conforme estamos defendemos nesta tese, se constituem de uma mestiçagem que era oriunda de trocas culturais e influências de outros povos. Tais trocas ocorriam no uso dos ingredientes, nas quantidades e tipos dos temperos e, igualmente, nas formas de preparo e apresentação desses pratos, conforme percebemos no *bife à jardineira* apreciado pelo Neves. Nesse capítulo objetivamos perceber aspectos dessas trocas culturais expressas na culinária praticada em Belém, por meio de algumas receitas e ao mesmo tempo entender como ao longo do período estudado foi possível visualizar interferências alimentares que chegaram a Belém.

O livro de receitas tem suas origens na Antiguidade Clássica, os primeiros livros que traziam receitas eram os tratados médicos.<sup>322</sup> Tinham uma finalidade mais

<sup>320</sup> A cebola que aparecerá constante neste capítulo, “Da família das liliáceas, é uma carnuda raiz vegetal usada em todo mundo para aromatizar pratos. Consumida desde a Antiguidade, não se tem certeza de onde se originou. Aparecendo em inscrições em hieróglifos egípcios, em sânscrito, hebraico, grego e latim, deixa-nos supor que tenha sido cultivada em todos esses diferentes lugares”. GOMENSORO, p. 101.

<sup>321</sup> *A Semana*. V. 2, n° 59, 1919.

medicinal do que propriamente culinária. Ou seja, a culinária era pensada e vista como parte da terapêutica medicinal. Desde a Antiguidade os alimentos ganham classificações quanto a sua natureza do ponto de vista médico de forma terapêutica e nutricional nos chamados tratados de medicina. Hipócrates desenvolveu a chamada fisiologia dos humores, segundo a qual as doenças eram consequência do desequilíbrio dos quatro humores corporais: sangue, linfa, bÍlis amarela e bÍlis negra, assim os alimentos eram classificados segundo seus efeitos terapêutico em seco, úmido, quente e frio.<sup>323</sup>

Então, os primeiros estudos sobre alimentação são os tratados de medicina<sup>324</sup>, os quais tinham por finalidade fazer a relação de alimentos frios e quentes e sua influência na saúde dos indivíduos. Tais alimentos eram associados ao temperamento dos seres humanos, sendo os alimentos quentes aqueles considerados ruins, pois excitavam e despertavam sendo afrodisíacos, devendo seu uso ser devidamente controlado, em especial entre os jovens e muito raramente em crianças. Enquanto que os frios com capacidade de acalmarem podiam ser mais consumidos:

Os alimentos quentes seriam o vinho, o sal, o açúcar, o mel, a canela, o cravo, a pimenta, a mostarda, o alho. Os frios seriam a alface, o vinagre, os pepinos, o ópio, a canfôra, os cogumelos e as frutas em geral. O vinho era uma bebida tão quente para Galeno, o mais importante médico da época romana que ele o interditava antes dos 22 anos, pois até essa idade já haveria suficiente calor natural nos corpos. O chocolate, no século XVIII, era considerado tão quente que não devia ser dado às crianças!<sup>325</sup>

Assim, a alimentação surge com novas funções além da usual manutenção do sistema biológico, ou seja, apenas como alimento que serve para manutenção das funções vitais de um indivíduo; agora ela se insere nos estudos de médicos com objetivo de avaliar sua interferência na saúde e humores das pessoas. A própria analogia entre receitas e preparação de alimentos está relacionada com as receitas médicas,

---

<sup>322</sup> Segundo Trefzer “A antiguidade nos legou o famoso tratado de Apício, uma coleção heterogênea de receitas reunidas no final do século IV d. c. e uma das principais fontes de citação quando se fala em cozinha romana”. TREFZER, Rudolf. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. p. 11.

<sup>323</sup> CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p. 10.

<sup>324</sup> E ainda, “Até o século XVIII, os tratados sobre alimentos encaravam-nos exclusivamente de um ponto de vista médico, terapêutico e nutricional, dando prosseguimento às crenças milenares nas supostas virtudes de certos alimentos, especialmente em relação ao sexo”. CARNEIRO, *op. cit.*, p. 9.

<sup>325</sup> CARNEIRO, *op. cit.*, p. 9.

especialmente os ingredientes e suas quantidades, e como eles deveriam ser misturados e elaborados para o equilíbrio do corpo:

(...) o sabor de muitas das receitas tradicionais tem por base, de todo modo, o esforço de ‘temperar’ os pratos mediante a utilização de ingredientes que se compensam, a fim de impedir a ameaça de comprometimentos do equilíbrio entre os humores.<sup>326</sup>

Essa realidade nos remete às combinações que são encontradas ao longo dos livros de receitas e que muitas vezes não fazem sentidos na mistura dos ingredientes. Desse modo, “o arroz doce, preparado com os ingredientes leite, arroz, açúcar e canela, por exemplo, é uma composição de prato que se baseia no equilíbrio das diferentes qualidades elementares”.<sup>327</sup> A preocupação em equilibrar as receitas, para que na alimentação pudessem oferecer benefícios ao corpo, foi o principal fator que deu origem aos primeiros tratados de cozinha, os quais eram elaborados por médicos e tinham uma função de prescrição médica. Logo, “os médicos da antiguidade, em geral, têm plena consciência da necessidade de aumentar os efeitos preventivos e terapêuticos da alimentação, recorrendo a outros ramos do saber médico”.<sup>328</sup>

Nesse sentido, os livros de receitas ou de culinária, que surgiram como tratados medicinais, vão ganhando espaço ao longo do século XV, especialmente com a invenção tipográfica e a capacidade de impressão. São fundamentais para se entender uma determinada sociedade em um dado período. São mais do que técnicas de preparo, tipos de ingredientes ou quantidades, na verdade são reflexos diretos da sociedade. E ainda que os primeiros livros tenham nascido nas cortes, voltados para o consumo de uma elite palaciana e para os cozinheiros reais,<sup>329</sup> eles nos possibilitam, quando analisados com outras fontes como receituários em jornais, pedidos de despensa, listas de compras e cadernos de receitas, entender como a alimentação foi ao longo do tempo de uma circularidade cultural significativa.

---

<sup>326</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 42.

<sup>327</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 42.

<sup>328</sup> MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 258.

<sup>329</sup> MAZZINI, *op. cit.*, p. 258.

Entende-se como circularidade cultural o “influxo recíproco entre cultura subalterna e cultura hegemônica”.<sup>330</sup> No que tange a alimentação, os livros de receitas é possível visualizar tal circularidade, pratos e receitas que eram hábitos das classes mais baixas e que eram encontrados muitas vezes “remodelados” nos livros de receitas das Cortes, dos palácios e vice-versa. Segundo Ferro: “Os livros de culinária contam sempre o que se podia comer, mas não o que, efetivamente, se comia”.<sup>331</sup> Os livros em geral, até o século XIX, refletiam uma cozinha de classes sociais mais altas. E quando incorporavam receitas de populares ou camponeses, estas eram “variantes modificadas e refinadas, que desse modo se metamorfosearam de pratos camponeses em iguarias senhoriais”.<sup>332</sup> O historiador Trefzer analisa o caso da “hollopotrida”, o ensopado espanhol *Olla potrida*, relatando-nos que “com aumento de poder da Espanha no século XVI, esse prato popular preparado com diferentes tipos de legumes e carnes se disseminou por toda a Europa”.<sup>333</sup>

Neste capítulo farei uma discussão sobre alguns dos livros de cozinha importantes, desde aqueles surgidos na Europa, no século XV, até os livros editados no Brasil, para se pensar o mundo da alimentação e, assim entender como as receitas que chegam aos livros de cozinha brasileiros do século XIX são em grande medida compilações de receitas internacionais e, ainda, como tais receitas desde o século XV vão sendo mestiças à medida que circulavam. É importante também que se diga que as “mais antigas receitas de cozinha que conhecemos são mesopotâmicas e datam do segundo milênio a. C.”.<sup>334</sup> Já nos séculos IX e X, os livros de culinária muçulmanos eram de grande popularidade no mundo árabe. Segundo Miller, houve por este momento um nascimento da culinária islâmica medieval, considerando ainda que “em virtude do alto nível de especialização em Bagdá, os livros de culinária e etiqueta eram extremamente populares”.<sup>335</sup> Tal realidade em parte, como demonstra Miller, ocorre em virtude da posição de importante centro comercial que Bagdá ocupava naquele

---

<sup>330</sup> GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987. p. 20.

<sup>331</sup> FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*. Lisboa: Dom Quixote, 1996, p. 11.

<sup>332</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 14.

<sup>333</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 101.

<sup>334</sup> FLANDRIN; MONTANARI, *op. cit.*, p. 30.

<sup>335</sup> MILLER, H. D. Os prazeres do consumo: o nascimento da culinária islâmica medieval. In: FREEDMAN, Paul (Org.). *A história do sabor*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009, p. 143.

momento: “Bagdá medieval estava situada no movimentado centro de um vibrante mundo islâmico que se estendia desde o rio Indo até o oceano Atlântico. Por esse centro passava uma profusão de comidas exóticas e de tradições culinárias, influenciando o que era consumido e como era consumido”.<sup>336</sup> Mostrar como os livros de receitas que circulavam na Europa tinham como influências alimentares regiões árabes se faz importante para que não se crie uma ideia de que apenas vinham da Europa as influências sentidas em Belém. Um exemplo dessa realidade descrita por Miller é o *Ziryab*, um costume elegante no mundo muçulmano:

(...) o jantar começava com sopa, seguida de peixe e, depois, ave ou carne e sobremesas, por fim, um pequeno prato de pistache ou amêndoas. Em outras palavras, um estilo de jantar que persiste até hoje, da sopa às nozes.<sup>337</sup>

Assim, o “*Ziryab* é o exemplo mais espetacular de um processo que espalhou os pratos e hábitos culinários de Bagdá para o resto do Islã e depois para a Europa, onde as variações regionais desses mesmos pratos são servidas até hoje”.<sup>338</sup> Essa discussão também se faz importante tendo em vista como os sabores e hábitos alimentares estão em constante movimento e ao mesmo tempo ganham certa noção de regionalidade. E que, acima de tudo, as influências sentidas em Belém no mundo da alimentação perpassam por vários povos, entre eles os árabes. Assim, vamos aos livros então.

### **1. Os livros de cozinha: circularidade e mestiçagens.**

O mais antigo livro de cozinha da culinária bagdali, datado do século X e escrito por Ibn Sayyar al-Warraq, e intitulado *Kitāb al-tabīkh (Livro de Culinária)*, é segundo Miller o mais antigo de qualquer idioma, sendo uma listagem de alimentos, pratos, bebidas, utensílios culinários, ingredientes e receitas.<sup>339</sup> Já o segundo livro bagdali, escrito por volta de 1226 por Muhammad al-Khatib al-Baghdadi, intitulado *Kitāb al-takīkh*, em relação ao outro é mais específico tanto nos ingredientes como nas formas de preparo, trazendo os sabores da Bagdá Medieval. Composto por 164 receitas ou pratos, reproduz uma alta cozinha da cidade do califa. Teve também maior circulação e várias reproduções. Segundo Miller, é importante entender como pelo livro percebe-se a

<sup>336</sup> MILLER, *op. cit.*, p. 144.

<sup>337</sup> MILLER, *op. cit.*, p. 145.

<sup>338</sup> MILLER, *op. cit.*, p. 145.

<sup>339</sup> MILLER, *op. cit.*, p. 148.

influência da culinária persa na cozinha ensinada da culinária bagdali.<sup>340</sup> Tal realidade nos mostra que a mestiçagem da alimentação, entendida como trocas e influências alimentares foi o pilar de sustentação de muitas sociedades.

Na Europa uma das primeiras obras de receitas, de língua francesa, foi *Le Viandier*,<sup>341</sup> datada de 1490, obra de autoria atribuída a Guillaume Tirel, conhecido como Taillevent, sendo uma obra que refletia a mesa nos círculos palacianos.<sup>342</sup> Em suas páginas figuram receitas de sopas, carnes assadas, *entremets* (entrepastos), sopas engrossadas sem carne, pratos para alimentação de doentes, peixes e molhos. “Os pratos refletem a situação da arte culinária de então e o gosto predominante da nobreza palaciana no século XIV”.<sup>343</sup> Era também uma cozinha com receitas internacionais, uma vez que “o estreito contato entre as classes sociais mais altas e suas constantes viagens levou a disseminação de grande número de pratos e receitas em toda a Europa”.<sup>344</sup>

No ano de 1485, foi impresso o 1ª livro de receitas de nacionalidade alemã, intitulado de *Kuchemaistrey*, de autor desconhecido e, que teve ampla aceitação na sociedade sendo reimpresso por diversas vezes. Além das receitas, o livro trazia mais informações da arte terapêutica de que de culinária, tratando do uso de temperos como alho, açafrão<sup>345</sup>, gengibre, açúcar, manjerona, sálvia, arruda e azedinha, que eram marcas constantes e eram usados tendo como ponto de partida suas características terapêuticas e medicinais.<sup>346</sup> O livro *Le cuisiner François*, de La Varenne, datado de 1651, é tido como um dos marcos fundador da culinária clássica francesa. Foi importante porque ele deixou de fazer as compilações e de centrar sua cozinha no emprego das especiarias e assim de utilizar os métodos já enraizados na cozinha europeia:

<sup>340</sup> MILLER, *op. cit.*, p. 149 e 150.

<sup>341</sup> Segundo Ferro, “Em França, (...) Em 1306, apareceu um *Traité où l'on enseigne à faire et à appareiller et assaisonner toutes viandes selon divers usages de divers pays*. Depois, em 1350, surgiu o *Grand Cuisiner de toute cuisine*, obra anônima, impressa em meados do século XVI”. FERRO, *op. cit.*, p. 87.

<sup>342</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 21.

<sup>343</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 24.

<sup>344</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 24.

<sup>345</sup> Açafrão - “condimento originário da região que, se prolonga da Europa até o Leste Asiático. É tempero de perfume e gosto delicados e característicos, que funciona como eficiente corante. Na Antiguidade, já era conhecido por egípcios e judeus, sendo citado por Salomão no *Cântico dos cânticos*. Na Roma Antiga, misturado ao vinho, era bebido como um afrodisíaco”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 12.

<sup>346</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 57.

Além do emprego discreto de condimentos, também chama a atenção que a carne não é mais preparada em grandes peças, e sim primeira dividida em pedaços menores e então preparada conforme suas diferentes qualidades específicas.<sup>347</sup>

No século XVIII, mais precisamente no ano de 1746, tem-se a publicação do livro *La cuisinière bourgeoise*, de Menon, um dos mais destacados e renomados mestres cozinheiros da França, cuja obra marca também uma mudança, pois, ele foi o primeiro livro que se destinava a mulher que cozinhava, não era um livro destinado aos cozinheiros e chefes de cozinha, mas voltado ao público feminino que cozinhava. Menon também “formulou diretrizes para uma cozinha que procura um caminho intermediário entre a *grande cuisine* dos aristocratas e a *cuisine paysanne* das pessoas mais simples”.<sup>348</sup> Como ocorreu com a sopa de cebola que vinha da cozinha de pessoas mais simples e que, posteriormente, ganhou status de clássico da culinária francesa.<sup>349</sup>

No século XIX, marca-se profundamente a cozinha francesa, em parte devido aos trabalhos de Antonin Carême<sup>350</sup> e August Escoffier<sup>351</sup>, sendo o primeiro responsável pela consolidação no campo mundial da reputação da *Haute Cuisine*<sup>352</sup> Francesa. Nas palavras do historiador Terfzer: “ele ampliou, modificou, sistematizou e codificou o conhecimento culinário já existente e lançou, com seu trabalho e as obras publicadas, os fundamentos sólidos para a *Haute Cuisine* francesa do século XIX”.<sup>353</sup> Criou uma cozinha clássica que nasce de elementos básicos e combinações hábeis. Essa importância da cozinha francesa consolida-se ainda mais com Auguste Escoffier que, com *Le Guide Culinair*, lançou novas bases e referências na cozinha francesa.

Foi justamente neste momento de efervescência da culinária francesa que foram publicados no Brasil os primeiros livros de receitas e de culinária. Mas, apesar da importância da cozinha francesa, foram os livros de cozinha portugueses<sup>354</sup> os de grande

<sup>347</sup> TERFZER, *op. cit.*, p. 138.

<sup>348</sup> TERFZER, *op. cit.*, p. 178.

<sup>349</sup> *Ibidem*, nota 13.

<sup>350</sup> Sobre Carême ver: KELLY, Ian. *Carême: cozinheiro dos reis*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

<sup>351</sup> Sobre Escoffier ver: JAMES, Kenneth. *Escoffier: o rei dos chefs*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

<sup>352</sup> Haute cuisine – “Expressão francesa que caracteriza a comida preparada de maneira elaborada, geralmente por um *chef*, e apresentada de forma elegante. Uma comida preparada de forma perfeita”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 212.

<sup>353</sup> TERFZER, *op. cit.*, p. 210.

<sup>354</sup> Em Portugal “o primeiro manuscrito do gênero que se conhece é o chamado *Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria*, cujo original se conserva na Biblioteca Nacional de Nápoles,

influência para as primeiras obras publicadas no Brasil, ainda no século XIX. Destaca-se desse modo *O Cozinheiro Imperial*, livro datado de 1839, de autoria desconhecida que é apenas assinado com as iniciais R. C. M.,<sup>355</sup> publicado pela editora Laemmert. Outro livro foi o *O Cozinheiro Nacional* publicado pela editora B. L. Garnier, em 1882 e o *Diccionario do Doceiro Brasileiro* de autoria do Dr. Antônio J. de S. Rego, publicado em 1885, pela J. G. de Azevedo.<sup>356</sup>

O primeiro livro de cozinha português, datado de 1680, intitulado *Arte de Cozinha*<sup>357</sup> fora de autoria de Domingos Rodrigues. De acordo com Paula Pinto e Silva, Domingos Rodrigues foi mestre de cozinha na corte de D. Pedro II, sendo seu livro voltado “para a elite, para as grandes casas, que viria a mostrar também como alimentação e os modos à mesa serviam para marcar diferença entre grupos sociais”.<sup>358</sup> Segundo Cristiana Couto “até o final do terceiro quartel do século XIX” tem-se em Portugal cerca de “oito livros impressos, dois dos quais relativos a conservaria e confeitaria”.<sup>359</sup> Essa realidade demonstra também que as publicações de livros de culinária estavam ganhando força no século XIX, e que os livros voltados para a doçaria tinham importância.

---

erradamente designado por *Trattato di cucina Spagnuolo*. A sua designação corrente advém-lhe do nome da proprietária, D. Maria de Portugal, filha do Infante D. Duarte e neta de D. Manuel I que, em 1565 casou-se com Alexandre Farnésio, 3º duque de Parma, Piacenza e Gustalla, levando portanto para a Itália o pequeno tratado de cozinha, que aí depois permaneceu”. O manuscrito foi escrito por 6 mãos, provavelmente do final do século XV e início do século XVI, apresenta 59 receitas culinárias em cadernos de *manjares de carne; manjares de ovos; manjares de leite e manjares de conserva*. Conta também com 7 receitas de caráter medicinal. FERRO, *op. cit.*, p. 87 e 88.

<sup>355</sup> Segundo Algranti, “a ausência de um estilo de cozinha e de instruções pessoais (...) leva a supor que o autor do primeiro livro brasileiro de culinária não tenha sido um cozinheiro (...) o fato de o autor se intitular chef pode ter sido uma forma de conferir respeitabilidade à obra, reafirmando uma antiga tradição na história da edição dos livros de cozinha, cujas obras mais divulgadas, desde a Idade Média, foram escritas por cozinheiros experientes a serviço das grandes casas de nobreza europeia”. ALGRANTI, Leila M. *O mestre Cuca Sem Nome*. In: [www.revistadehistoria.com.br](http://www.revistadehistoria.com.br). Acesso em 15 janeiro de 2016.

<sup>356</sup> É importante dizer que a partir de 1839, com a publicação do *Cozinheiro Imperial*, foram publicadas ainda 13 outros livros voltados para cozinha e suas receitas. Destes 10 livros eram sobre confeitaria e 3 sobre cozinha sendo 1 voltado para economia das famílias e outro intitulado *Cozinheiro Popular* de 1900.

<sup>357</sup> RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. {1680}. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2008.

<sup>358</sup> SILVA, Paula Pinto. Introdução do Livro. *Arte de Cozinha*. {1680}. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2008, p. 22.

<sup>359</sup> COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça. *Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole*. Dissertação de Mestrado. PUC- São Paulo, 2003, p. 17.

Os livros editados no Brasil também ganharam essas características, sendo que a parte de doçaria é, em muitos momentos, cópia fiel das receitas portuguesas. Por outro lado, como informa Cristiana Couto, o momento do aparecimento do livro português a *Arte de Cozinha* ocorre quando de dois momentos distintos da alimentação europeia:

(...) o da passagem de uma cozinha medieval, localizada na Baixa Idade Média (XIV-XV), e que, de maneira geral, aparece ser mais ou menos semelhante em toda a Europa, e a emergência de uma nova cozinha ‘à francesa’, que tenta romper com as antigas práticas culinárias.<sup>360</sup>

Um exemplo dessa realidade é que, na obra de Domingos Rodrigues, o açúcar que tinha seu uso tanto para pratos doces como salgados, à medida que ele sofre influência francesa “demonstra uma tendência à migração do açúcar em direção aos pratos doces, mas está ainda conectada à cozinha quinhentista portuguesa ao manter sua permanência em pratos salgados”.<sup>361</sup> Assim, Barbosa e Gomes argumentam que os livros e manuscritos de receitas são acima de tudo fundamentais “para o estabelecimento de uma *gastronomia* no Ocidente. Isso significa que as constituições de um campo, a partir do qual o ‘gosto’ culinário foi formado e arbitrado dependeu bastante das publicações impressas”.<sup>362</sup> Para as autoras é importante também destacar como a culinária de papel tem relação com a culinária real e na própria construção do gosto uma vez que:

Ao registrá-la, documentá-la e publicá-la sob várias formas, a culinária de papel acaba por transformar, muitas vezes, a culinária real em uma culinária cuja difusão e circulação poderá vir a se constituir em um paradigma do gosto (...).<sup>363</sup>

Ou seja, a culinária como portadora de certa circularidade cultural de tempo e espaço. Ou seja, as receitas não eram estáticas, mas acima de tudo circulavam entre

<sup>360</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 20.

<sup>361</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 23.

<sup>362</sup> A autora denominou esse estudo de “culinária de papel” uma vez que “Por culinária de papel” entendemos “todo material impresso sobre a arte de cozinhar e/ou relativo às diferentes cozinhas e culinárias existentes. Nosso universo inclui vários tipos de livro sobre culinária: livros antigos e recentes, disponíveis em livrarias e bibliotecas, fichários ou cadernos de receitas que se encontram ainda em muitas casas, conventos, lojas, orfanatos e prisões, e inclusive livros de crítica gastronômica”. Nesse sentido, as autoras, em 2004, fizeram um mapeamento dos livros de culinária em todo território brasileiro, sendo encontrados 907 livros em diversos pontos de pesquisa, destes 50% já estavam com as datas de publicação identificadas. As autoras afirmam ainda que as publicações deste tipo de trabalho ganham um crescimento a partir dos anos 1990. BARBOSA, LÍVIA & GOMES, Laura Graziela. Culinária de Papel. *Revista Estudos Históricos*, n. 33, 2004, p.1 e 5.

<sup>363</sup> BARBOSA & GOMES, *op. cit.*, p. 2.

diferentes grupos sociais e a partir de cada grupo elas eram modificadas de acordo com os hábitos culturais de cada grupo. As receitas e seus ingredientes como detentoras de certos significados culturais de uma determinada sociedade. Assim, o livro de receita como um “disseminador de gostos alimentares, bem como num difusor de usos e costumes”.<sup>364</sup> Ou ainda como ressalta Gonçalves:

As preferências alimentares, os modos de cozinhar, as formas de apresentação dos alimentos, as maneiras de mesa, as categorias de paladar ou gosto, todos esses elementos inter-relacionados compõem um código cultural por meio dos qual mediações sociais e simbólicas são realizadas entre os seres humanos e o universo.<sup>365</sup>

Por essa perspectiva o livro de culinária:

(...) permite identificar os tipos de alimento consumido, através do mapeamento das receitas, das combinações consideradas culturalmente legítimas e suas diferentes formas de preparação, os tipos, a estrutura e contexto social das refeições de uma determinada sociedade e época. Ele identifica também os públicos a que se destina, que concepções e versões sobre alimentação e saúde ele dissemina e a que esferas da sociedade ele se encontra mais intimamente associado.<sup>366</sup>

Nos livros de receitas também é possível encontrar essa mestiçagem nos pratos e ingredientes. Estes livros traduzem a “cozinha escrita” a qual, “permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade”.<sup>367</sup> E, desta forma, entender e identificar as misturas. Godoy informa que ao menos dois processos compõem as cozinhas colonizadas, uma seria quando “a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento de práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. No segundo, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais, que a utilizam como um meio de diferenciação social e manutenção de uma dada hierarquia”.<sup>368</sup>

---

<sup>364</sup> BARBOSA & GOMES, *op. cit.*, p.4.

<sup>365</sup> GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. *Revista Estudos Históricos*, n. 33, 2004, p. 8.

<sup>366</sup> BARBOSA & GOMES, *op. cit.*, p. 4.

<sup>367</sup> E antes que se diga que os livros de receitas são controversos porque no geral, traziam apenas os pratos elaborados para as classes mais altas, ou seja, de uma cozinha da elite, vale dizer que “entre as classes dominantes e classes dominadas, não exclui uma convergência cotidiana dos gostos e dos hábitos”. MONTANARI, *op. cit.*, p. 63.

<sup>368</sup> MACIEL, *op. cit.*, p. 4.

Considero importante antes de analisar os livros publicados no Brasil no que tange a mestiçagem da comida, receitas, pratos e ingredientes falar sobre o *Livro do Cozinheiro* ou *Libre Del Coch*, livro de cozinha catalã, datado do século XVI, mas que pode ser do século anterior, cuja autoria é de Mestre Robert (Roberto de Nola), que retrata uma cozinha de raízes históricas e que mostra um panorama da alimentação naquele momento. Inclusive, existem livros de cozinha catalã anteriores ao *Livro do Cozinheiro* datados do século XIV.<sup>369</sup> A primeira edição castelhana do livro Mestre Robert data de 1525, com publicação em Toledo, a qual era então capital do reino, por Diego Perez Dávila e por ordem de Carlos V. Ao que tudo indica o livro, mesmo num contexto em que os impressos eram ainda muito limitados e restritos a pequenos grupos, parece ter sido fonte de certo interesse, uma vez que entre o período de 1520 e 1577, obteve seis edições catalãs e dez em castelhano, “números extraordinariamente altos para a época para um livro de cozinha”.<sup>370</sup> O livro<sup>371</sup> traça segundo Santos, “o amplo panorama alimentar palaciano da península, bem pouco tempo antes da chegada da contribuição do Novo Mundo à cozinha europeia, dando-nos também uma visão social da época e de seus costumes alimentares”.<sup>372</sup>

O fato do livro ser referência ao período antes das influências do Novo Mundo, mostrando como eram os pratos e receitas, será importante para identificarmos a mestiçagem quando da análise dos livros brasileiros. Ter uma visão do mundo da alimentação, em parte da Europa, antes das influências oriundas do processo das Grandes Navegações, ratificam a ideia aqui defendida do processo de mestiçagem e muitas vezes de manutenção e trocas de sabores. Neste sentido, segundo Carneiro, “as

---

<sup>369</sup> Segundo Santos, existem outros manuscritos catalães que estão relacionados à cozinha “como o *Livro Del Coch de la Canonja de Tarragona*”, de instruções sobre alimentos a serem consumidos ao longo do calendário litúrgico, de 1331 e o famoso *Livre de Sent Sovi*, de 1324”. SANTOS, Sérgio de Paula. In: NOLA, Robert de. *Livro do cozinheiro*. São Paulo: Instituto Brasileiro de Filosofia e Ciência “Raimundo Lúlio”, 2010, p. 15.

<sup>370</sup> SANTOS, *op. cit.*, p. 16.

<sup>371</sup> O livro contém além das receitas um *Livro de regras para a boa prática do corte [carne] e da arte de cozinhar e também para o bom preparo de quaisquer pratos e molhos*; além do corte ensina como amolar ou afiar, como servir bebida, regras de etiqueta de como servir a bacia de lavar as mãos, modo de dispor a comida na mesa, sobre as funções do mordomo, as funções do mestre-sala, camareiro, roupeiro, copeiro, trinchador, cozinheiro cavalariço, para enfim, falar “da arte da cozinha, dando algumas regras para que se faça grande variedade de molhos e comidas (...) De início, mostraremos como fazer diferentes molhos, por exemplo: molho comum, molho de peru, pimentas de claréia, farofa de duque e outros. E para que se saiba, digo aqui: de todos os quitutes existentes no mundo, estes três são a melhor flor: molho de peru, mirrauste e manjar branco, merecendo cada um deles uma coroa real, pois, são a flor dos demais”. NOLA, *op. cit.*, p. 47.

<sup>372</sup> SANTOS, *op. cit.*, p. 16.

viagens dos alimentos pela história, seu périplo transoceânico na época das navegações e o seu impacto na constituição da era moderna, com migrações e mestiçagens nunca antes conhecidas”.<sup>373</sup>

Foi um processo que ocorreu dos dois lados do Atlântico e, antes disso as misturas já ocorriam dentro das fronteiras da própria Europa. A historiadora Isabel Drumond Braga analisa como ocorreu a chegada dos produtos brasileiros em Portugal e, coloca Portugal como grande reprodutor dos hábitos e costumes brasileiros. Segundo Braga: “A influência de Portugal e de Castela na introdução dos produtos dos ‘novos mundos’ no continente europeu foi uma realidade incontestada”.<sup>374</sup> E ainda:

(...) no final do século XVIII, Portugal recebia do Brasil produtos alimentares e bebidas, como aguardente, açúcar, arroz, cacau, café, carne de porco, castanha de caju, cravinhos, farinha de mandioca, feijão, legumes, mel, melaço, sésamo e tapioca.<sup>375</sup>

Essa realidade de trocas foi muito atuante também dentro da própria Europa, entre as diversas regiões foi comum as influências alimentares. Vejamos um exemplo, no livro de culinária *De honesta voluptate et valetudine de Platina*, de Bartolomeo Sacchi, datado de 1474, tem-se pratos a base de massa que eram componentes da cozinha Italiana, mas, aparecem pratos de caráter “internacional”, a exemplo, o *Manjar Branco* (bianco mangiare), “representado em quatro variantes diferentes de receita, duas ‘à moda catalã’. Estas últimas refletem a influência espanhola no Sul da Itália (Nápoles e Sicília).”<sup>376</sup>

No *Livro do Cozinheiro* aparecem receitas típicas de regiões mediterrâneas como é o caso dos *Cogumelos catalã*, *Broscato à catalã* e *Garbies à catalã*. Mas, também receitas italianas como: *Sopas à Lombarda*, *Tortas Genovesa* e *xinxanela à Veneza*; receitas francesas como: *Molho Francês* e *figos à francesa* e ainda receitas mouras como: a *Berinjela à moda moura* e *Abóbora à moda moura*. Nas receitas

<sup>373</sup> CARNEIRO, *op. cit.*, p. 75 e 76. Ainda sobre o tema ver CROSBY, Alfred. *O Imperialismo Ecológico*. São Paulo: Companhia de Bolso, 2011.

<sup>374</sup> BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX)*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010, p. 95.

<sup>375</sup> BRAGA, *op. cit.*, p. 96.

<sup>376</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 48.

utilizavam-se muito os seguintes produtos: açúcar, canela, gengibre, açafraão e pimenta. E ainda, salsa, mel, cravo, menta, coentro<sup>377</sup>, pimenta longa, sálvia, alho, borragem, manjerona, noz de exaques, cardamomo, rosmaninho, hissopo.<sup>378</sup> O livro traz o uso de grande variedade de peixes, especialmente porque tem um cardápio para os dias de quaresma e, portanto, sem carne.<sup>379</sup> As carnes aparecem, em especial, o carneiro, cerca de 72 menções, porco 21 vezes, boi 6 vezes e vitela 8 vezes, já a carne de cabra e o seu leite 31 vezes.<sup>380</sup> As carnes aparecem num grande número de receitas, em especial, porque elas eram elemento importante nas mesas desde a Idade Média, quando os nobres tinham o direito a caça e o consumo das carnes, sendo essa realidade muito visível nos livros analisados, uma vez que tais obras são reflexos também de uma cultura alimentar de “nobreza e da burguesia abastada. Os nobres e os ricos não apenas consumiam carne com mais frequência, como também comiam preferencialmente os tipos cujo padrão refletia sua própria posição social”.<sup>381</sup> Situação que demonstra também a presença de animais nos livros de receitas brasileiros do século XIX, tais como cordeiro, carneiro, vitelo, leitão, frangos, perdizes, frangões e capões. Entre os legumes tem-se “abóbora (41 vezes), cebola (40), espinafre (10), berinjela (9), trufa (8), couve (7), acelga (6), porro (1)”.<sup>382</sup>

Ora, os ingredientes que aqui aparecem são em grande medida utilizados nos livros de receita portugueses e também nos livros brasileiros de receitas do século XIX. Logo, podemos entender que em grande medida a base das receitas e muitas vezes as formas de preparo mantiveram-se ao longo do tempo. Mas, vão sendo acrescentadas de outros ingredientes o que muda de um lugar ao outro e no caso do Brasil e ainda de

---

<sup>377</sup> O coentro é originário do Oriente Médio, “já era mencionado em textos egípcios e em sânscrito. Foi trazido para a Europa pelos romanos que, para conservar a carne, esfregavam-na com uma mistura de coentro, vinagre e cominho. Os chineses acreditavam que o coentro conferia a imortalidade e, na Idade Média, fazia parte dos elixires do amor, como afrodisíaco”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 119.

<sup>378</sup> NOLA, *op. cit.*, p.19.

<sup>379</sup> Os livros editados até o século XIX trazem opções para os dias da quaresma e considerados de dias magros e de jejum. Muito em função das proibições de carne advinda da Igreja Católica. Aliás, essa realidade não nasce obrigatoriamente da religião, mas acima de tudo pelo viés econômico como salienta GROTTANELLI, na Antiguidade “As leis sagradas ou os calendários religiosos dizem respeito aos sacrifícios públicos em que se imolavam, principalmente, ovelhas, animais de valor intermediário; os baixos-relevos representam sacrifícios ‘privados’ em que se oferecem porcos, os animais menos caros; por fim, os vasos mostram sacrifícios grandiosos e prestigiosos, em que se matam as vítimas mais caras, os bovinos”. GROTTANELLI, Cristiano. *A carne e seus ritos. In: FLANDRIN; MONTANARI*, p. 127.

<sup>380</sup> LEIMGRUBER, Veronika. In: NOLA, *op. cit.*, p. 20.

<sup>381</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 123.

<sup>382</sup> LEIMGRUBER, *op. cit.*, p. 20.

Belém a incorporação de algumas técnicas e ingredientes de uso local será realizado o que transformará essa cozinha mestiça.

Nas páginas seguintes, vai ser possível encontrar muitas vezes o uso da canela, do açúcar, da salsa, coentro, cebola e outros ingredientes que marcam uma história da cozinha. As maiorias dos produtos que aparecem no *Livro do Cozinheiro* vão continuar a aparecer em outros livros, o que reforça minha tese de que a comida mestiça ocorreu no Brasil, em Belém, mas, acima de tudo ocorreu na Europa, aliás, foi da Europa que vieram muitas receitas adaptadas aqui no Brasil e em Belém. A análise, portanto, será pautada em grande medida na *cozinha de ingredientes*, ideia que percebe a cozinha como “uma missão principalmente (...) de conhecer a fundo, pensar e utilizar os ingredientes independentemente de seus ‘conceitos’ pré-estabelecidos, suas origens, suas ‘amarras’ histórico-culturais”.<sup>383</sup> Dentro desse entendimento será analisado as receitas e ingredientes para se entender como elas sofrem mudanças.

## 2. Um pouco disto, um pouco daquilo: as receitas e seus usos.

O *Manjar Branco* é uma das receitas mais antiga e constante, já aparecendo no livro francês *Le Viandier*, e, ao que se sabe, era conhecido também na Inglaterra, Alemanha e Catalunha, sendo elaborado de diversas formas já que “os cozinheiros transformavam as receitas do repertório internacional de acordo com as preferências do país ou de seus senhores”.<sup>384</sup> Assim “os *Blanc-mangers* tinham em comum a cor branca dos ingredientes, simbolizando pureza e abstinência. (...) além da carne de aves ou peixe, também arroz, leite, amêndoas descascadas e gengibre”.<sup>385</sup> No livro *De honesta voluptate et valetudine, de Platina*, de Bartolomeo Sacchi, de 1474, aparece o *Manjar Branco à Moda Catalã*, que levava leite de cabra, farinha fina de arroz, capão, açúcar, água de rosas.<sup>386</sup> Nesta versão, instrui-se a utilização do frango capão.<sup>387</sup>

O livro português *Arte da Cozinha* do século XVII, de Domingos Rodrigues, bem como no brasileiro *Cozinheiro Imperial*, de R. C.M de 1840, livros que se separam

---

<sup>383</sup> BUDEL, Luana; FERREIRA, Talitha & PELLERANO, Joana A. Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas. *Revistas Contexto da Alimentação*, p. 30. [www.sp.senac.br](http://www.sp.senac.br)

<sup>384</sup> TREFZER, *op. cit.*, 25.

<sup>385</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 25.

<sup>386</sup> Água de rosas: Aromatizante identificado pelo odor de rosas, de uso culinário na doçaria ibérica, brasileira e do Magreb. LODY, *op. cit.*, p. 45.

<sup>387</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 50.

por cerca de dois séculos e que ainda assim trazem receitas que eram elaboradas de maneiras semelhantes, temos a presença do Manjar Branco. Antes, contudo, vejamos o Manjar Branco do *Livro do Cozinheiro*, do século XV:

Toma-se uma galinha, oito onças<sup>388</sup> de farinha de arroz, meia libra de água rosada, uma libra de açúcar fino, oito libras de leite de cabra (se não tiver esse leite, toma-se três libras de amêndoas brancas) (...) põe-se (a galinha) a cozinhar numa panela em que se não tenha cozinhado nada; a meio do cozimento, tira-lhe o peito e desfia-se como se fosse açafraão, regando-o bem com água rosada. Recolocá-lo na panela (...) põe-se a galinha na panela, e joga-se sobre ela caldo também de galinha (...). Despeja-se metade do leite na panela, pondo aos poucos boa farinha, mexendo sempre para que não grude na panela. Acrescentam-se oito dinheiros de açúcar, continuando a fervura e mexendo sem descanso, pondo mais leite quando necessário, mas aos poucos para que não grude nem se deixe queimar. Quando a mistura clareia, a galinha está pronta, e não se põe mais leite; e ao assumir aspecto de queijo tostado, então estará cozida: joga-se água rosada e gordura de panela, desde que limpa, isto é separada da banha. (...)se polvilha açúcar fino. Assim se faz um manjar branco gostoso e perfeito.<sup>389</sup>

No livro de Domingos Rodrigues *Arte de Cozinha*, do século XVII, em seu capítulo VI, encontra-se a receita de *Manjar Branco* que deveria ser feito com galinha, leite, açúcar, farinha de arroz, água de flor.<sup>390</sup> No livro também existem mais outras 5 receitas de manjar branco: *Manjar-branco amarelo*; *Manjar-branco assado*; *Manjar-branco banhado*; *Manjar-branco de fruta* e *Manjar-branco de pêros*. O que demonstra a constância e importância que este prato ganha ao longo do tempo. A receita do livro *Arte de Cozinha*:

Depois que um peito de galinha estiver meio cozido, desfiado e desfeito em um tacho com a colher, deitam-lhe duas camadas de leite, dois arréteis de açúcar e arrétel e quarta de farinha de arroz, mexendo-se ao cozer; enquanto se vai cozendo, deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite, para se refrescar, e um arrétel de açúcar; como estiver cozido (que se pode conhecer se, metendo-lhe a ponta de uma faca, despegar liso), deitem-lhe água-de-flor, tire-se do lume e corte-se em pelas. Do mesmo modo se faz de peixe ou de lagosta em lugar de galinha.<sup>391</sup>

Igualmente, no livro brasileiro *O Cozinheiro Imperial*, faz-se com galinha, leite, açúcar, farinha de arroz e água de flor. Tanto no livro de Domingos Ferreira como no

<sup>388</sup> “ONÇA: medida de peso inglesa, equivale a 28,349 g”. REGO, *op. cit.*, p. 318.

<sup>389</sup> NOLA, *op. cit.*, p. 50 e 51.

<sup>390</sup> Água de Flor: água aromatizada com o emprego de flores ou de essências naturais. LODY, Raul. *Vocabulário do Açúcar: histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil*. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2011, p. 44.

<sup>391</sup> RODRIGUES, *op. cit.*, p. 151.

livro de R. C. M, no final, tem uma sugestão de que se pode fazer este manjar com peixe ou lagosta no lugar da galinha. Vejamos:

Ponha para cozinhar um peito de galinha. Na metade do cozimento, retire-o, desfie e ponha-o numa panela grande ou tacho, acrescente 5 litros de leite, 1 kg de açúcar e 600 g de farinha de arroz, mexendo enquanto cozinha e juntando, pouco a pouco, mais 1 litro de leite e 450 g de açúcar. Verifique se está cozido introduzindo a ponta de uma faca no creme. Se ela sair limpa, está pronto. Junte água de flor, retire do fogo e corte em pedaços. Também se pode fazer este manjar com peixe ou lagosta.<sup>392</sup>

Apesar das diferenças entre uma receita e a outra, especialmente no que diz respeito a receita do século XV, que fazia uso de uma galinha inteira e que pela técnica era um prato mais demorado devido aos vários momentos de elaboração, de um modo geral as receitas mantiveram os mesmos ingredientes e modo de preparo da receita do *Livro do Cozinheiro*. Sendo que a receita do livro de Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha*, já aparece mais enxuta, fazendo uso, por exemplo, de apenas o peito do frango, ainda que mencionando outras opções que podem substituir o frango; enquanto a receita do livro de R. C.M, *O Cozinheiro Imperial*, datado de 1840, nos apresenta uma compilação do livro português *Arte de Cozinha*.

Outra receita que está presente no *Livro do Cozinheiro, é a Galinha Armada*, a qual, por sua vez, levava os seguintes ingredientes:

Leva-se ao fogo uma galinha no espeto; quando estiver meio assada, envolve-se em tocinho. Batem-se bem ovos, que aos poucos são despejados sobre a galinha; em seguida, recobre-se a galinha de farinha. Durante o processo, girar sempre o espeto sobre o fogo. Nesta receita, a cobertura (couraça) é melhor do que a galinha. Aí está como se faz a galinha armada.<sup>393</sup>

No livro *Arte de Cozinha*, encontramos:

Pica-se uma galinha com dois arrátéis de carneiros, meio arrátel de toucinho e todos os cheiros, deixando-se com advertência os ossos da galinha inteiros: logo que estiver afogada metade de toda esta carne, se tornará ao cepo para se picar junto com outra metade e temperar com todos os adubos<sup>394</sup>, vinagre, quatro ovos e um quarto de pão ralado: depois de temperada a carne, arme-se a galinha com os ossos em uma frigideira untada de manteiga; como estiver do tamanho que era, componha-se com lardos de toucinho por cima e ponha-se sobre a

<sup>392</sup> R.C.M., *op. cit.*, p. 72.

<sup>393</sup> NOLA, *op. cit.*, p. 63.

<sup>394</sup> “ADUBO. O mesmo que tempero. Adubos pretos são o cravo-da-índia, a pimenta-do-reino e outros”. R.C.M., *op. cit.*, p. 195.

sopa de nata feita na forma da dourada e mande-as à mesa. Deste modo se fazem perus, frangões e pombos. Também se fazem perdizes e coelhos, mas põem-se sobre sopa de queijo.<sup>395</sup>

No *Cozinheiro Imperial*, a receita leva o nome de *Galinha Montada*, composta de galinha, carneiro, toucinho, cheiros, especiarias, vinagre, ovos, manteiga, sopa dourada de nata e farinha de rosca. Aqui nesta receita já temos certa diferença tanto no modo de fazer, como nos acréscimos de ingredientes:

Pique uma galinha com 1kg de carneiro, 450 g de tocinho e todos os cheiros. Refogue a metade de toda essa carne, misture-a com outra metade e tempere com especiarias, vinagre, quatro ovos, e farinha de rosca. Depois de temperada a carne, arma-se a galinha com os ovos numa fôrma untada com manteiga. Quando estiver do tamanho natural, cubra-a com fatias de tocinho e leve para assar no forno, em fogo baixo. Quando estiver pronta, sirva com Sopa dourada de nata. Desse modo se fazem peru, frangão e pombo. Também se fazem perdiz e coelho, só que servidos com sopa queijo.<sup>396</sup>

Na primeira receita do *Livro do Cozinheiro*, o modo de fazer o frango é assado inteiro no espeto, o qual deve ser sempre girado, sendo que o autor não especifica o tempo que deveria ficar e nem as quantidades com clareza, o que demonstra que a receita deveria atender um público específico de cozinheiros que tinham noção da quantidade a ser usada. As medidas são postas como se quem elaborasse o prato tivesse conhecimento da receita e domínio sobre ela. O livro não se destinava ao grande público e nem para as donas de casa.<sup>397</sup> No livro *Arte de Cozinha* e na receita do *Cozinheiro Imperial* há um acréscimo de carne de carneiro, cheiros ou especiarias, vinagre, pão ralado, manteiga e a sopa de nata na hora de servir. Aqui já aparece mudanças na receita e acréscimos de ingredientes como especiarias, manteiga, pão e vinagre; bem como outra forma de apresentação desse prato, sendo servido com pão e sopa de natas, característica que marca a cozinha portuguesa. Enfim, parece-nos que o prato se torna mais robusto, até mesmo mais complexo ou com algum grau de refinamento. Também vale dizer que as medidas precisas dos ingredientes sugerem que essas receitas já abarcam um público maior, da mesma forma que as opções para composição do prato como peru e perdizes demandam uma possível preocupação na substituição do frango, por outros tipos de carnes. Matos nos afirma que: “as receitas eram constantemente modificadas, tanto quanto aos ingredientes, como quanto aos procedimentos

<sup>395</sup> RODRIGUES, *op. cit.*, p. 73.

<sup>396</sup> R.C.M., *op. cit.*, p. 73.

<sup>397</sup> NOLA, *op. cit.*, p. 63.

utilizados”<sup>398</sup> por várias razões, “não somente por ausência de registros, mas também pela criatividade-inovação-possibilidades de quem cozinha”.<sup>399</sup> Fatores como influências, falta de produtos e trocas culturais, portanto, culminavam nas mestiçagens das receitas.

Nesse sentido, Braga nos informa que a alimentação em Portugal quinhentista encontrava na carne um item de preço elevado, uma vez que era “a base da alimentação dos grupos abastados, era um produto de luxo, sendo o seu consumo socialmente prestigante e um critério essencial do nível de vida”. Desta forma:

(...) consumia-se carne de vaca, vitela, carneiro, cordeiro, cabrito, porco, javali, coelho, láparo, lebre, veado, gamo, além de aves de capoeira e de caça, entre as quais se contam galinha, frango, frangão, ganso, perdiz, perdigoto, galinhola, narceja, capão, pato, além, pombo, rola, tordo, codorniz e tarambola.<sup>400</sup>

Esse fato demonstra que o *Cozinho Imperial* ao compilar a receita, inclusive dando as mesmas opções de substitutos, fazendo uso da carne demonstra-nos que o livro se voltava para o público da Corte e pessoas de elevado padrão econômico. Pois, ao indicar o consumo de perdiz, coelho, peru, pombo e mesmo o frango num momento em que a população menos abastada fazia uso no cotidiano de carnes secas e peixes secos, receitas com tais ingredientes ratificam um público com maior poder aquisitivo.

Em Belém, por exemplo, ao longo do século XIX e nas primeiras décadas do XX, o consumo de carne de vaca fazia-se em larga medida por meio das carnes secas. Apesar de que havia também o consumo da carne de carneiro, tanto que, em 27 de abril de 1930, a mercearia e padaria *Princesa das Flores* recebeu para venda “Carne de Carneiro o que há de mais especial”.<sup>401</sup> Já no *Bar Paraense*, em 10 de novembro de 1929, havia para consumo o “Especial carneiro”.<sup>402</sup> Mas, este tipo de carne era considerado de valor mais elevado. Inclusive, era comum o roubo de galinhas na cidade: em 7 de julho de 1932, Antônio José Gonçalves, paraense de 21 anos, solteiro e padeiro foi preso por “furtos de gallinhas”; ao ser questionado pela reportagem do Jornal *Folha do Norte*, “o padeiro disse estar cansado de assar galinhas no forno para os outros e,

<sup>398</sup> MATOS, *op. cit.*, p. 264.

<sup>399</sup> MATOS, *op. cit.*, p. 264.

<sup>400</sup> BRAGA, *op. cit.*, p. 30.

<sup>401</sup> *Folha do Norte*, 27 de abril de 1930, p. 5

<sup>402</sup> *Folha do Norte*, 10 de novembro de 1929, p. 7.

então...achou mais prático arranjá-las e comê-las”.<sup>403</sup> A história de Antônio serve aqui para nos mostrar que mesmo a carne de galinha tinha preço mais elevado, quase um século depois da publicação do *Cozinheiro Imperial*, não sendo a galinha um produto acessível à todos e que, portanto, o livro ao trazer ingredientes nobres para as receitas demarcava claramente seu público.

No *Livro do Cozinheiro* existe também uma receita de marmelada, intitulada *Boa Marmelada*, a qual levava marmelos, amêndoas, molho de carne, gengibre, canela, açafraão, cardamomo, noz-moscada, flor de macis, ovos, açúcar e canela. Na *Arte da Cozinha*, a *Marmelada Comum* levava marmelos, açúcar, âmbar ou almíscar. No *Cozinheiro Imperial*, intitulada também de *Marmelada Comum*,<sup>404</sup> se levava marmelos em massa, açúcar, âmbar ou almíscar. Na primeira receita temos uma mistura de doce e salgado, com especiarias e caldo de carne, o que demonstra uma herança da cozinha medieval, lembrando aqui Bruno Laurioux quando afirma que “as cozinhas medievais giram em torno de três sabores fundamentais: o forte – devido as especiarias –, o doce-graças principalmente ao açúcar- e por fim o ácido”.<sup>405</sup> Porém, nas últimas duas receitas a marmelada aparece como um doce, com menos ingredientes e acima de tudo com uma técnica de preparo mais simples e já com influência da nova cozinha francesa.

No *Livro do Cozinheiro* três receitas são típicas e, portanto, são receitas encontradas apenas nele: *Ravioles à Catalã*; “*Broscato*” à *Catalã* e *Pasteis à Catalã*. Os *Ravioles à Catalã* eram elaborados com massa feitas de leite de cabra, leite de amêndoas, flor de farinha de trigo, água rosada,<sup>406</sup> açúcar e gemas de ovos, avelãs, pinhões e gemas de ovos cozidos, ovos crus, açúcar, canela, manteiga, gordura de porco e gengibre.<sup>407</sup> Fazia-se assim: “Preparar com a massa pasteizinhos e recheá-los com essa mistura”<sup>408</sup> e ainda tomava-se “uma caçarola de cobre estanhada, levá-la ao fogo com boa manteiga e gordura fresca de porco; quando a mistura de manteiga e gordura

<sup>403</sup> *Folha do Norte*, 7 de julho de 1932, p. 4.

<sup>404</sup> Tanto no livro *Arte de Cozinha*, como no livro *Cozinheiro Imperial*, existem outros tipos de marmelada como a marmelada crua, marmelada de geleia, marmelada de sumos e quartos de marmelos. Em ambas as formas e ingredientes são semelhantes. Ver: RODRIGUES, *op. cit.*; R.C.M., *op. cit.*

<sup>405</sup> LAURIOUX, Bruno. Cozinhas Medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN; MONTANARI, p. 454.

<sup>406</sup> Água de rosas- “Essência típica da culinária árabe em que recebe o nome de *mãe wared*, é usada para aromatizar doces. Feita a partir da destilação de pétalas de rosas, deve ser usada com moderação pois tem perfume muito intenso”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 18.

<sup>407</sup> NOLA, *op. cit.*, p. 121.

<sup>408</sup> NOLA, *op. cit.*, p. 121.

esquentar, cozer nela os pasteizinhos (sem deixar sair nada do recheio) e tira-los”.<sup>409</sup> E ainda deveria ser regado com água rosada e mel e ao servir polvilhado com açúcar e canela.<sup>410</sup> O “*Brosco*” à *Catalã*, por sua vez, levava na sua composição levedura, flor de farinha de grãos, leite de cabra ou de amêndoas, gemas de ovos, açúcar, água rosada, manteiga, mel e canela. Este prato era parecido com uma omelete, misturava-se os ingredientes, fritava-se com manteiga e por fim, regava-se com água de rosas, mel e polvilhava-se com açúcar e canela. Por fim, os *Pastéis à Catalã*, que eram feitos com borragens, acelga, água, sal, queijo fresco, bons e finos temperos, gemas duras, flor de farinha de trigo, gordura fresca sem sal de porco e “ferve-se numa caçarola de cobre estanhada gordura fresca de porco ou manteiga e mergulham-se nela os pastéis, deixando-os corar. Retiram-se então e ajeitam-se em prato, regando-os com água rosada e mel”<sup>411</sup>, sendo que na hora se servir “polvilham-se com açúcar e canela”.<sup>412</sup> A citação dessas receitas visa demonstrar que, se por um lado, uma das marcas dos livros de receitas é a compilação de receitas de caráter internacional,<sup>413</sup> havia também a presença de receitas nacionais.

Em parte, essa realidade ocorre em paralelo com a busca do fortalecimento do Estado Nação, havendo o entendimento de que era preciso divulgar o nacional, por isso as receitas vinham com a denominação do país. Sendo, então, o momento em que houve uma valorização dos pratos tradicionais. Nos livros de receitas, que foram inicialmente publicados no Brasil a partir do século XIX, tentou-se “marcar” o que era brasileiro nos nomes das receitas ou mesmo em seus ingredientes, diferenciando-as das receitas estrangeiras. Aliás, existe uma particularidade no século XIX, no que tange a alimentação e que vai “moldar” os livros de receitas até então criados, com uma busca de uma cozinha nacional, pois é o momento que “emergem as nacionalidades, a mesa torna-se a expressão de uma identidade”<sup>414</sup> que pode ser vista tanto nos pratos quanto nos

---

<sup>409</sup> NOLA, *op. cit.*, p. 121.

<sup>410</sup> NOLA, *op. cit.*, p. 121.

<sup>411</sup> NOLA, *op. cit.*, p. 123.

<sup>412</sup> NOLA, *op. cit.*, p.123.

<sup>413</sup> Tais livros marcam uma cozinha aristocrática da corte. Como afirma Laurioux “a cozinha aristocrática era internacional, uma vez que utilizava um repertório que circulava em toda a Europa”. Cf. LAURIOUX, *op. cit.*, p. 464.

<sup>414</sup> E aqui entendemos identidade como “as práticas culinárias de um grupo dentro de um contexto histórico e social definido, ajudam a refletir sobre a criação de regras de convivência no espaço em que vivem ou imaginam viver e sobre ideias que este grupo tem a respeito de si e dos outros”. SILVA, Paula PINTO. Comida e identidade: coentro ou salsinha? *Revista CULT*. Ano 18, fevereiro de 2015. N°198, p. 30.

gestos que acompanham as práticas comensais”.<sup>415</sup> Uma vez que, como informa Silva, “categorias como doce, ácido, amargo ou salgado são muitas vezes reivindicadas como próprias a cada indivíduo, como se o gosto por determinados alimentos e modos de preparos estivesse situado dentro de uma esfera absolutamente pessoalizada e imutável”.<sup>416</sup> Portanto, num sentido mais amplo, quando emergem as nacionalidades a alimentação ganha status de identidade nacional; o que se comia e como se comia passa a ser visto também com um caráter identitário e repleto de simbologias. Então, forja-se identidades em torno de pratos e alimentos, sendo que a alimentação passa a fazer parte de um “imaginário enraizado (...) inicialmente naquele de um território, poderíamos quase dizer de uma região”.<sup>417</sup> Nesse sentido, no século XIX, houve um “discurso de identidade baseado, entre outras coisas na gastronomia”,<sup>418</sup> existindo pratos que marcam a cozinha e neles foram construídas associações entre eles e a nação.<sup>419</sup> Segundo Albert: “Às vezes um prato torna-se uma bandeira nacional antes mesmo que seja percebido como tal em sua região ‘de origem’. O prato do ‘Eu’ torna-se então o prato dos ‘Outros’”.<sup>420</sup> Essa, por exemplo, foi a realidade da cozinha belga que, após a Exposição Universal de Bruxelas, em 1910, criou então “a própria ideia de uma cozinha especificamente belga”.<sup>421</sup> Para Albert, a nacionalização de uma cultura alimentar de um país é uma ferramenta política que serve para formar uma identidade nacional, mas acima de tudo para fortalecer a coesão de um grupo em torno dos valores que eles entendem como pátria e que, portanto, são valores comuns.

No Brasil, não foi diferente. No século XIX, também houve uma tentativa da construção de hábitos alimentares cujos pratos ressaltassem uma autenticidade nacional,

---

<sup>415</sup> ALBERT, Jean-Marc. *Às mesas do poder: dos banquetes gregos ao Eliseu*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011, p. 191.

<sup>416</sup> SILVA, *op. cit.*, p. 31.

<sup>417</sup> ALBERT, *op. cit.*, p. 192.

<sup>418</sup> ALBERT, *op. cit.*, p. 192.

<sup>419</sup> Esse foi o caso da pizza napolitana na Itália e do pudim de ameixa, na Inglaterra. A pizza “feita a partir de água, fermento, sal e farinha, tornou-se um prato nacional no momento em que a unificação italiana se acelera, no último quarto do século XIX. Em 1889, os novos soberanos da Itália, Humberto I e Margherita, para se reconciliar com os napolitanos, convidam ao castelo real o mais conhecido dos pizzaiolos. Rafael Escusito, que lhes oferece vários tipos de pizza. A soberana encanta-se com a pizza guarnecida com mozzarella, tomate e manjeriço, nas cores da jovem bandeira italiana (verde, branco e vermelho), à qual dará seu nome”. Já o pudim, da mesma forma que outro nacional, o rosbife, serviam aos propósitos nacionalistas, uma vez que eram dedicados a exaltar a alegoria da Bretanha, bem como como os integrantes da família real britânica, havendo o “pudim Vitória” e o “pudim do príncipe”. ALBERT, *op. cit.*, p. 193.

<sup>420</sup> ALBERT, *op. cit.*, p. 195.

<sup>421</sup> ALBERT, *op. cit.*, p. 194.

o que foi feito nos livros *O Cozinheiro Imperial* e *O Cozinheiro Nacional*, no momento em que o Brasil vivia o auge das influências francesas. O livro *Cozinheiro Nacional*, publicado em 1874, já no título dizia que era “coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias”.<sup>422</sup> Mais do que uma reunião de receitas europeias, se percebe a influência das cozinhas europeias tanto no que tange a preparação, quanto nos ingredientes e técnicas de culinária. Os dois livros, segundo Carlos Alberto Dória, “representam um esforço de nacionalização do saber culinário e são, por isso mesmo, o marco de formação de um pensamento autóctone sobre o comer entre elite agrária e os nascentes setores urbanos do país”.<sup>423</sup> Mas, segundo o autor, esse esforço está associado ao que “a sua elite *quer comer* como construção da nacionalidade, mantendo-se ao mesmo tempo, fiel ao modo de vida europeizado”.<sup>424</sup> Desta forma, como salienta Dória, deve-se pensar uma cozinha brasileira somente após o movimento modernista, em especial no sentido atual de cozinha nacional, uma vez que: “Na mesma época em que se descobriu o barroco como estilo arquitetônico, armou-se o discurso sobre a culinária brasileira- um estilo que é fruto do amálgama dos modos de comer de índios, negros e brancos”.<sup>425</sup> E ainda, para o autor “a ‘cozinha brasileira’ nunca se apresenta integrada e, sim, como um conjunto de ‘cozinhas regionais’ espalhadas pelas regiões sociopolíticas em que o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) dividiu o Brasil”.<sup>426</sup>

No contexto de afirmação da nacionalidade brasileira, ainda no Império, o primeiro livro de receitas publicado no Brasil, *O Cozinheiro Imperial*, apesar de apresentar receitas aos moldes internacionais já trazia na sua apresentação o apelo para que o livro fosse nativizado e abrasilizado. A ideia de uma Nação que já deveria deixar registrada em livro aspectos da sua identidade fazia parte desse contexto das primeiras décadas do século XIX. Modelar nesse sentido foi o trabalho de Joaquim Norberto de Souza Silva, de 1862, intitulado *Brasileiras Celebres*, que buscou registrar em livro a história de várias mulheres que segundo o autor seriam “merecedoras das páginas da história”. Desse modo, segundo Joaquim Norberto: “Nação de ontem, o Brasil já

---

<sup>422</sup> COZINHEIRO NACIONAL, ou, Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para a preparação de sopas, molhos e carnes. São Paulo: Ateliê Editorial; Editora Senac São Paulo, 2008, p. 8.

<sup>423</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009, p. 69.

<sup>424</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 69.

<sup>425</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

<sup>426</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 8.

escreve a sua história, já tem seus heróis (...) já tem a sua literatura”.<sup>427</sup> Compreendemos desse modo que da mesma forma que começava a se grafar no IHGB uma história do Brasil, visando o fortalecimento da Nação, a culinária, registrada em livros ainda que de pratos de tradição portuguesa era um desses meios de construção de identidade.

O livro *O Cozinheiro Imperial*<sup>428</sup> dizia na sua nota sobre a primeira edição, publicada em 1840, que: “Ao Brasil faltava um tratado especial da arte da culinária; contando apenas com uma ou duas compilações publicadas em Portugal muito tempo atrás, e que não satisfazem os desejos pela falta de variedade de pratos”.<sup>429</sup> E ainda era desejo do autor que “os Artistas brasileiros possam tirar o proveito que desejarem dos produtos naturais deste belo e fértil país. Os peixes, as aves, as frutas do Brasil gozam de uma reputação que correspondem à sua variedade, sabor e delicadeza”.<sup>430</sup> Todavia, o livro é um compendio de receitas especialmente importadas dos receituários europeus. Isso ocorre tendo em vista que não se faz referência ao uso de ingredientes do Brasil, em especial aqueles que são regionais. Ao contrário, a única receita “à moda brasileira” é um doce que traz o milho em sua composição. Em grande medida o livro faz uso de muitas especiarias, carnes de caça e outros elementos já fartamente empregados na cozinha europeia. E ainda, “parece que o intuito de *Cozinheiro Imperial* é oferecer ao Brasil um manual da ‘ciência culinária’ que equipare o país às nações europeias”.<sup>431</sup>

O livro traz 924 receitas de pratos, de maneiras de servir e tipos de cortes nas carnes, dentre outras. Deste total, encontramos 50 receitas com nomes internacionais, ou melhor, à moda internacional, por exemplo, “Pá de vitela à Italiana”, “Garupá de Veado à Alemã”, “Coelho de cebolada à Portuguesa” entre outros. E apenas uma intitulada à moda Brasileira que na verdade está na categoria de doces.<sup>432</sup> No geral, as receitas seguem as inspirações europeias tanto na forma de preparo quanto nos ingredientes. Em especial, as receitas portuguesas. Cristiana Couto nos informa que, dos 111 pratos do capítulo “*sopas, potagens, panadas e caldos*” da primeira edição:

---

<sup>427</sup> SILVA, Joaquim Norberto de Souza. *Brasileiras Célebres*. Rio de Janeiro: Livraria de B. L. Garnier, 1862, p. 1. Sobre o livro *Brasileiras Célebres*, Cf. LACERDA, Franciane Gama. “Merecedoras das páginas da história”: memórias e representações da vida e da morte femininas (Belém, séculos XIX e XX). *Cadernos Pagu*, v. 38, 2012, p. 395-423.

<sup>428</sup> Não se sabe a autoria do livro, nele consta apenas as iniciais R.C.M, atribui-se a autoria a um chef de cozinha da Corte.

<sup>429</sup> R. C.M., *op. cit.*, p. 11.

<sup>430</sup> R. C. M., *op. cit.*, p. 11.

<sup>431</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 104.

<sup>432</sup> R. C. M., *op. cit.*

11 receitas (9,9%) pertencem à Arte de Cozinha e 34 (30,6%) figuram em *Cozinheiro Moderno*. Ou seja, 45 receitas de sopas, quase metade do conteúdo deste capítulo do livro brasileiro tem sua origem a partir dos dois livros portugueses de cozinha.<sup>433</sup>

Da mesma forma, no capítulo de “Aves e caça”, segundo Couto, o *Cozinheiro Imperial* consta de 75 receitas, destas “quase metades delas (36) originárias do livro português *Cozinheiro Moderno* (publicado em 1785) e 27 (mais de um terço) pertencentes a *Arte de Cozinha*, perfazendo um total de 84%”.<sup>434</sup> Ou seja, o levantamento feito por Couto acaba por “ilustrar que uma parcela significativa de receitas portuguesas atravessam os séculos XVII e XVIII e chegam ao final do terceiro quartel do século XIX em um livro brasileiro de cozinha”.<sup>435</sup>

### 3. Ainda as receitas e seus usos no Brasil.

A *Sopa à Italiana* é uma das receitas compilada na *Arte de Cozinha*, de 1680, sobre a qual encontramos a seguinte descrição:

(...) cozam-se dois arrátéis de carneiro e meio arrátel<sup>436</sup> de toucinho em uma panela com Canadá e meia de água, meio quartilho<sup>437</sup> de vinho, um golpe de vinagre, cheiros<sup>438</sup> e cebolas; estas cebolas hão de ser cravejadas com cravo e canela inteira, e como estiver cozido tempere-se com todos os adubos e ponha-se a ferver: depois tire-se fora o toucinho e o carneiro, de sorte que fique o caldo limpo, e não ficando mais que em três quartilhos deitem-lhe dentro dois bolos de açúcar e manteiga em bocadinhos e ferva-se até que engrosse; mexendo sempre deitem-lhe meia dúzia de gemas de ovos batidos, com quantidade de limão e canela: como estiver bem grosso, lancem-no em um prato, ponham-lhe o carneiro por cima, o qual estará sempre quente; armado com fatias de limão e coberto com canela, mande-se à mesa.<sup>439</sup>

A *Sopa à Italiana*, no livro *O Cozinheiro Imperial*, de 1839, já tem a sua receita registrada da seguinte maneira:

Ponha-se a cozinhar 1kg de carneiro, 250 g de toicinho numa panela com 4 litros de água, 1 copo grande de vinho, um pouquinho de vinagre, cheiro-verde e cebola. Espete as cebolas com alguns cravos e pedaços de canela. Depois de cozida, tempere a gosto e deixe ferver. Retire então o carneiro e o toicinho, deixando o caldo limpo e

<sup>433</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 109.

<sup>434</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 110.

<sup>435</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 111.

<sup>436</sup> “Arrátel. Unidade de peso equivalente a 429 g ou 16 onças”. R.C.M., *op. cit.*, p. 196.

<sup>437</sup> “Quartilho: quarta parte de uma Canadá, que corresponde a meio litro. Unidade do sistema inglês que corresponde a 0,568 litro”. REGO, *op. cit.*, p. 320.

<sup>438</sup> “CHEIROS. Salsa, cebolinha verde, louro, cerefólio e outros”. R.C.M., *op. cit.*, p. 197.

<sup>439</sup> RODRIGUES, *op. cit.*, p. 59.

reduzindo-o a um litro e meio. Junte 100 g de manteiga e uma pitada de pimenta-do-reino. Ponha de novo a ferver. Acrescente uma pitada de açúcar e pedacinhos de manteiga. Mantenha no fogo até engrossar, mexendo sempre. Junte 6 gemas batidas com suco de limão e canela em pó. Quando o caldo estiver bem espesso, despeje na travessa, com o carneiro por cima (que deve estar quente), enfeitado com fatias de limão e polvilhado com canela.<sup>440</sup>

Agora, no *Cozinheiro Nacional*, publicado em 1882, aparece como *Sopa Italiana* a receita reproduzida abaixo:

Cozem-se duas libras<sup>441</sup> de carneiro, meia libra de toucinho em seis garrafas de água, ajuntam-se-lhes meia garrafa de vinho branco, um cálice de vinagre, uns dentes de cravo, e um pouco de canela; estando tudo cozido, cõa-se, e ajuntam-se mais um pouco de pimenta-da-índia, uma colher de manteiga, um pouco de açúcar e meia dúzia de gemas de ovos batidas.<sup>442</sup>

E por fim, a mesma sopa foi encontrada na coluna *Receituário da Mãe de Família*,<sup>443</sup> publicada em 13 de janeiro de 1900, no jornal *A Província do Pará*, importante periódico de Belém. A coluna *Receituário da Mãe de Família* era voltada para a mãe, a mulher da casa, socializando receitas e também outras dicas domésticas, sendo publicada com regularidade desde 1887. Assim, ensinava-se a consertar louça quebrada, a fazer loção para o rosto, a preparar remédio contra dentadas de cães ou para tratamento de sardas, entre outros. A coluna também dava dicas econômicas e emergenciais para as donas de casa. Enfim, a coluna do jornal *A Província do Pará* pode ser compreendida à luz das explanações de Maluf & Mott, quando demonstram a constituição de um padrão pelo qual a sociedade, nas primeiras décadas do século XX, construiu para o papel da mulher como mãe de família. Um discurso que era elaborado a partir do papel de mãe, esposa e dona de casa.<sup>444</sup> E, mas, um discurso que relacionava a

---

<sup>440</sup> R. C. M., *op. cit.*, p. 16.

<sup>441</sup> Aqui vamos entender que as seguintes medidas 1L=272,81 g e 1arrátel=459 g. SILVA, Irineu. *História dos pesos e medidas*. São Carlos: EDUFSCAR, 2004.

<sup>442</sup> COZINHEIRO NACIONAL, *op. cit.*, p. 55.ro

<sup>443</sup> Fabrício Herbeth Teixeira da Silva também trabalha com o *Receituário da mãe de Família* com outra perspectiva e enfoque em seu texto intitulado: “*Uma recita da Belle-époque o Receituário da Mãe de família e os hábitos alimentares da população em Belém 1897-1900*”. In: [www.institutopaulomartins](http://www.institutopaulomartins), acessado em 20 de junho de 2016.

<sup>444</sup> MALUF, Marina & MOTT, Mária Lúcia. Recônditos do mundo feminino. In: SEVCENKO, Nicolau. (Org.). *História da vida privada no Brasil: da belle époque à era do rádio*. Vol. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. Em relação a questões acerca de um ideário feminino e do no Pará ver: CANCELA, Cristina. Destino cor de rosa, tensão e escolhas: os significados do casamento em uma capital amazônica (187-1920). *Cadernos Pagu* (30), 2008, p. 301-328.

mulher a maternidade higiênica e científica a mulher como uma cientista do lar.<sup>445</sup> Foi neste contexto que apareceu na coluna *Receituário da mãe de família*, a *Sopa Italiana*. A receita é descrita assim:

Sopa Italiana - Cozinhem um pouco de arroz em água e sal e com um pé de couve bem-nova e limpa. Retirem a água e na caçarola ponham duas cebolas picadas, sal, manteiga, pimenta e caldo. Acrescentem, se quiserem, um bom molho de carne, deixem cozinhar e deitem na sopeira para servir com queijo ralado.<sup>446</sup>

As observamos as receitas é notório o processo de mestiçagem deste prato desde o século XVII. Na primeira receita temos ingredientes que marcam a cozinha europeia, uso de cheiros, vinagre, cebolas, cravo, açúcar e canela com carne de carneiro e toucinho. O modo de preparo também era mais demorado e com vários momentos de preparação o que demonstra que a receita demandava tempo e conhecimento do cozinheiro; a quantidade de ingredientes também demonstra que esta sopa, naquele momento, era feita para servir várias pessoas, até porque a sopa era uma parte da refeição. No livro *Cozinheiro Imperial* a receita é muito semelhante, apesar de apresentar medidas diferentes, mais precisas, inclusive na quantidade de gemas, mas, era ainda uma copilação da primeira. A receita no livro *Cozinheiro Nacional*, de 1882, já aparece diferente das outras, a começar pela nomenclatura, agora é *Sopa Italiana* e não mais à moda italiana, não é mais uma inspiração é a própria sopa italiana. As medidas dos ingredientes diminuem em quantidade, agora usa-se 545,62 g de carneiro e não mais 1kg; 136,4 g de toucinho; água; ½ garrafa de vinho branco; 1 cálice de vinagre; cravo; canela; pimenta-índia; 1 colher de manteiga; 6 gemas e um pouco de açúcar. Não tem os cheiros, a cebola, o suco de limão, as fatias de limão e a canela em pó. A quantidade menor de ingredientes pode ser entendida porque a cozinha que se pensa, em fins do século XIX, já é uma cozinha mais para as famílias, então reduzia-se as porções e a redução no tempo de preparo talvez justifique tal ideia. Houve uma redução no número de ingredientes, mas mantém os ingredientes principais do prato: o carneiro e o toucinho. Por fim, a receita de *Sopa Italiana*, encontrada em Belém, aparece totalmente modificada e com acréscimos de novos ingredientes.

---

<sup>445</sup> Sobre o assunto ver FREIRE, Maria Martha de Luna. *Mulheres, mães e médicos. Discurso maternalista em revistas femininas (Rio de Janeiro e São Paulo, década de 1920)*. Tese de doutorado. FIOCRUZ. Rio de Janeiro, 2006.

<sup>446</sup> *A Província do Pará*, 13 de janeiro de 1900, p. 3.

Acredito que a sopa descrita no *Receituário da mãe de família* aparece como um prato mestiçado e remodelado com a introdução do arroz, da couve e do queijo ralado. No lugar do carneiro e toucinho é acrescentado molho de carne, o que pode ser justificado numa tentativa de deixar o prato acessível, no momento que Belém passava por “crises” de abastecimento de carne e que este produto tinha valor elevado seria mais fácil fazer a sopa com o caldo do que com a carne propriamente dita. O acréscimo do arroz e da couve talvez tenha a utilidade de tornar o prato mais substancial, uma vez que no cotidiano muitas vezes a sopa era o prato principal. E nessa tentativa de tornar o prato mais acessível e diário retiram-se os ingredientes como vinho, gemas, canela e cravos. Mantém-se a cebola, manteiga e pimenta da receita original. Também pode-se compreender que o açúcar não apareça, uma vez que nos costumes locais não havia o hábito de misturar o açúcar com as comidas salgadas, aliás, essa foi uma característica das grandes Cortes e não do cotidiano das casas populares.

Na verdade, como não é difícil de se imaginar, a comida cotidiana não era muitas vezes aquela descrita nos livros de receitas, como no caso da *Sopa Italiana*, e a partir de fins do século XIX elas passam por novos processos de mestiçagens com acréscimos de uns e retirada de outros ingredientes, assim compondo um cardápio mais cotidiano e cidadão. Oliveira nos informa que essa também foi a realidade de São Paulo, quando nos diz sobre a mesa dos paulistas o seguinte: “não eram os cardápios ‘chiques’ de inspiração europeia, preparados no fogão a gás da cozinha moderna do mundo ideal, também não se encaixavam na caracterização de ‘comida trivial’ do arroz, feijão e ‘mistura’ das camadas populares”.<sup>447</sup>

Outro exemplo é o caso da *Sopa à Francesa* que se fazia com pombos, perdizes, pato, coelho, galinha, chouriço, presunto, toucinho, corações de alface, chicória ou couve murciana, pimenta e cheiro-verde, sal, temperos e suco de limão. Tanto na *Sopa Italiana*, quanto na *Francesa*, os ingredientes são cozinhados em água e na hora de servir são colocadas com fatias de pão.<sup>448</sup> Aliás, a sopa era francesa com ingredientes de tradição portuguesa, a exemplo do chouriço, “tradicional linguiça portuguesa feita com carne de porco cortada em pedacinhos e curtida, durante uma semana”.<sup>449</sup> Posteriormente apareceu a couve, também acrescida na *Sopa Italiana*, descrita no jornal

<sup>447</sup> OLIVEIRA, Débora. *Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo: 2013, p. 33.

<sup>448</sup> R. C. M., *op. cit.*, p. 16.

<sup>449</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 114.

*A Província do Pará*, mas, apresentava ainda outros ingredientes que inviabilizavam a sua elaboração no dia-a-dia como os pombos, os coelhos e os presuntos. Já a *Sopa à Portuguesa*, além do pão, levava salsa, coentro, hortelã, caldo com carne de vaca, paio, presunto, perdiz, grãos, couve, cenouras, alho, cebola, cravos e ovos escalfados. Sobre a *Sopa Portuguesa*, no século XIX, João Pedro Ferro afirma que esta era tida como de ricos e pobres. Segundo este autor, “a sopa chegava à mesa de todos e, para tanto, bastava um pouco de alho, uma pitada de ervas de cheiro, coentros, hortelã, etc., um fio de azeite, água quente e pão. E temos feita uma ancestral açorda”.<sup>450</sup> A sopa descrita no livro de R. C. M *à moda portuguesa* levava exatamente os principais ingredientes descritos por Ferro: o alho, as ervas de cheiro, coentro, hortelã, água e pão.<sup>451</sup>

Outra receita que também encontraremos descrita no livro *Cozinheiro Imperial*, e posteriormente em Belém, é a de *Fígado de Vitela à Italiana*. R.C.M. a descreve desta forma:

Corte o fígado em fatias muito finas, tempere com sal, pimenta-do-reino, ervas finas<sup>452</sup>, 1 dente de alho, 1 cebola, tudo bem picado, algumas folhas de louro, manjeriço em pó e azeite. Disponha em camadas numa panela e ponha para cozinhar em fogo lento durante uma hora. Depois de cozido, retire e deixe escorrer o azeite, acrescentando no lugar dele um pouco de manteiga polvilhada com farinha de trigo e suco de uva verde ou vinagre, formando um molho bem ligado. Despeje sobre o fígado e sirva bem quente.<sup>453</sup>

Já no *Receituário da Mãe de Família*, do jornal *A Província do Pará* de 8 de janeiro de 1897, se lê e se aprende a receita desse prato da seguinte forma:

Fígado à Italiana. - Corte o fígado em fatias, polvilhe de farinha de trigo pelos dois lados, ponha-lhes um pouco de sal e pimenta do reino. Faça derreter um pouco de manteiga na frigideira e ponha a fritar as fatias de fígado, tendo o cuidado de não deixar coser demasiado. Ponha depois no prato, derrame em cima o molho em que fritou e ao qual juntara um pouco de sumo de limão.<sup>454</sup>

Apesar de ser à moda italiana, na receita do *Cozinheiro Imperial* havia no preparo e nos ingredientes elementos da cozinha portuguesa como o alho, a cebola, as folhas de louro e o azeite, embora fazendo uso de produtos da cozinha da Itália como o

<sup>450</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 55.

<sup>451</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 55.

<sup>452</sup> “ERVAS FINAS. Cerefólio, tomilho, sálvia, estragão e outras, usadas juntas, picadas ou em ramallete único”. R.C.M., *op. cit.*, p. 197.

<sup>453</sup> R. C.M., *op. cit.*, p. 42.

<sup>454</sup> *A Província do Pará*, 8 de janeiro de 1897, p. 2.

manjeriço. O preparo do molho, por sua vez, bem ligado com trigo e vinagre ou suco de uva, visando uma consistência mais grossa, já era uma técnica francesa. O tempo de cozimento era lento, cerca de 1 hora, havendo mais ingredientes e técnica mais apurada. Aliás, a receita apresentava elementos marcantes da cozinha palaciana ou de Corte, como uso de ervas finas, manjeriço em pó e azeite. Na receita da coluna *Receituário da Mãe de Família*, podemos entender que havia uma simplificação no modo de fazer, nos ingredientes, mudanças que deixavam a receita mais popular, mais acessível às pessoas que liam este jornal, as mães de família, uma vez que havia nesta receita apenas sal e pimenta do reino, produtos mais acessíveis, e também o uso de limão no final. O molho também não seria elaborado com vinho e trigo, ficando mais simples seu preparo sendo o molho no qual o fígado foi frito apenas na manteiga. Desse modo, a receita do *Fígado à Italiana* que aparece no jornal paraense, em 1897, é uma versão mais econômica dos produtos e, portanto, uma versão menos refinada e mais acessível a uma parte da população, até porque esta coluna tinha o propósito de dar opções mais cotidianas àqueles que liam e reproduziam suas receitas. A redução, portanto, de produtos que encareciam o prato, demonstra que as trocas e influências também podiam ocorrer visando deixar os pratos mais acessíveis a um determinado grupo social.

Outra receita que também passou por processos de mudanças foi a da *Galinha Mourisca* que continha toucinho, peito de galinha, vinho branco, vinagre, água, temperos, folha de louro, gemas, limão e pão.<sup>455</sup> Aliás, uma das primeiras aparições desta receita ocorreu no *Um Tratado da cozinha portuguesa no século XV* e que apresenta ingredientes diferentes da receita do *Cozinheiro Imperial*. Por exemplo, na receita do século XV, provavelmente uma das mais originais, levava além da galinha, manteiga, toucinho, cebola verde, salsa, coentro, hortelã, limão, fatias de pão, gemas escalfadas e canela.<sup>456</sup> Comparando as duas receitas, a do século XIX levava vinho, vinagre, temperos e louro que a receita do século XV não tinha. Por outro lado, existe uma outra receita de *Galinha Mourisca* que levava gordura, toucinho, coentro, salsa, hortelã, sal, cebola, vinagre, cravo, açafraão, pimenta-do-reino, gengibre, gemas e pão.<sup>457</sup>

---

<sup>455</sup> R. C. M., *op. cit.*, p. 42.

<sup>456</sup> *Um Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV*. Ministério da Cultura; Fundação da Biblioteca Nacional; Departamento Nacional do Livro. In: [www.shdestherrense.com](http://www.shdestherrense.com), acessado em 12/02/2016, p. 2.

<sup>457</sup> *Um Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV*. Ministério da Cultura; Fundação da Biblioteca Nacional; Departamento Nacional do Livro. In: [www.shdestherrense.com](http://www.shdestherrense.com), acessado em 12/02/2016, p. 4.

Ainda que as formas de preparo fossem as mesmas, sendo refogadas e cozidas em todas as receitas. Além da forma de preparo, vale lembrar, alguns pratos demonstram claramente a mestiçagem e influência árabe, que ocorre em Portugal e de lá chega ao Brasil, como, por exemplo, no caso da *Galinha Mourisca e Albardada* que são, como nos informa Couto, “receitas de influência árabe”<sup>458</sup>, havendo também receitas doces como “alfinete, almojávemas (filhos com queijo fresco), alfêloas e maçaães, além de pratos à base de água de rosas e amêndoas”.<sup>459</sup> Aliás, o costume de “polvilhar” os pratos prontos com “uma mistura de temperos tem origem na tradição culinária árabe”.<sup>460</sup> Nesse sentido, Riera-Melis informa que muitos historiadores tendem a minimizar a influência árabe no Ocidente, mas que ao menos três influências foram significativas: o uso do açúcar, do açafrão e as especiarias. Todavia, outros elementos também sofreram permutas no seu uso como a utilização de água de rosas, laranjas, limões, amêndoas e romãs.<sup>461</sup>

Já o *Coelho de Cebolada à Portuguesa* e o *Coelho de Molho Vilão à Portuguesa* levavam quase os mesmos ingredientes do *Fígado de Vitela à Italiana*, com poucas diferenças na forma de preparo e um ou outro ingrediente diferente. O primeiro levava vinho branco, cheiro-verde, ervas finas, cebola com cravos, toucinho, cebolas, azeite, sal, pimenta-do-reino, vinagre e culi<sup>462</sup>. O segundo levava vinagre, caldo de vaca, alho, cebola, limão em rodela, salsa em ramos, manjerição, louro, azeite, sal, pimenta-do-reino.<sup>463</sup> Pela análise destas receitas podemos dizer que algumas receitas mesmo com mudança de padrões e novas formas de refinamento e gostos se mantêm e chegam ao século XIX. Podemos auferir também que no caso do livro *O Cozinheiro Imperial*, de R.C.M, muitas das receitas eram compilações dos livros de receitas portugueses, em especial o livro *Arte da Cozinha*, o qual foi um marco no que tange as formas de comer em Portugal e, por fim, fica claro que as receitas atravessavam regiões e sofriam inúmeras adaptações e trocas.

Outro clássico da cozinha portuguesa também era ensinado no livro *O Cozinheiro Imperial: a Galinha com Arroz à Portuguesa*. Como nos informa Ferro

---

<sup>458</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 24.

<sup>459</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 24.

<sup>460</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 52.

<sup>461</sup> RIERA-MELIS, *op. cit.*, p. 22.

<sup>462</sup> O culi era “um termo aportuguesado do coulis francês, caldo muito usado na culinária”. R. M. C., *op. cit.*, p. 197.

<sup>463</sup> R. C. M., *op. cit.*, p. 67.

“galinha com arroz, quem não conhece. Mais farta de arroz ou com mais caldo tornando-se numa canja, era outro prato de longa tradição portuguesa”.<sup>464</sup> A receita do livro de R.C.M levava duas galinhas gordas, presunto, carne de vaca, cebola espetada com cravo, salsa tudo muito bem refogado (outra técnica de preparo portuguesa) água quente ou caldo, vinagre, hortelã e coentro, arroz.<sup>465</sup> O que podemos auferir é que os ingredientes combinavam muito nos diversos pratos a moda internacional, no entanto, as técnicas de preparo eram diferentes de um prato para outro. Aliás, o arroz era de largo consumo em Portugal, segundo o historiador português Ferro, “Desde o século XVII que o seu consumo se fazia com alguma regularidade. Comia-se com carneiro, em caril de peixe e em arroz doce”.<sup>466</sup> Inclusive, no século XVIII, em relato de 1796, um estrangeiro dizia que em Lisboa “se comia muito arroz; mesmo nas casas mais abastadas servia-se a todas as refeições e, juntamente com a rama do nabo, era o prato básico da alimentação dos criados”.<sup>467</sup> Já no século XX, em Belém, no *Hotel Royal*, segundo anúncio publicado em 22 de junho de 1917, todas as noites havia como especialidade da casa *Canja Especial*.<sup>468</sup>

Para termos uma ideia das receitas internacionais registradas no livro *O Cozinheiro Imperial* de culinária no Brasil vejamos o Quadro I que segue.

**Quadro I.**  
**Receitas Internacionais no *O Cozinheiro Imperial*.**

<b>País/Região</b>	<b>Tipo de Prato.</b>	<b>Ingredientes.</b>	<b>Técnicas de preparo.</b>
	Sopa.	Pão/salsa/coentro/hortelã/caldo de carne de vaca/paio/presunto/perdiz/grãos/couve/cenouras/alho/cebola/cravo/ovos.	Cozida.
	Coelho Cebolado.	Coelho/caldo/vinho-branco/cheiro-verde/ervas-finas/ toicinho/ cebolas/Azeite/sal/pimenta-do-reino/vinagre/ culi.	Refogado/ Cozido.
	Coelho com Molho Vilão.	Coelho/vinagre/caldo/alho/cebola/limão/salsa/manjeriçãolouro/azeite/sal/pimenta.	Cozido/ assado.
	Galinhas	Galinhasgordas/presunto/carnedevaca/cebola/cravo/salsa/caldo/vinagre/hortelã/Coentro/arroz.	Cozido.

<sup>464</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 55.

<sup>465</sup> R. C. M., *op. cit.*, p. 71.

<sup>466</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 30.

<sup>467</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 30.

<sup>468</sup> *Folha do Norte*, 22 de junho de 1917, p. 07.

<b>À moda portuguesa</b>	com Arroz.		
	Chicória.	Azeite/alho/vinagre/sal/pimenta-do-reino/trigo/chicória/ovos.	Cozido.
	Favas.	Favas/alface/azeite/sal/pimenta-do-reino/cebolinha <sup>469</sup> /coentro/açúcar/ovos.	Cozido.
	Compota de Pêssego.	Pêssegos/açúcar-mascavo.	Cozido.
	Compota de Maçã.	Maças/açúcar/limão.	Cozido.
	Sopa.	Carneiro/toicinho/água/vinho/cheiro-verde/cebola/cravos/manteiga/pimenta do reino/açúcar/gemas/suco de limão/canela.	Cozida.
	Miolo de vaca.	Miolo/manteiga/cebolinha/salsa/sal/pimenta do reino/ovos/manteiga/pão/suco de limão.	Cozido/ assado.
	Pá de Vitela.	Vitela/sal/pimenta do reino/echalotas/limão/toicinho/manteiga/Cebolinhas/salsa/alface/azedinhas/cerefólio/ragu de ervas/gemas/Queijo parmesão/trigo/leite/ervas.	Cozido/ refogado/ assado.
	Fígado de Vitela.	Fígado/sal/pimenta do reino/ervas finas/alho/cebola/ louro/manjeriçã em pó/azeite/manteiga/trigo/suco de uva verde/vinagre.	Cozido.
	<b>À moda italiana</b>	Peru Assado.	Peru/fígado de galinhas/gordura de porco/limão/salsa/manjeriçã/toucinho/Cebolinhas/estragão/hortelã/gemas/vinho branco/azeite/anchovas <sup>470</sup> /alho/Sal/culi/pimenta do reino.
Rolas/Cordonizes.		Rolas/Cordonizes/azeite/folha de louro/manjeriçã/presunto/limão/sal/Pimenta do reino/alho/vinho branco/substância <sup>471</sup> /culi/limão.	Cozido/ assado.
Ovos Fritos.		Ovos/farinha de rosca/queijo parmesão ralado/manteiga ou gordura de porco/Salsa.	Escalfado/ frito.

<sup>469</sup> A cebolinha é um tempero originário da Europa Ocidental é usada desde a Idade Média, “quando era apregoada pelas ruas com o nome de *appetits*. Veio para o Brasil com os primeiros portugueses, logo após o descobrimento. Existem duas variedades: a cebolinha-verde e a cebolinha-francesa, chamada *ciboulette*”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 101.

<sup>470</sup> Anchovas é um peixe pequeno de água salgada, com cerca de 12 cm de comprimento e de gosto forte. São de origem do Mediterrâneo e na Costa mais ao Sul da Europa. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 29.

<sup>471</sup> “SUBSTÂNCIA (OU ESSÊNCIA). Caldo coado ou peneirado, resultando do cozimento de carnes em geral e peixes”. R.C.M., *op. cit.*, p. 201.

Creme.	Leite/sal/coentro/canela/casca de limão/açúcar/gemas/claras.	Cozido/ banho-maria.
Timbale/macarrão.	Macarrão/sal/leite/canela/manteiga/queijo parmesão ralado/ovo.	Cozido/ assado.
Biscoitos.	Açúcar/manteiga/trigo/gemas/canela/cravos.	Assado.
Ponta/Alcatra.	Alcatra/sal/salsa/repolho/batata inglesa/nabo/cenoura <sup>472</sup> /manteiga.	<u>Cozido.</u>
Pés de carneiro.	Pés/ovos/farinha de rosca/sal/pimenta do reino/louro/ tomilho <sup>473</sup> /alho/Manjeriçã/carne cozida.	Cozido/assado.
Presunto.	Presunto/sal/nabo/cenoura/manteiga/batatas/ervilhas/repolho.	Cozido.
<b>À moda inglesa.</b>		
Frangas.	Frangas/trigo/toicinho/sal/manteiga/salsa/couve-flor/repolho.	Cozido.
Molho.	Essência/anchova/alcaparras/cebolinhas/manteiga/gemas/limão.	Cozido.
Massa.	Leite/manteiga/sal/limão/pauzinho-de-canela/trigo/manteiga clarificada/Vidrado/açúcar.	Cozido/Frito.
Pudim.	Leite/trigo/gordura de vaca/ovos/uvras-passas/açúcar/ aguardente/sal/noz-moscada/canela/manteiga.	Cozido.
Pudim (2).	Gordura-de-vaca/farinha-de-arroz/farinha-de-trigo/gemas/ limão/flor-de-laranjeira/Sal/canela/noz-moscada/açúcar/ aguardente/manteiga/vinho-branco/açúcar/limão.	Cozido.
Biscoito Inglês.	Açúcar/gemas/clara/manteiga/laranja/noz-moscada/trigo/manteiga.	Assado.
Sopa.	Pombos/perdizes/coelho/galinha/chouriço/presunto/toicinho/alface/ chicória <sup>474</sup> ou couve murciana/pimenta/sal/cheiro-verde <sup>475</sup> /	Cozida.

<sup>472</sup> A cenoura “é conhecida e empregada na cozinha desde a Grécia Antiga, suas folhas eram usadas pelas damas do século XVI como enfeite de seus penteados. É rica em caroteno, uma substância que se transforma em vitamina A durante a digestão”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 101.

<sup>473</sup> “TOMILHO. Erva aromática”. R.C.M., *op. cit.*, p. 201.

<sup>474</sup> “Vegetal da família das compostas, tem folhas recortadas e macias, bem presas umas às outras, de cor branco-creme, passando pelo verde-amarelado, até chegar ao verde-escuro. Tem sabor levemente amargo”. GOMENSORO, *op. cit.*, p.112.

		limão/pão.	
<b>À moda francesa.</b>	Galinha/Potage.	Galinha/mostarda/cebolas/toicinho/pimentadoreino/cravo/noz-moscada/cardamomo/cheiros/limão.	Cozida/assado.
	Olha. <sup>476</sup>	Galinha/pombos/perdizes/coelho/presunto/chouriço/ervasaromaticas/cebolas/alho/alface/grãos/espécies/inteiras <sup>477</sup> /vinagre/ervas/água.	Cozido.
	Frangões.	Frangões/pão/carneiro/manteiga/chicória/alface/alcachofra/gemas/limão.	Cozido/assado.
	Feijão-Verde.	Feijão-verde/sal/manteiga/cebola/pimenta do reino/gemas/limão/ovos.	Cozido.
	Azeitonas.	Azeitonas verdes/sal/água/orégano/funcho/louro/pau-rosa.	Salmoura/ fervido.
<b>À moda mourisca.</b>	Carneiro.	Carneiro/toucinho/cheiro-verde/gemas/manteiga/limão/canela.	Assado/cozido.
	Chouriço Mouro.	Carne de porco/vinho/alho/cominho <sup>478</sup> /cebola.	Assado/cozido.
	Galinha.Fina/ Olha Moura.	Carnedepeitodevaca/línguasdevaca/tutanos/ossos/grãos/alho/cravo/pimenta do reino/Noz-moscada/segurelha/hortelã/pão.	Cozido.
	Peixe.	Peixe/manteiga/vinho-branco/alho/adubos/pão/limão.	Cozido.
	Peru.	Peru/toucinho/carneiro/nozes/mostarda/farinha-de-rosca/adubos.	Refogado/ assado.
	Lombo/vaca com anchovas.	Lombo/toucinho/anchovas/vinho branco/salsa/cebola/alho/cravos/louro/ Manjericão/manteiga/trigo/leite/alcaparras <sup>479</sup> .	Cozido.
<b>À moda</b>			

<sup>475</sup> “A denominação “cheiro” é portuguesa e muito antiga e, anteriormente, referia-se a todas as ervas aromáticas. Gil Vicente já empregava em 1512, na farsa *O velho hortelão*. ‘*Vinha ao vosso hortelão/ Por cheiros pera a panela*’”. GOMENSORO, p. 110.

<sup>476</sup> “Cozido de legumes com vários tipos de caldos; caldo gordo ou gordura de caldo de carne cozida com adubos”. R.C. M., *op. cit.*, p. 199.

<sup>477</sup> “Especiarias: pimenta-do-reino, canela, cravo-da-índia, noz-moscada. Espécies inteiras são os grãos inteiros, sem moer e espécies finas, as moídas ou raladas”. R. C.M., *op. cit.*, p. 197.

<sup>478</sup> O cominho “Originário do Egito e do Mediterrâneo oriental, hoje ele é cultivado no mundo todo (...) Diz Apicius, autor, na Antiguidade, dos primeiros registros de culinária de que se tem notícia, que gregos e romanos já o empregavam como condimento. Os povos árabes o utilizam muito. Em grãos, inteiros ou moídos, pode ser usado em carnes, aves, sopas, queijos, pães e licores”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 122.

<sup>479</sup> Alcaparra “planta originária da Ásia, a alcaparra aclimatou-se nas regiões temperadas de todo o mundo. Conhecida e consumida em toda a Antiguidade, seu uso foi registrado por Atenodoro, sábio e diretor da Biblioteca de Pérgamo, na Ásia Menor, no primeiro século da Era Cristã, que registrou ser ela encontrada ‘nas mesas das classes mais altas e às vezes deixadas ao povo’. Como tempero, são utilizados apenas os botões florais ainda não abertos”. GOMENSORO, p. 21.

<b>holandesa.</b>	Pargo/dourado.	Pargo ou dourado/manteiga/anchova/alcaparras/salsa/ cebolinha/pimenta do reino/Noz-moscada/limão/vinagre/sal.	Cozido.
	Molho.	Trigo/manteiga/caldo/anchova/salsa/sal/pimenta-do-reino/limão.	Cozido.
<b>À moda alemã.</b>	Peito (vaca).	Peito de vaca/salsa/cebolinha/alho/tomilho/louro/repolho/ cebola/sal/pimenta/salsicha.	Cozido.
	Garupa (Veado)	Carneveado/toucinho/água/vinhobranco/sal/grãospimenta-do-reiono/tomilho/louro/manjeriçã/cebola/limãoverde/manteiga/gema/farinhaderosca/cascalimão/açúcar/canelaempó/sal	Assado/cozido.
	Molho.	Manteiga/presunto/cebolinhas/alho/túberas/cogumelos/caldo/pimenta-do-reino/louro/gemas/pistácios/pinhões.	Refogado/ cozido.
	Molho (2).	Vinho/vinagre/açúcar/canela/limão/ameixas.	Cozido.
<b>À moda persa.</b>	Galinhas com arroz.	Galinhas/arroz/tutano de vaca/noz-moscada/pimenta/açafrão/ perdizes/presunto/toucinho.	Cozido.
<b>À moda polonesa.</b>	Língua de vaca.	Língua de vaca/limão/açúcar/canela/vinho.	Cozido.
	Bolo.	Trigo/leite/ovos/gordura-vaca/passas/aguardente/coentro/sal/ manteiga/açúcar.	Assado.
<b>À moda prussiana.</b>	Rabos/carneiro.	Rabos/repolho/toicinho/cebolas/sal/pimenta do reino/salsa/ cebolinha/Cravos/alho/funcho/pão/trigo/vinagre.	Cozido/frito.
	Fatias (bolo).	Pães/aguardente/ovos/manteiga-clarificada/calda-de-açúcar/vinho-branco/canela.	Frito.
<b>À moda flamenga.</b>	Ervilhas.	Ervilhas/sal/manteiga/açúcar.	Cozido/ refogado.
	Bolo.	Trigo/ovos/manteiga/sal/leite/pimenta.	Fermentado/ assado.
<b>À moda espanhola.</b>	Molho.	Vitela/presunto/perdiz/cenouras/raiz/caldo/vinho branco/culi/ Pimenta do reino/coentro/alho/salsa/ervas-finas/cebolas/cravo/ Azeite/limão.	Cozido.
	Massa.	Trigo/banha-de-porco/sal/gemas/banha de porco.	Cozido.
<b>À moda romana.</b>	Molho.	Vitela/presunto/raízes/cebolas/vinho branco/caldo/aipo/echalotas/ alho/grãos inteiros de coentro/limão/sal/pimenta do reino/ cravos/culi.	Cozido.

<b>À moda suíça.</b>	Creme.	Vinho Branco/açúcar/limão/canela/coentro/gemas/trigo.	Banho-maria/cozido.
<b>À moda do Brasil.</b>	Doce.	Milho-verde (espigas)/açúcar/gemas/canela.	Cozido/assado.

Fonte: R.C.M. *O Cozinheiro Imperial*. São Paulo: Best Seller, 1996.

No quadro acima, os pratos internacionais em grande medida são compilações de receitas do livro português *Arte de cozinha*, de 1680, de Domingos Ferreira. Esses pratos aparecem com os mesmos nomes, ingredientes e formas de preparo. Os que mais aparecem são 10 receitas à moda italiana, 9 à inglesa, 8 à portuguesa e 6 à francesa. Tal realidade se justifica porque as cozinhas dessas partes da Europa foram as que mais tiveram propagações desde o período medieval. Especialmente porque nas regiões de língua italiana e francesa houve uma preocupação significativa com livros de receitas, formas de comer e de entender a alimentação. Rudolf Trefzer afirma em relação a Itália e a França que, a partir da metade do século XVII, observa-se “importância destacada no surgimento e transformações posteriores da arte culinária”, ao mesmo tempo que “o alcance de sua influência ultrapassa em muito os limites de sua área”.<sup>480</sup>

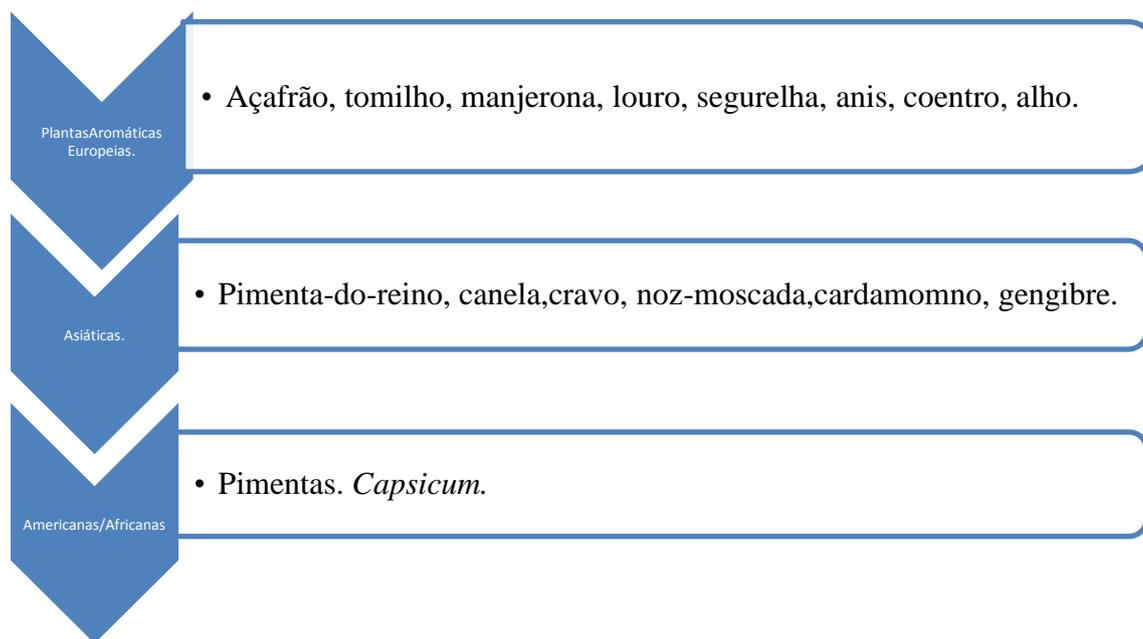
As especiarias aparecem em praticamente todas as receitas do livro e nas receitas do quadro acima. Segundo Pelt: “a origem da palavra especiaria ocorreu na França em cerca de 1150 e derivada do latim *species*”.<sup>481</sup> O seu uso em larga escala está atrelado à cozinha europeia. Ao longo dos séculos XV, XVI e XVII disseminou-se o seu uso nas cozinhas como artigo de luxo, conservador dos alimentos e na medicina, sendo produto de distinção social pelo seu elevado preço. Eram consumidas em larga escala, inclusive em doces e compotas. Segundo Carneiro, houve uma mistura entre as plantas aromáticas europeias com as especiarias asiáticas e as pimentas americanas e africanas e tal realidade constituiu e difundiu “um arsenal mundial dos estimulantes do gosto”.<sup>482</sup> Abaixo, no esquema que segue contruído a partir dos dados de Carneiro, pode-se

<sup>480</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 14.

<sup>481</sup> E mais segundo o autor as especiarias já aparecem na Bíblia o que lhe confere uma presença mais antiga tanto na culinária, medicina e outras. “Na ilha de Lesbos, as discípulas da bela Safo, poetisa do século VII antes de Cristo, já se perfumavam com canela. Os poemas sáfiro mencionam também açafraão, que brotava na Grécia, onde suas flores roxas e seus estigmas carmim eram bastante utilizados. Estes últimos serviam, ao lado da canela, para aromatizar vinho, e suas flores eram urdidas em forma de coroa para honrar os deuses”. PELT, Jean-Marie. *Especiarias & Ervas aromáticas: história, botânica e culinária*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003, p. 16.

<sup>482</sup> CARNEIRO, *op. cit.*, p. 79.

perceber estas conexões que sem dúvida contribuíram para a mestiçagem dos pratos paraenses:



Pelo esquema<sup>483</sup> acima podemos entender que a cozinha moderna passou então por um processo de mestiçagem, que começava nos ingredientes adotados nas cozinhas e que chegaram até o século XIX e XX, através das receitas. As plantas aromáticas descritas são encontradas de maneira constante nos livros aqui analisados, como demonstra o quadro de pratos internacionais do *O Cozinheiro Imperial*. Para Franco as especiarias tinham grande utilidade e “sabemos que a inúmeras especiarias eram atribuídas propriedades medicinais”.<sup>484</sup> E ainda, era também uma forma de mostrar status social, as especiarias por serem produtos importados e de elevado valor econômico serviam para demarcar posição na hierarquia social, segundo o historiador Trefzer:

Entre eles estavam arroz, açúcar, figos, tâmaras secas, além das especiarias vindas do Oriente como pimenta-do-reino, grãos-do-paráíso (pimenta malagueta), gengibre, gengibre-do-laos, canela, cravo-da-índia, noz-moscada e macis, açafrão, coentro e cardamomo.<sup>485</sup>

<sup>483</sup> Esquema elaborado a partir de dados de CARNEIRO, *op. cit.*, p. 79.

<sup>484</sup> FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a Gourmet; uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac São Paulo, 2006, p. 90.

<sup>485</sup> E ainda, “A enorme avidez que os ricos e poderosos da Europa tinham por especiarias, que duraria ainda até o século XVII, também aparece de modo evidente no *Viandier*. Ela não era fruto de uma necessidade culinária, e sim havia se nutrido primeiro do anseio de alicerçar simbolicamente a própria posição social”. TREFZER, *op. cit.*, p. 26.

Algumas especiarias aparecem de forma mais usual nas receitas como é o caso da canela, produto de valor elevado, que foi ao lado da pimenta “ao longo de toda a Antiguidade (...) a mais cara e a mais cobiçada das especiarias”.<sup>486</sup> Tinha grande uso na Europa onde:

(...) ela perfuma principalmente as sobremesas açucaradas: arroz-doce, compotas, doces de maçãs, mas também vinhos aromatizados como a sangria ou o vinho quente. Pode compor sutis harmonias com o chá, o café, e o chocolate, sem esquecer o famoso pão de mel ou ‘pão de especiarias’, pão de canela ao mel realçado por cravo, noz-moscada e anis.<sup>487</sup>

A noz-moscada, por sua vez, tem seu aparecimento nas mesas medievais, ganhando certo destaque somente a partir do século XVII, quando os holandeses passam a ter grande domínio deste tipo de especiaria.<sup>488</sup> O cravo da Índia, em grande parte das receitas aparece espetado em cebolas ou na carne antes de ser assada, sendo esta a forma europeia de uso: “presunto perfurado por cravo, cebola ao cravo, pratos realçados pelo sabor picante, amaro e frutado da especiaria: o cravo-da-Índia é onipresente nas cozinhas do Oriente e do Ocidente”.<sup>489</sup> O gengibre por sua vez, era bastante utilizado já que “guisados, carnes, sopas cremosas eram temperadas com pó de gengibre”.<sup>490</sup>

A baunilha com origem na América Central foi “descoberta” no século XVI pelos espanhóis. De acordo com Pelt:

Vagens de baunilha e frutos de cacau chegaram à Espanha a partir da segunda metade do século XVI. As ‘vagens’ de baunilha foram primeiro importadas da América, depois, a partir do século XIX, mudas foram expedidas para Java, Reunião, Maurício e Madagascar a fim de se testar seu cultivo.<sup>491</sup>

E mais, coube a ela perfumar:

(...) os cremes, as pâtisseries, os entremets, os sorvetes, inclusive os de frutas, e reina na culinária dos doces. Corrige na composição do chocolate, a pungência do cacau. Foi graças à ela que este conheceu na Europa, no século XVIII, um extraordinário sucesso.<sup>492</sup>

---

<sup>486</sup> PELT, *op. cit.*, p. 91.

<sup>487</sup> PELT, *op. cit.*, p. 95.

<sup>488</sup> PELT, *op. cit.*, p. 97.

<sup>489</sup> PELT, *op. cit.*, p. 106.

<sup>490</sup> PELT, *op. cit.*, p. 110.

<sup>491</sup> PELT, *op. cit.*, p. 123.

<sup>492</sup> PELT, *op. cit.*, p. 128.

Das especiarias, bulbos e temperos mais usados três são destaques: a salsa, a cebola e o alho. A salsa já era utilizada, segundo Pelt, desde os romanos, sendo importante “como um arômeta das carnes e das sopas”. Ainda se acordo com Pelt foi a “riqueza em vitaminas” que fez da salsa “um condimento interessante e apreciado”.<sup>493</sup> Assim, em relação a tais temperos, Couto aponta que estes serviam “para corrigir as qualidades do [alimento] ou seja, para lhes aumentar o gosto”. De acordo com o autor, estão nesta categoria produtos como “a manteiga, o azeite, o açúcar, o sal, o vinagre, a cebola, o alho, a hortelã, coentros, entre outros”. Ao lado desses produtos como “sal, vinagre, cebola, alho, hortelã e coentros” eram “destinados aos homens que vivem mais singelamente”.<sup>494</sup> Aliás, o uso destes ingredientes como podemos observar pelo quadro era bastante usual, o que denota essa influência europeia, especialmente portuguesa, pois, segundo Isabel Braga tais condimentos eram:

(...) utilizados na cozinha quinhentista, contam-se especialmente agraço (sumo de uva verde), água de flor de laranjeira, água rosada, alcaparra, alho, cebola, limão, sal e vinagre, ervas aromáticas, como cerofilo, coentro, erva-doce, funcho, louro, manjeriço, manjerona, salsa, tomilho e, naturalmente, especiarias, amplamente divulgadas a partir de então (...).<sup>495</sup>

Segundo Ferro, desde o período medieval “as ervas de cheiros serviam de ingredientes indispensáveis a preparação das iguarias”.<sup>496</sup> E mais, “Coentros, salsa e hortelã, ao lado de sumos vários (de limão, laranja azeda e agraço), de vinagre, de cebola e de pinhões, contribuíram para um bom tempero das vitualhas”.<sup>497</sup> Eram também de usos frequentes e bem marcantes desta culinária:

alho, da cebola, da salsa, dos coentros, da pimenta, do cravo-da-índia, da noz-moscada, da canela e do açafreão, usavam-se também o açúcar, o gengibre, o louro, a mostarda, o vinagre, o vinho e o sumo de limão. No peixe, utilizavam-se ainda caril, orégãos, lima e alhos porros e, na carne, o agraço, os cominhos, o tomilho, a mangerona e o cardamomo, espécie de malagueta. A comida continuava a apresentar-se bastante condimentada e a ser quase sempre polvilhada de canela e com sumo de limão.<sup>498</sup>

Nesse sentido, herança portuguesa e árabe onde “a comida, bastante condimentada, era quase sempre polvilhada de canela e sumos ácidos (de limão, laranja,

<sup>493</sup> PELT, *op. cit.*, p. 152.

<sup>494</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 49.

<sup>495</sup> BRAGA, *op. cit.*, p. 34.

<sup>496</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 31.

<sup>497</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 31.

<sup>498</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 32.

agraco etc), visando equilibrar os humores dos alimentos”.<sup>499</sup> E mais, “As ervas de cheiro eram indispensáveis: coentros, salsa e hortelã, cebola, pimenta, alho, mostarda, oréganos, cominhos ou gengibre”.<sup>500</sup> Tais produtos que eram todos encontrados com grande uso nos primeiros livros de cozinha brasileiros são também encontrados nas receitas que encontramos publicadas na cidade de Belém. Nesse sentido, nos informa Dória que:

A culinária da península ibérica, com suas carnes de porco, borregos e carneiros em geral, cabritos e galinhas, cozidos, refogados, assados, ou empanados em pastelões (o que hoje chamamos ‘tortas’), foi nossa herança.<sup>501</sup>

Essa influência era tão presente que, em 1917, um anúncio do jornal *Folha do Norte* de Belém do Pará, informava que no *Central Hotel*, no Largo de Sant’Anna, mantinha-se um serviço especial para banquetes<sup>502</sup> com “COZINHA À PORTUGEZA”.<sup>503</sup> Tal anúncio sugere em Belém a presença de um comércio voltado para produtos utilizados em banquetes e serviços aos moldes da cozinha portuguesa. O anúncio nos chama atenção também pela referência ao “preço módico”. No entanto, apesar dessa observação, acreditamos que os preços desses serviços não deviam ser módicos como o que o anunciante pretendia fazer crer. Uma refeição, na cidade de Belém, segundo a *Folha do Norte*, chegava a custar “a 3\$500 reis”,<sup>504</sup> este não era naquele momento um valor baixo, se comparado com outros produtos ou serviços oferecidos na capital paraense. Vejamos que o preço do kilograma do pão estava em 1\$200, no momento em que, por conta da I Guerra Mundial, o preço elevado do trigo culminou num aumento do preço do pão.<sup>505</sup> Do mesmo modo, preço de uma diária no *Hotel Royal* era de 8\$000 reis<sup>506</sup>. Ou seja, se tomarmos estes exemplos pode-se dizer que o valor da refeição era elevado. Haja vista que se comprava dois quilos de pães e ainda sobrava dinheiro. Ou seja, com o preço de uma refeição para uma pessoa era possível comprar 1 kg de pão e outros produtos de uso diário para uma família inteira.

---

<sup>499</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 34.

<sup>500</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 34.

<sup>501</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 35.

<sup>502</sup> Sobre assunto ver: MOURA, Daniella de Almeida. *Banquetes Paraenses: Representações de uma República em Construção (1889-1903)*. Dissertação de Mestrado. Belém: Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, UFPA, 2008.

<sup>503</sup> *Folha do Norte*, 5 de maio de 1917, p. 5.

<sup>504</sup> *Folha do Norte*, 5 de maio de 1917, p. 5.

<sup>505</sup> *Folha do Norte*, 10 de maio de 1917, p. 6.

<sup>506</sup> *Folha do Norte*, 20 de maio de 1917, p. 6.

Ao lado dos ingredientes, outro aspecto que nos interessa para entendermos às práticas culinárias, diz respeito às técnicas utilizadas. A preferência pelas técnicas de preparo que variavam entre o cozido/refogado e o cozido/assado/frito refletia também a influência europeia na cozinha que vai se constituindo no Brasil entre finais do século XIX e meados do século XX, período que nos interessa nesta tese. Por exemplo o *Escalfado*, muito utilizado em Portugal e que “significa cozinhar os alimentos em água fervente, ou seja, escaldá-los. Esse processo é usado para fazer ovos escalfados ou *pochés*”.<sup>507</sup> Desse modo, vemos especialmente a influência de uma culinária portuguesa que era elaborada a partir de caldos e guisados. Reflexo dessa realidade é justamente o número significativo de alimentos que aparecem elaborados à moda portuguesa. *O Cozinheiro Imperial*, inclusive, traz o *Miolo de Vaca*, *Pá de Vitela*, *Fígado de Vitela e Rolas/Cordonizes*, todas elaboradas ou cozidas ou assadas.

O uso largamente difundido do açúcar nas receitas aqui analisadas, em especial, no Quadro I, tanto nos pratos salgados quanto nos pratos doces, demonstra a importância deste ingrediente. O açúcar foi trazido pelos árabes da Índia, “era usado desde a Idade Média na Europa, mas em quantidades minúsculas nos pratos ou com remédio para diversas afecções”.<sup>508</sup> Foram os árabes, especialmente os mouros que influenciaram o paladar ibérico, como nos afirma Gilberto Freyre em *Casa Grande e Senzala*: “o conhecimento de vários quitutes e processos culinários; certo gosto pelas comidas oleosas, gordas, ricas em açúcar”.<sup>509</sup> Freyre ainda chama atenção para as influências mouras na doçaria portuguesa e que essa chegou ao Brasil “foi uma cozinha chegada ao açúcar; e dentro dela, a doçaria ou a confeitaria que os brasileiros herdaram dos portugueses, e aqui vem se desenvolvendo”.<sup>510</sup> E ainda “o açúcar, inicialmente uma raridade, tornou-se um luxo no século XVIII e, em meados do século XIX, transformou-se numa necessidade básica de quase toda a população”.<sup>511</sup> Inclusive, segundo Truzzi, os árabes introduziram na Europa uma série de influências alimentares<sup>512</sup>:

<sup>507</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 164.

<sup>508</sup> CARNEIRO, *op. cit.*, p. 87.

<sup>509</sup> FREYRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. Rio de Janeiro: Record, 1994, p. 221.

<sup>510</sup> FREYRE, *op. cit.*, p. 32.

<sup>511</sup> CARNEIRO, *op. cit.*, p. 90.

<sup>512</sup> Influência que também se fez nas palavras como afirma Cavalcanti “mais de 300 palavras árabes ficaram na língua portuguesa, em sua grande maioria ligadas à culinária: açafraão, acepipe(...) acelga, albarrada (jarra), alcachofra, alcaparra, alface, almôndega, atum, berinjela,

difundiram o uso do café, de doces próprios e produtos de pastelaria, do azeite, em substituição à proibida gordura de porco, e de muitos outros temperos, como açafrão, a noz-moscada, o cravo, a canela e pimentas”.<sup>513</sup>

Apesar de parte considerável da imigração de libaneses terem se concentrado em São Paulo, esses grupos acabaram espalhando-se ao longo do território brasileiro. Nesse sentido, a presença de libaneses na cidade de Belém era numerosa, tendo inclusive uma *Colônia Libanesa do Pará*, a qual, ao que tudo indica, era bem organizada tanto que, em 19 de outubro de 1949, promovera na Barraca de Nossa Senhora de Nazaré uma *noite libanesa*, na qual anunciavam que “A Colônia Libanesa do Pará sente-se orgulhosa em convidar as exmas. famílias paraenses, a coletividade árabe e as colônias estrangeiras em geral, para, com suas presenças, colaborarem”.<sup>514</sup> E aparecem em Belém alguns desses hábitos, que se tornaram parte dos hábitos alimentares como consumo de lentilhas e ainda da coalhada. Encontramos, nos anúncios em Belém, a oferta de coalhada juntamente com outros pratos variados.<sup>515</sup> A coalhada, aliás, segundo Gomensoro “é muito utilizada na culinária Libanesa, onde recebe o nome de *Lában*”.<sup>516</sup>

Mas, é importante dizer que, essa mestiçagem fazia-se também nos ingredientes e técnicas de preparo de receitas, bem como nos inúmeros pratos intitulados “à moda moura” ou “moda árabe”. É preciso ter em mente que:

(...) os cardápios e as receitas especiais, que se juntam às tradições populares e às receitas sofisticadas dos moçarabes na península ibérica, vão construindo uma cozinha de formação tropical, que recorre também aos imaginários medievais dos conventos e dos mosteiros.<sup>517</sup>

No livro *Arte de Cozinha* é possível notar tal influência em 9 receitas assim dispostas: carneiro mourisco, chouriços mouros, cuscuz<sup>518</sup>, de fina olha Moura, galinha

---

cenoura, melão, sorvete, xarope; ainda álcool, alqueire, arroba, fatia, garrafa. Além de açougue”. CAVALCANTI, *op. cit.*, p. 138.

<sup>513</sup> TRUZZI, Osvaldo. Sentindo-se em casa: os árabes se adaptaram muito bem ao Brasil. E o Brasil a eles. *Revista de História*, 2009, p. 1. In: [www.revistadehistoria.com.br](http://www.revistadehistoria.com.br).

<sup>514</sup> *Folha do Norte*, 19 de outubro de 1949, p. 4.

<sup>515</sup> Nos anúncios do jornal *Folha do Norte* de Belém do Pará ao longo do período analisado. A exemplo de um destes anúncios segue o anúncio da *Casa Baptista* que oferecia em 5 de janeiro de 1919, “leite puro, café e coalhadas”. *Folha do Norte*, 5 de janeiro de 1919, p. 4.

<sup>516</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 118.

<sup>517</sup> LODY, *op. cit.*, p. 80.

<sup>518</sup> O cuscuz é um prato “nacional de mouros e árabes, milenar favorito, fundamental na alimentação diária. Fazem-no de arroz, trigo, cevada, milhetos, sorgos (...) há várias espécies, sobremesa ou gulodice, com mel de abelhas ou açúcar; com carnes, peixes, crustáceos, legumes, tâmaras, passas de uva, valendo uma refeição completa, ou ainda molhado no leite de vaca,

mourisca (aqui analisada), linguados à mourisca, peru à mourisca, pombos *mouriscos* e pombos turcos.<sup>519</sup> O cuscuz, aliás, é um dos pratos de socialização e eivado de ritual nas tradições muçulmanas. Lody informa que “geralmente é servido em prato único e redondo às pessoas reunidas em torno da mesa em um tapete, que com o uso da mão direita, dos dedos polegares, indicadores e médios, alimentam-se dessa iguaria”.<sup>520</sup> Foi levado pelos árabes para Portugal e de lá chegou ao Brasil, onde apresenta diversas formas de consumo. Destacando-se o cuscuz do Norte e Nordeste servido com leite de coco e o cuscuz a paulista elaborado com camarões ou galinha ensopada, cebolinha e banha.<sup>521</sup> Este último também de amplo consumo no Magreb com “uso de molhos e caldos picantes, e também pelo acréscimo de legumes, frutas secas e diferentes especiarias”.<sup>522</sup> No Pará, o cuscuz “trata-se de um produto enfeitado como um bolo, feito com fubá de milho, coco ralado e açúcar. É servido com muito leite de coco”.<sup>523</sup>

Igualmente, nas receitas do *Cozinheiro Imperial* tem-se uso da manteiga de forma abundante, na verdade, essa foi uma das heranças que compõem a comida mestiça no Brasil. Aliás, segundo Laurioux, a cozinha com manteiga teve espaço “no fim da Idade Média uma Europa ‘mantegueira’”.<sup>524</sup> A historiadora portuguesa Isabel Braga afirma que no século XVI em Portugal:

(...) as gorduras utilizadas na culinária eram manteiga- a gordura nobre de então- azeite, banha e toucinho. Além de integrar refogados, a manteiga era utilizada para untar recipientes que posteriormente acolhessem alimentos. De qualquer modo, entre a população menos abastada, o azeite e o toucinho decerto predominariam.<sup>525</sup>

Realidade que chegou em Belém em fins do século XIX e início do XX, sendo que as receitas analisadas aqui neste capítulo fazem uso de manteiga em quantidade significativa. O que demonstra bem tais influências. A manteiga era utilizada como

---

cabra, ovelha, camela, comida improvisada de viagem, um farnel abreviado e substancial (...) o português trouxe o cuscuz para o Brasil desde início do povoamento, utilizando o milho, que ficou basilar, e a adição de leite de coco”. CASCUDO, *op. cit.*, p. 248.

<sup>519</sup> RODRIGUES, *op. cit.*, p. 217 a 281.

<sup>520</sup> LODY, Raul. *A virtude da gula: pensando uma cozinha brasileira*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014, p. 52.

<sup>521</sup> VAZ, *op. cit.*, p. 104.

<sup>522</sup> LODY, *op. cit.*, p. 52.

<sup>523</sup> ESPIRITO SANTO, *op. cit.*, p. 69.

<sup>524</sup> LAURIOUX, *op. cit.*, p.456.

<sup>525</sup> BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XIX)*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

gordura nas técnicas de refogar<sup>526</sup>, fritar e untar os mais diversos pratos doces e salgados. Ao fazer uso dela desta forma, nota-se claramente o caráter mestiço de muitos pratos. De fato, como destaca Ferro, no Brasil o uso da manteiga na culinária foi “relevante dando origem a uma indústria local bastante desenvolvida. Além da manteiga havia outras gorduras animais de farto consumo, como toucinho e a banha”.<sup>527</sup> Aliás, em Belém os anúncios de manteiga nos jornais são cotidianos, seja por parte de consignados em leilões, seja por parte de estabelecimentos que as vendiam, sendo de uso constante durante todo o período estudado. Desse modo, nas receitas que encontramos a manteiga compõem um item básico. Durante a segunda metade do século XIX, o uso preferido era da manteiga importado ou a inglesa ou a francesa. Era tida como artigo de luxo, inclusive era um produto que constantemente aparecia como furtado, sugerindo a importância desse gênero alimentício. Na primeira metade do século XX, a manteiga continua sendo importante e seus anúncios fazem referência inclusive à manteiga nacional. Em 1 de novembro de 1920, havia anúncio das manteigas *Riqueza do Brasil e Cruzeiro*, as quais eram tidas como “afamadas marcas”.<sup>528</sup> Ou ainda a *Manteiga Leite Rico*, vendida no *Café Carioca* em 8 de janeiro de 1950.<sup>529</sup> Mas, também outras gorduras eram utilizadas como o azeite, e no caso do Pará a manteiga de tartaruga.<sup>530</sup>

#### 4. Do cozinheiro imperial ao nacional: uma cozinha brasileira, mestiça e regional.

Outro livro que data do século XIX é o *Cozinheiro Nacional*,<sup>531</sup> o qual tinha como subtítulo: *coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias*. Esta obra reunia receitas de sopas, molhos, carnes, caças, peixes, pastéis, doces de massa e conservas, além de contar com regras de servir à mesa e de trinchar. O caráter elitista do livro pode ser percebido pelas disposições que preceituava na quantidade de pratos que deveriam ser servidos à mesa, guardando um pretense refinamento, em até

---

<sup>526</sup> Refogar- “método de cozimento que emprega calor úmido, através do qual o alimento é parcialmente assado, parcialmente cozido em líquido. É ferver na gordura com temperos como cebola, alho, e cheiro-verde carnes, aves, peixe ou legumes, até ficarem tenros ou dourados, de acordo com o que for pedido na receita”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 341.

<sup>527</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 31.

<sup>528</sup> *Folha do Norte*, 1 novembro de 1920, p. 04.

<sup>529</sup> *Folha do Norte*, 8 de janeiro de 1950, p. 04.

<sup>530</sup> Sobre essa realidade ver: MACÊDO, Sidiana da Consolação de Macêdo. *Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém, 1850-1900*. São Paulo: Alameda, 2014.

<sup>531</sup> O livro não foi assinado, datado de fins do século XIX é atribuído hoje a Paulo Salles, todavia não é uma certeza.

três serviços. Isso demonstra o que Carlos Alberto Dória afirma em relação a este livro, ao enfatizar que o *Cozinheiro Nacional* expressa “certa pedagogia para reeducar as elites na passagem dos hábitos hierárquicos de uma sociedade de cortes para o igualitarismo do dinheiro numa sociedade burguesa”.<sup>532</sup> Ao analisarmos o livro, de imediato nota-se o quão mestiço era a divisão do livro *Cozinheiro Nacional*, uma vez que o leitor se depara com receitas de carnes elaboradas de forma mais refinada com vinho, da mesma forma que encontra o bacalhau, ao mesmo tempo em que há receitas de pratos como queijo com tanajuras, tartaruga, paca, preá, rã e outros animais nacionais; alguns inclusive de consumo indígena de antes da colonização. Preparados de maneiras diferente da dos indígenas esses pratos com carne de caça ratificam o caráter mestiço desses pratos.

Segundo Dória, se o livro “*Cozinheiro Nacional* não deixa ainda de incorporar o repertório internacional – como ‘sopa de família’ que é uma clássica versão do *pot-au-feu*”,<sup>533</sup> também trazia “sopas que, acredita, são originárias da tradição brasileira: sopa de Santa Catarina, mingau do Ceará, mingau de Itabira, mingau de Uberaba”,<sup>534</sup> bem como aquelas que levavam ingredientes locais como “sopa de tartaruga, de traíras, de canjiquinha e assim por diante”.<sup>535</sup> Aliás, segundo Dória, o livro *Cozinheiro Nacional*:

(...) é uma clara representação da ementa culinária do que o Brasil queria ser no último quartel do século XIX: abrangente e sem preconceitos alimentares notáveis; sistematizador de várias preferências populares e regionais ao mesmo tempo em que ‘afrancesado’ ou sofisticado; legitimador dos sabores locais, ombreando-os com sabores europeus pela transliteração de receitas; enfim um testemunho de que a vida civilizada era perfeitamente factível quando enraizada nos trópicos.<sup>536</sup>

Nesse sentido, buscava-se erigir uma culinária centrada nos sabores da terra, ainda que com padrões de ingredientes e técnicas derivadas das cozinhas clássicas europeias. Aliás, o autor de *Cozinheiro Nacional*, em seu prólogo, enfatizava que: “nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance, e uma vez que demos o título ‘nacional’ à nossa obra, julgamos ter contraído um compromisso solene, qual o de

<sup>532</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. A cozinha Nacional antes da feijoada. In: *Cozinheiro Nacional, ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para preparação de sopas, molhos, carnes*. São Paulo: Ateliê Editorial; Editora Senac São Paulo, 2008, p. 14 e 15.

<sup>533</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 18.

<sup>534</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 18.

<sup>535</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 18.

<sup>536</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 22.

apresentarmos uma cozinha em tudo brasileira”.<sup>537</sup> Inclusive, o autor colocava uma lista dos produtos brasileiros que podiam substituir os europeus, a exemplo, a alcachofra podia ser substituída por palmito, talos de inhame, talos de taioba; amêndoas, nozes e avelãs eram indicadas a serem substituídas por amendoim, sapucaias, castanha-do-pará e mendubirana; pimenta-da-índia por pimentas, cumaris, ou *kaviks*; Berinjela por jiló entre outros alimentos.<sup>538</sup> Nesse sentido, se o uso de amêndoas integra “as receitas conventuais que tanto marcaram a doçaria brasileira”,<sup>539</sup> bem como “ingrediente tradicional da doçaria ibérica e do Magreb”,<sup>540</sup> fazer uso dos amendoins é mestiçar as receitas, uma vez que o amendoim é “importante ingrediente da nossa doçaria que, com a castanha-de-caju, compõem muitas receitas: amendoins em farinha com açúcar, resultando em um tipo de ‘paçoca’”.<sup>541</sup>

O livro ainda tece os comentários sobre os *utensílios de cozinha e regras de servir a mesa* que iam desde um simples almoço até um banquete e ainda como servir a mesa à Americana. As receitas que deveriam ser brasileiras, quando analisadas no livro é notório que são pratos mestiços e que além dos ingredientes também tinham na técnica de preparo várias mestiçagens. Observemos a *Sopa de Família*, que levava toucinho, carne de vaca, batatas, repolho, pedaços de abóbora, raízes de mandioca, espigas de milho verde, umas folhas de salsa, “e sal quanto baste, (...) deita-se então o caldo sobre fatias de pão ou arroz cozido, e serve-se a carne cozida em uma travessa separada”.<sup>542</sup> Ora, a presença de mandioca e milho demonstram o caráter nacional, todavia, a presença de toucinho e repolho uma influência portuguesa e a técnica de colocar a sopa em cima de pão ou de arroz cozido demonstram influência árabe e portuguesa do prato. Dessa forma, nos informa Rosenberger sobre a tradição árabe do *tharîd*, com “fatias de pão amolecidas num caldo de carne aromatizado e servidos com esta”.<sup>543</sup> De qualquer forma, *O Cozinheiro Nacional* diferencia-se dos outros livros ao trazer um maior número de receitas que eram elaboradas com ingredientes nacionais, uma vez que o livro conta com 1.608 receitas dispostas conforme demonstrado no Quadro II.

<sup>537</sup> *Cozinheiro Nacional, op. cit.*, p. 33.

<sup>538</sup> *Cozinheiro Nacional, op. cit.*, p. 35.

<sup>539</sup> LODY, *op. cit.*, p. 48.

<sup>540</sup> LODY, *op. cit.*, p. 48.

<sup>541</sup> LODY, *op. cit.*, p. 48.

<sup>542</sup> *Cozinheiro Nacional, op. cit.*, p. 55.

<sup>543</sup> ROSENBERGER, Bernard. A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia. In: FLANDRIN; MONTANARI (Orgs.), p. 340.

**Quadro II:**  
**Capítulos e Pratos do livro *Cozinheiro Nacional*.**

Capítulos	Pratos	Quantidades de receitas
	Sopas gordas.	37.
<b>Capítulo I-</b>	Sopas magras.	27.
<b>Sopas.</b>	Sopas magras com vinho.	21.
	Sopas de leite.	17.
	Sopas de frutas.	23.
	Sopas medicinais.	7.
<b>Capítulo II-</b>	A vaca.	3.
<b>A vaca.</b>	Carnes cozidas.	14.
	Carnes de vacas fritas, assadas e guisadas.	56.
	Línguas de vaca.	44.
<b>Capítulo III-</b>	A vitela.	104.
<b>Capítulo IV-</b>	O carneiro.	109.
<b>Capítulo V-</b>	O porco.	93.
<b>Capítulo VI-</b>	Aves domésticas.	89.
<b>Capítulo VII-</b>	Peru/ganso/pato/marreco/pombos.	112.
<b>Capítulo VIII-</b>	A anta.	16.
	A capivara.	7.
	O coelho.	18.
	A cutia.	6.
	A irara/onça/tamanduá.	3.
	A lebre.	6.
	A lontra e a ariranha.	3.

	O macaco.	7.
	A paca.	12.
	O queixada/caititu/	32.
	Porco-do-mato.	
	Préa/caxinguelê/esquilo/gambá.	9.
	Quati.	4.
	Cobra/lagarto/rã.	12.
	Tatu.	6.
	Veado.	26.
<b>Capítulo IX –</b>	Jacu/mutum/etc.	10.
<b>Aves Silvestres.</b>	Araras/papagaios/maracanãs	8.
	Periquitos.	
	Perdizes/cordonizes/cotovia/ cordoniz-do-campo.	21.
	Pombas: jurutis/torquazes e rolas.	13.
	Saracura/inhuma/pato-silvestre	
	Marrecos/gansos silvestres, martim pescador/frango-d'água/ galinhola grande e pequena (Becasina Grande e Pequena).	11.
	Pássaros miúdos/sábia etc.	7.
	Galinha-d'angola/macuco/ inambu/jaó ou zabelê/jacutinga e capoeira.	10.
	Anu.	1.

<b>Capítulo X-</b>	Peixes de água doce.	31.
	Lambari/cadosetes.	3.
	Lúcio/traíra, tubarana/piranha.	13.
	Peixe cascudo.	12.
	Timburé/corvina.	6.
	Trutas/piabanhas/pirapetingas	5.
	Matrinxãos.	
<b>Capítulo XI-</b>	Peixes de mar.	7.
	Bacalhau seco.	10.
	Bandejete/corcoroca/parati.	11.
	Enguias-do-mar/congro/moréia	19.
	Lulas e polvo.	
	Pescada.	6.
	Raias: manteiga, lixa, santa e guicoxo.	17.
<b>Capítulo XII-</b>	Crustáceos e conchas.	14.
	Caramujos de vinhas.	3.
	Mexilhões/berbigões.	4.
	As ostras.	5.
	A tanajura.	1.
	A tartaruga/cágado.	2.
	Os ovos/leite/queijo.	63.
<b>Capítulo XIII –</b>	As raízes.	49.
<b>Os legumes.</b>	As folhas.	41.
	As frutas.	30.

	Os grãos.	47.
<b>Capítulo XIV –</b>	Preparação molhos.	6.
<b>Os molhos.</b>	Molhos carnes.	37.
	Molhos legumes.	2.
	Molhos carnes/peixes.	15.
	Molhos peixes.	17.
	Molhos para caças.	4.
	Molhos pudins/massas.	14.
<b>Capítulo XV-</b>	As saladas.	21.
	As compotas.	7.
	As sobremesas.	36.
<b>Capítulo XVI-</b>	Massas doces p/sobremesa.	60.
<b>Capítulo XVII-</b>	As conservas.	48.
<b>Capítulo XVIII-</b>	Receitas confortativas.	4.
<b>Capítulo XIX-</b>	Sobre o modo de trincar.	-
<b>Capítulo XX-</b>	As bebidas.	-
<b>Capítulo XXI-</b>	Os almoços.	-
<b>Capítulo XXIII-</b>	As ceias.	-

Fonte: *Cozinheiro Nacional ou Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para preparação de sopas, molhos, carnes*. São Paulo: Ateliê Editorial; Editora Senac São Paulo, 2008.

Destas receitas as de sopa contam com 131, seguidos de carnes de vaca com 117, Peru com 112, Carneiro com 109, Vitela com 104, aves domésticas com 99, porco com 93 e por fim, as receitas com ovos, queijo e leite com 63 receitas. O livro traz receitas de caráter mais nacional, o que não ocorre, por exemplo, no *Cozinheiro Imperial*, o que se explica pela consolidação de uma identidade nacional. Chama atenção no *Cozinheiro Nacional* que as receitas trazem também o consumo de paca, tatu, tartaruga, quati e outros animais que compunham a fauna do Brasil, que parecem ter consumo significativo. Em Belém do Pará nas casas e até mesmo em restaurantes era

comum o consumo de carnes de caça. Desse modo, em 31 de maio de 1890, o jornal paraense *O Democrata* anunciava que no restaurante do Senhor Lima Barbado, localizado em Mosqueiro servia-se “paccas no tucupy e cotias moqueadas”.<sup>544</sup> No dia seguinte, que seria um domingo, o Senhor Lima Barbado anunciava que também teria “catitús, preparados em feijoadas, moqueados, em mólho picante e guizado”.<sup>545</sup>

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, referência à paca no tucupi, pois, este é um prato regional. Ou seja, quando fala de pratos com uso da paca indicamos que o consumo da mesma também havia em outras regiões brasileiras, que tinha na paca consumida entre os grupos indígenas sua origem, já aparecendo em pratos nacionais mais refinados. Também a cutia aparece com 6 pratos diferentes: refogada com chuchus, assada, ensopada com carás, estufada com *carapicus*, frita com mandioca e guisada com grelos de abóbora; e ainda o caititu ou porco-do-mato aparecia feito na feijoada, moqueados e em molho picante e ainda guisado. O tatu também compunha a lista de receitas do *Cozinheiro Imperial*, sendo 6 receitas: tatu refogado, tatu ensopado com guandus ou mangalós, tatu frito, tatu guisado com mogango, tatu guisado com polpa de batatas e tatu refogado à moda com farinha de trigo.<sup>546</sup>

A pesquisa nos permite dizer que, em todo o Brasil, era comum esse consumo de carnes de caça, do contrário não faria sentido tais receitas em livros de culinária do século XIX, e nem no cardápio dos restaurantes. Assim, não sem razão, em 16 de junho de 1893, o jornal *O Paraense* anunciava que o *Café Chic*, localizado no Largo da Pólvora, em Belém, oferecia todos os dias no almoço, jantar e ceia, mas especialmente aos domingos, “appetitosas caças”, ao lado de “toda sorte de gallinaceos, carne de vacca, vitella, porco e carneiro”, além de “camarão, lagostas, caranguejo e ostra”. Ao mesmo tempo, como acompanhamento, o freguês poderia consumir “vinhos (...) especiais verdadeiros e finíssimos, refrescos, sorvete” e até “gelo a toda hora”.<sup>547</sup>

Tais variedade de pratos que poderiam ser apreciados no *Café Chic*, na capital do Pará, foram igualmente encontrados no *Cozinheiro Imperial*, como a presença da

<sup>544</sup> *O Democrata*, 31 de maio de 1890, p. 1.

<sup>545</sup> *O Democrata*, 31 de maio de 1890, p. 1.

<sup>546</sup> COZINHEIRO NACIONAL. *op. cit.* p. 230.

<sup>547</sup> *O Paraense*, Domingo 16 de julho de 1893, p. 1.

carne de vaca, vitela, carneiro, porco, ostras e peixes. Também é possível visualizar pratos com ingredientes regionais como caranguejo e camarão. Igualmente, este local deveria atender um público de maior poder aquisitivo uma vez que além da variedade de pratos elaborados com carnes de maior valor, ainda enfatizava que tudo era muito bem preparado com asseio, além do mais a preocupação em servir sorvetes e gelo “a toda hora” ratificam essa ideia.

## 5. A arte da culinária mestiça da doçaria.

A parte de doçaria desenvolvida no Brasil mantém uma relação importante com as receitas portuguesas no que tange modos de fazer e ingredientes. Segundo Leila Algranti, apesar da doçaria ter se desenvolvido de forma mais ampla a partir do século XVII, os “confeitos de frutas e as conservas (frutas conservadas em açúcar) eram afamados na Ilha da Madeira já no século XV”. De acordo com Algranti, tais doces eram “muitas vezes enriquecidos com especiarias europeias e orientais (amêndoas, anis, gengibre, coentro seco).”<sup>548</sup> E ainda segundo Algranti:

Os doces passaram a ser presença obrigatória na culinária conventual e palaciana portuguesa, sendo oferecidos no último serviço de mesa. Ganharam espaço também nos banquetes e festins das cortes europeias, cujas mesas ostentatória repletas de confeitos de mel ou açúcar todos diferentes, na forma de castelos de animais, flores e frutos, tornaram-se célebres.<sup>549</sup>

O doce também esteve atrelado aos momentos de festas de reuniões familiares. Nestas ocasiões, como nos períodos natalinos e Ano Novo, o doce ocupava um papel de destaque como podemos perceber nos anúncios das festas de fim de ano.<sup>550</sup> Essa foi também uma realidade muito forte no Nordeste do Brasil, onde nas palavras de Gilberto Freyre as doceiras são artistas que “não consideravam completos seus doces ou seus bolos, sem os enfeites”.<sup>551</sup> A doçaria portuguesa<sup>552</sup> é formada por rica variedade de

<sup>548</sup> ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII). *História: Questões & Debates*, n° 42, 2005, p. 36.

<sup>549</sup> ALGRANTI, *op. cit.*, p.36.

<sup>550</sup> Em Portugal, segundo Isabel Braga, “Durante o século XVI, já era visível, ainda que tenuemente, a relação entre certos pratos e determinadas épocas festivas”. BRAGA, *op. cit.*, p. 39.

<sup>551</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Global, 2007, p. 71.

<sup>552</sup> Como, por exemplo: gíaca real, manjar real, chocolate, arroz doce, melícias, bolos mimosos, bolinhos de amêndoa, bolos de Compiana, bolos de rodilhas, bolo em camadas, bolos de açúcar, argolinhas de amêndoa, forminhas de amêndoa, abóbora em taças, biscoitinhos de farinha de arroz, biscoitos à italiana, biscoito inglês batido, biscoito de la reina, biscoitos de massa, biscoitos comuns, biscoitos de colher, biscoito de vários doces, biscoitos em forma de S, fatias à

doces, alguns foram encontrados nos livros aqui analisados: broas, toucinho do céu, morcelas, fartes de espécies, queijadinha de amêndoa, fatias da China,<sup>553</sup> beilhões ou filhoses de abóbora, verdadeira de beilhões, filhoses finos, Coscorões, suspiro, raiva, palitos, esquecidos e cavacas.<sup>554</sup> Tais doces inclusive mantêm os mesmos nomes pelos quais eram conhecidos em Portugal. Nesse sentido, segundo Braga “os doces parecem ter sido uma verdadeira obsessão em Portugal, pelo menos desde o século XVI”.<sup>555</sup>

Nesse sentido, o historiador João Ferro fez um mapeamento da doçaria tradicional Portuguesa por região/localidade, infelizmente a sua lista ficou incompleta devido sua morte precoce, mas, a partir dela é possível identificarmos a maioria dos doces encontrados no *Cozinheiro Imperial*, a exemplo, temos as *cavacas* que tinham origem na região entre Douro e Minho, mais especificadamente nas localidades de Amarante e Resende e ainda na região da Estremadura em Caldas da Rainha; os *toucinhos do céu* da localidade de Guimarães e ainda na região de Trás-os-Montes, em Vila Real; os *palitos* no Convento de Santa Clara e em Oeiras; os biscoitos *esquecidos* na região de Beira, na localidade de Arganil e ainda em Lisboa no Convento de Odivelas; as *morcelas*, por sua vez, na localidade de Arouca e em Coimbra; os *suspiros* na Beira, em Castelo Branco, Tentúgal e Convento de Odivelas; os *filhós* que aqui recebiam a denominação de filhoses ou beilhões podiam ser encontrados na Beira, em Figueira da Foz, Góis e em Arronches<sup>556</sup>; as *fartes de espécies* ou fartes eram de Viseu; as *raivas* tinham origem na Estremadura, em Lisboa, no Convento de Odivelas; as *fatias da china* também da Estremadura, mas da localidade de Tomar e ainda da localidade de Beja do convento de Santa Clara; os *Coscorões* tinham origem no Alentejo, na localidade de Arronches<sup>557</sup>; as *broas* aparecem como origem da localidade de Beja, mas

---

prussiana, fatias à Pompadour, merengues recheados, beijinhos, assopros, sonhos, sonhos de fôrma, sonhos de pêssego ou de maçã, sonhos de morango, cidrão em conservas. FERRO, *op. cit.*, p. 78.

<sup>553</sup> As fatias-da-China- “doce típico da culinária de Portugal, é um bolo feito à base de gemas e amêndoas, cozido no forno. Depois de frio e desenformado, é cortado em fatias que são arrumadas em uma travessa e regadas com caldas de açúcar, perfumada com limão e canela. Serve-se frio”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 174.

<sup>554</sup> R.C.M., *op. cit.*, p. 172.

<sup>555</sup> BRAGA, *op. cit.*, p. 36.

<sup>556</sup> Os filhoses de arronches eram de especialidade de Isabel da Ponte Cabreira, professora do Convento de Santa Clara de Elvas, onde mantinha um abrigo de moças que fabricavam doces para vender nas casas ricas e às instituições religiosas. FERRO, *op. cit.*, p. 78.

<sup>557</sup> Segundo Ferro, os coscorões eram de especialidade de Soror Maria Leocádia Tavares de Sousa, que era Professora no Convento da Conceição de Beja, passou os últimos 16 anos de

especificamente do convento de Santa Clara.<sup>558</sup> Em Belém, em 22 de julho de 1888, na inauguração do *Café Central*, havia um variado menu de confeitaria e pastelaria que nos remete a doçaria portuguesa: pasteis de nata, pasteis de Belém, pasteis jesuítas, de Lamego, pão de ló de manteiga, pão de ló simples, fios d'ovos, lampreias entre outros.<sup>559</sup> Essa realidade nos mostra a influência da doçaria tradicional portuguesa em Belém, inclusive a receita de pasteis de nata aparece no *Receituário da Mãe de família* publicado em 14 de fevereiro de 1900, onde lê-se:

Pasteis de Nata.- Batem-se quatro xícaras de nata de leite, com dez gemmas de ovos, uma colher de assucar e casquinhas de limão, dá-se uma fervura, mexe-se, enchem-se as capas com esta massa; lavam-se ao forno, e estando assados, servem-se cobertos de açúcar e canela em pó.<sup>560</sup>

Os pastéis de nata já aparecem no livro do *Cozinheiro Imperial*, de fins do século XIX, da seguinte forma:

Pastéis de Nata- batem-se quatro xícaras de leite, com dez gemmas de ovos, uma colher de açúcar, casquinhas de limão; dá-se uma fervura, mexe-se e enchem-se as capas com esta massa; lavam-se ao forno e, estando assados, servem-se, cobertos de açúcar e canela em pó.<sup>561</sup>

A receita também aparece no século XVII, no livro português de Domingos Rodrigues onde encontra-se com a denominação de *Torta de Nata*:

Deitem-se em um tacho seis tigelas<sup>562</sup> de nata, uma dúzia de gemas de ovos, meio arrátel de pão-de-ló ralado ou cinco réis<sup>563</sup> de pão ralado, e um arrátel de açúcar em ponto: depois que tudo isto tiver muito bem batido, ponha-se a ferver e como estiver grosso, ponha-se a esfriar: faça-se a torta de folhado francês, metam-lhe a nata, coza-se e mande-se à mesa. Do mesmo modo se fazem de requeijões e de leite, mas o leite leva mais ovos. Também se fazem tortilhas, almojavenas e pasteizinhos pequenos em forma de meia-lua. Também se recheiam pães de dez réis, tirando-lhes o miolo e em seu lugar metendo-lhes natas, e mandam-se corados à mesa.<sup>564</sup>

---

vida na localidade de Arronches, onde mantinha em sua casa uma espécie de recolhimento onde se confeccionavam doces. FERRO, *op. cit.*, p. 78.

<sup>558</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 70-82.

<sup>559</sup> *Diário de Notícias*, 22 de julho de 1888, p. 3.

<sup>560</sup> *A Província do Pará*, 14 de fevereiro de 1900, p. 4.

<sup>561</sup> COZINHEIRO NACIONAL, *op. cit.*, p. 402.

<sup>562</sup> “TIGELA: vaso sem gargalo, arredondado, geralmente de louça”. REGO, *op. cit.*, p. 321.

<sup>563</sup> “RÉIS: Nominação de moeda já usada no Brasil”. REGO, *op. cit.*, p. 320.

<sup>564</sup> RODRIGUES, *op. cit.*, p. 144.

No livro do *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, de autoria de Antonio Rego, publicado no século XIX, existem três receitas de pasteis de nata, sendo que a que mais aproximou-se das acima descritas foi essa:

Batem-se 4 xícaras de nata de leite com 10 gemas de ovos, uma colher de açúcar e casquinhas de limão; dá-se uma fervura, mexe-se, e enchem-se as capas com esta massa; levam-se ao forno e, estando assados, servem-se cobertos de açúcar e canela em pó.<sup>565</sup>

Ao observarmos as quatro receitas, publicadas em momentos diferentes, percebemos então uma similaridade entre elas, revelando-nos sua genealogia, apesar da receita de Domingos Rodrigues, que traz o uso de pão, conter uma quantidade maior de ingredientes indicando que provavelmente era elaborada para uma quantidade significativa de pessoas e que, pela linguagem, se destinava aos que tinham conhecimento especializado de cozinha, quando, por exemplo, dizia “mas o leite leva mais ovos”, sem contudo quantificar a quantidade de ovos. Já a receita publicada em Belém é uma compilação das receitas dos livros do *Cozinheiro Imperial* e do *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, ou seja, são receitas que já trazem incorporações de outros ingredientes como a canela e limão, sendo que definindo com clareza a quantidade como 10 gemas de ovos e 4 xícaras de nata, se demonstrava que tinham como destino um público que estava na cozinha, mas não necessariamente tinham o domínio que os cozinheiros e doceiros tinham. Essa relação se faz importante para exemplificar o que está sendo defendido nesta tese, que a cozinha em Belém no período estudado era uma cozinha mestiçada e tal realidade pode ser visualizada nas receitas e nas influências de doces tradicionais portugueses como era o caso aqui dos pasteis de nata.

Como podemos observar o primeiro livro de receitas brasileiras *O Cozinheiro Imperial*, trazia receitas da doçaria tradicional portuguesa. Ou seja, eram receitas copiadas provavelmente dos livros de receitas portuguesas. Algrant que estudou a presença das receitas portuguesas neste livro verificou que, no que se refere às receitas compiladas dos livros portugueses, das 171 receitas de doces de R. C.M. 71 receitas foram compiladas de Lucas Rigaud<sup>566</sup> e 26 de Domingos Rodrigues e outras 17 receitas

<sup>565</sup> REGO, *op. cit.*, p. 240.

<sup>566</sup> A obra de Lucas Rigaud, intitulada *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, foi publicado em 1780 de autoria de um cozinheiro francês que ocupava o cargo de chefe de cozinha de D. Maria I e de D. Pedro III e que inclusive acompanhou o primeiro Conde da Cunha D. Antônio Álvares da Cunha ao Brasil entre 1763 a 1767. Rigaud escreve o livro com intuito de que seu livro pudesse sobrepujar-se ao livro de Domingos Rodrigues, daí o nome *Nova Arte*

que possivelmente foram transcritas de outros livros ou uma possibilidade, segundo Algranti, seria os receituários conventuais.<sup>567</sup> Sendo que o único doce que remetia ao Brasil era justamente o denominado *Doce do Brasil*, o qual tinha nos ingredientes espigas de milho, o que dava o caráter nacional, porém os outros ingredientes lembravam os ingredientes utilizados na doçaria portuguesa como açúcar, gemas e canela. No livro, o *Doce do Brasil* vinha com palavras de incentivo para aqueles que tinham receio de consumi-lo: “Esta receita nunca pode ser má; experimente-a, pois não pode ser afiançada sem se lhe tirar a prova”.<sup>568</sup> Tal fala reforça a ideia de que os doces à moda brasileira ainda causavam certo estranhamento e que a ideia era justamente a elaboração dos doces mais conhecidos de Portugal e mesmo de outros países.

Durante a pesquisa não foi possível encontrar significativas quantidades de receitas, em especial de doces, nos jornais paraenses pesquisados. Talvez tal realidade ocorra tendo em vista que essa era uma tradição oral que as senhoras passavam para suas escravas e depois empregadas domésticas, que em sua maioria não sabiam ler, ao mesmo tempo que muitas receitas estavam registradas em cadernos de receitas familiares.<sup>569</sup> Matos nos informa sobre os imigrantes portugueses de São Paulo, que:

(...) os registros em cadernos de receitas ou manuscritos são raros, verdadeiras lacunas documentais. A falta de hábito de registro talvez se deva à baixa escolaridade, principalmente feminina, que inviabilizava a manutenção de um caderno de receitas, ou, se existiram alguns, foram perdidos nos tempos e nos deslocamentos.<sup>570</sup>

---

*de Cozinha*, o que serve para entre outras mostrar que a obra de Domingos Rodrigues já estava ultrapassada. FERRO, *op. cit.*, p. 103.

<sup>567</sup> ALGRANTI, Leila Mezan. A hierarquia social e a doçaria luso-brasileira (séculos XVII a XIX). *Revista da Sociedade Brasileira de Pesquisa Histórica*, n° 22, 2002, p. 27-37. E ainda ver: ALGRANTI, Leila Mezan. Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX). In: VIEIR, Alberto (Org.). *O açúcar e o cotidiano: atas do III Seminário Internacional sobre o Açúcar*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004, p. 127-143.

<sup>568</sup> R.C.M., *op. cit.*, p. 162.

<sup>569</sup> Sobre assunto ver: ALMEIDA, Cecília Pires Ferreira da Costa e. *A dona de casa ou a verdadeira doceira nacional*. São Paulo: Editora Livraria Magalhães, s/d (provavelmente publicado antes de 1920); Rio de Janeiro: Livraria H. Antunes, 1957. ANA MARIA. *Receitas culinárias: experimentadas por inúmeras donas de casa, que colaboraram na confecção deste livro*. São Paulo: Cia. Brasil Editora, 1950. CORRÊA, Dona Anna. *A doceira doméstica*. Rio de Janeiro: Livraria de J. G. de Azevedo, 1875 1ª Ed.; 1877, 2ª Ed.; 1895, 3ª edição. CUNHA, Lina Peduti. *Segredos da boa cozinha: receitas, conselhos e sugestões das donas de casa*. São Paulo: Brasiliense, 1959. DONA BENTA: COMER BEM. 1ª Ed. São Paulo: Companhia da Editora Nacional, 1940. DONA ZILOTA. *Nosso caderno de receitas*. 2ª Ed. São Paulo: Livraria Lealdade, 1948.

<sup>570</sup> MATOS, *op. cit.*, p. 264.

Além do mais, semelhante ao que acontecia em outros lugares do Brasil, o mundo dos doces no Pará contava com conhecidas doceiras que tinham fama e viviam do seu negócio. Também, pelo que conseguimos apurar em nossa pesquisa, não foi prática comum no Pará a publicação de livros de cozinhas como ocorreu em São Paulo, com a publicação do livro de D. Eulália Vaz, intitulado *A Sciencia no LAR MODERNO. Nova colleção de receitas de doces, iguarias, petiscos e tudo o que diz respeito à arte culinária*. Livro que, em 1912, já estava em sua 4ª edição e que trazia dicas de economia, higiene e conservação para as donas de casa e uma variedade de receitas “já conhecida pela prática da autora”, a qual era professora da Escola Profissional de São Paulo, sendo que o livro tinha função de ser “útil e necessário às Boas Donas de casas”.<sup>571</sup>

Em relação ao Pará, o memorialista Osvaldo Orico se preocupou em registrar aspectos da cultura alimentar paraense. Assim, enfatizou que “quituteiras e doceiras são elementos indispensáveis na composição da cozinha amazônica”. Segundo Orico, na cidade de Belém “a doceira e quituteira mais em voga era Dona Regina Velhote”, moradora da Avenida São Jerônimo, que “morava numa casa baixa de cinco ou seis janelas”, sendo que sua fama e prestígio era tamanha que tinha “cinco ou seis caboclinhas que a ajudavam a preparar bandejas e bandejas de salgadinhos e mãe-bentas”.<sup>572</sup> Em relação a sua infância em Belém, por volta de 1912,<sup>573</sup> ele afirma: “como esquecer dos nossos tempos de criança, aquelas doceiras que vinham de porta em porta com seus tabuleiros e cestas de quindins, mãe-bentas e rebuçados de cupuaçu”.<sup>574</sup> Fazendo parte da culinária paraense, o doce de tradição portuguesa chamado de *mãe-benta*, ao que tudo indica, era bem conhecido na cidade. A sua receita, uma das poucas encontradas na pesquisa, foi publicada na coluna *Receituário da Mãe de Família*, em 29 de janeiro de 1897:

Mãe Bentas. - 700 grammas de fubá de arroz, 340 grammas de assucar, 340 grammas de manteiga, 11 gemas de ovos, ½ calix de cognac. Lava-se o arroz em duas ou tres águas e deita-se n'uma

<sup>571</sup> VAZ, Eulália. *A sciencia no Lar Moderno: nova colleção de receitas de doces, iguarias, petiscos e tudo o que diz respeito à arte culinária*. 4ª edição. São Paulo, 1912.

<sup>572</sup> ORICO, Osvaldo. *Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972, p. 61.

<sup>573</sup> Sobre as memórias do menino Orico ver: FIGUEIREDO, Aldrin Moura. Memórias da infância na Amazônia. In: DEL PRIORE, Mary (Org.). *Histórias das crianças no Brasil*. São Paulo: Contexto, 2013, p. 340.

<sup>574</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 62.

peneira para escorrer a água; depois vae-se socando e passando por uma peneira bem fina de arame. Põe-se depois a farinha dentro de um alguidar<sup>575</sup> e mistura-se com assucar; em seguida deita-se a manteiga bem lavada e escorrida, e trabalha-se tudo com uma colher de pau até ficar bem ligado; vae-se juntando as gemmas de ovos, uma a uma, mexendo-as sempre, e por fim mistura-se o cognac. Forram-se as fôrmas pequenas com folhas de bananeiras ou com caixinhas de papel, enche-se com esta massa e leva-se ao forno regular.<sup>576</sup>

Não encontrei nos livros aqui analisados receitas deste doce, nem mesmo nos livros portugueses. Entretanto encontramos no livro de Eulália Vaz uma receita de *Mãe-Benta*:

Mãe Benta. 250 grammas de pó de arroz, 250 grammas de assucar, 250 grammas de manteiga De Magny, 7 gemmas de ovos em clara fina, herva doce ou água de flor. Bate-se muito bem os ovos e o assucar, depois junta-se a manteiga, a farinha e côco ralado e se torna a bater até saltar, unta-se forminhas de manteiga, forradas de papel branco e vai ao forno para assar.<sup>577</sup>

As duas receitas são similares, mudando-se a quantidade e alguns ingredientes a mais na receita de Dona Eulália Vaz, tais como a erva-doce e o coco, havendo também a redução de gemas em relação a receita paraense, assim como na quantidade de pó de arroz, açúcar e manteiga, a qual deveria segundo a autora ser manteiga *De Magny*. Na receita que aparece no *Receituário da mãe de família*, em 1897, no jornal a *Província do Pará*, as quantidades são maiores, provavelmente porque estes doces também poderiam ser vendidos por doceiras. Havia no modo de fazer a *Mãe-Benta* no Pará um trabalho mais artesanal, pois a cozinheira teria que ela própria preparar o “fubá de arroz” no pilão com uso de colher de pau. Na receita de Dona Eulália, no entanto, era utilizado o “pó de arroz”. Na receita do jornal paraense tem-se o acréscimo de “cognac” e “folhas de bananeira” que forravam as forminhas, o que também demonstra uma outra forma de apresentação do prato, uma forma mais regional, ao fazer uso da folha de bananeira. Por sua vez, a receita de Dona Eulália, ao que parece, era dirigida para as senhoras do lar, portanto, mostrava também certo refinamento na apresentação e fazia uso de produtos específicos como era o caso da manteiga *De Magny*. Ao passo que a receita do jornal de Belém, apesar de também ser destinada às mães de família, trazia

<sup>575</sup> Alguidar- “Recipiente de barro ou metal, baixo, com diversos usos domésticos. De origem árabe, é também conhecido por ababá”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 23. E ainda, no livro do *Dicionário do Doceiro Brasileiro* traz a seguinte descrição: “ALGUIDAR: do árabe *al-guidar*. Utensílio de barro cuja boca é maior que a altura; usado em processos culinários”. REGO, *op. cit.*, p. 310.

<sup>576</sup> *A Província do Pará*, 29 de janeiro de 1897, p. 2.

<sup>577</sup> VAZ, *op. cit.*, p. 41.

elementos que nos levam a pensar que poderia também ser útil para quem quisesse ganhar e vender tais doces, ou utilizá-los em dias festivos. Ao mesmo tempo, tal receita mostra em parte o difícil e pesado trabalho das doceiras em finais do século XIX, no Pará, na medida em que elas eram responsáveis por todo trabalho da feitura dos doces, inclusive na fabricação caseira dos ingredientes, com o uso do pilão para fazer o fubá de arroz, ou ainda o trabalho de misturar com colher de pau e uso de pesados alguidares.

Em Belém também se consumia *pão de lot*, especialmente feito para épocas de festas de fim de ano, celebrações, páscoa e aniversários. No *Central Hotel*, confeitaria, em 23 de dezembro de 1919 anunciava-se para a festa de Natal e Anno Bom “(...)bolos ingleses, puddings, doces finos e pão de lot”.<sup>578</sup> A receita do *pão-de-ló* já aparecia no *Tratado da cozinha portuguesa do século XV*. Descrito da seguinte forma:

Com um quilo de açúcar façam uma calda. Assim que está espelhar, ajuntem-lhe algumas gotas de água-de-flor e tirem-na do fogo. Pelem um quilo de amêndoas, soquem-nas um pouco, para que fique apenas em pedacinhos, e misturem-nas na calda. Mexam tudo durante algum tempo, e a seguir levem o tacho<sup>579</sup> ao fogo brando, mexendo sempre numa só direção. De vez em quando tirem o tacho do fogo, mexendo sempre, para que a massa fique bem alva. Ela estará cozida assim que se desgarrar da vasilha. Despejem a massa num tabuleiro molhado, ou untado com manteiga, alisando-a bem com uma colher de pau, de modo que não fique muito grossa. Cortem-na em tabletes, na forma desejada.<sup>580</sup>

Em Belém do Pará, no ano de 1950, na coluna *Menu de Madame*, publicada no jornal *Folha do Norte*, encontramos uma receita de um *Pudim de Pão-de-ló*. A coluna, ao longo deste ano, sempre trazia algumas receitas de cozinha, aliás, a imagem referente a coluna era de uma mulher bem vestida e elegante, a personificação da *Madame*, segurando uma colher com um alimento, que ela preparava na panela a ferver e de onde saía uma misto de fumaça e aroma. Na outra mão ela segurava a tampa da panela, com jeito de quem sabia e dominava as técnicas da cozinha. A referida receita instruía que:

Tome uma garrafa de leite, 450 grammas de açúcar e baunilha. Bata o açúcar com 4 gemas, como para gemada e despeje em cima o leite a ferver com a baunilha. Deixe tudo numa forma untada de manteiga e

<sup>578</sup> *Folha do Norte*, 23 de dezembro de 1919, p. 5.

<sup>579</sup> “Tacho: utensílio tradicionalmente feito de cobre e comum para a feitura de doces”. REGO, *op. cit.*, p. 320.

<sup>580</sup> *Um Tratado da cozinha portuguesa do século XV*, *op. cit.* p. 4.

forrada com fatias de pão-de-ló ou de biscoito, palitos ou resto de bolo e leve a assar no forno.<sup>581</sup>

No livro de Carlos Bento da Maia foi possível encontrar a seguinte receita para o *Pudim de Pão-de-Ló* (grande):

ELEMENTOS A EMPREGAR- Pão de ló...200 g. Acúcar...750 g. Gemas de ovos de grandeza média...15 (225cc). Manteiga...q.b.

Corte-se o pão de ló em fatias delgadas e privadas da côdea, cubra-se com elas o fundo duma forma previamente bem untada com manteiga; sobre a camada de pão-de-ló, deite-se uma camada delgada de ovos moles, nova camada de pão-de-ló por cima, e assim sucessivamente, até encher a forma, devendo a última camada ser de pão de ló; leva-se em seguida ao forno, o que exige pouco tempo, por não haver nada cru na mistura.<sup>582</sup>

A passagem de tempo entre uma receita e a outra é de cerca de 46 anos, a receita de Bento da Maia (portuguesa) tem publicação de 1904 e a outra do *Menu de Madame* é de 1950. Mas, entre elas é possível encontrar semelhanças nos ingredientes e na forma de preparo, sendo que a receita publicada em Belém, além de fazer uso do *pão de ló*, também possibilita que fosse utilizado biscoitos ou palitos, fazendo uso da baunilha e do leite, e a quantidade de gemas e do açúcar também é em menor quantidade comparado com a receita portuguesa, que tradicionalmente faz uso de muitas gemas, manteiga e açúcar. O que chama nossa atenção é que segundo Gomensoro o *pão de ló* “é considerado um dos principais doces portugueses, por sua permanência e popularidade. Úmido ou seco, puro, recheado ou não, acompanhado de cremes, é presença fundamental em todo tipo de comemoração e em todas as festas religiosas, sendo mencionado em textos portugueses desde o século XVI”.<sup>583</sup>

Além do *Pudim do Pão-de-Ló*, encontramos no *Menu de Madame* outra receita portuguesa descrita no livro de Bento da Maia, o *Pudim de Gabinete*:

PUDIM DE GABINETE- Arrume numa fôrma bem lisa, untada com manteiga uma camada de seis biscoitos palitos; outra de 100 gramas de doces secos, picadinhos; outra de 100 gramas de passas, tirados os caroços e molhados num cálice de vinho ou conhaque; outra de marmelada desmanchada em água morna, e outra de fatias finas de duas maçãs. Bata 8 gemas com 8 colheres de açúcar, despeje sobre elas um litro de leite a ferver e, depois junte as 8 claras em neve. Reserve 2 xícaras desta mistura e com o resto acabe de encher a forma. Leve a assar no forno, em banho-maria. Tome então o creme

<sup>581</sup> *Folha do Norte*, 5 de outubro de 1950, p. 4.

<sup>582</sup> MAIA, *op. cit.*, p. 606.

<sup>583</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 297.

reservado, junte meia colherinha de maisena e leve a engrossar no fogo, perfume com um pedacinho de baunilha e despeje sobre o pudim na hora de servir.<sup>584</sup>

No livro de Bento da Maia, havia a receita do *Pudim de Gabinete* (frio) prescrita da seguinte forma:

ELEMENTOS A EMPREGAR- Biscoitos reais....q.b. Geleia de frutas....q.b. Vinho branco generoso...q.b. Leite....0,5 l (500 cc). Amêndoas pisadas...125 g. Açúcar pilado....125 g. Gelatina Coignet (Folhas)...5.

Enche-se uma forma com biscoitos de *La Reine*, cortados em bocados e untados com uma geleia de fruta e deita-se-lhe por cima cerca de um decilitro de vinho branco generoso. Põe-se a ferver aparte o leite com 125gramas de amêndoas bem pisadas e 125 gramas de açúcar, e, depois de fervido, cõa-se e juntam-se-lhe 5 folhas de gelatina previamente amolecidas em água fria, as quais se devem desfazer rapidamente no leite quente, que se lança na forma que tem os biscoitos, preenchendo os intervalos. Deixa-se depois em lugar fresco até arrefecer completamente.<sup>585</sup>

A receita publicada em Belém tem significativas mudanças em relação a receita portuguesa. A base da receita portuguesa são biscoitos reais *La reine*, geleia de frutas, vinho branco, amêndoas, açúcar, gelatina coignet (folhas) e leite. Fazia-se o creme no fogo e após colocava-se em cima dos biscoitos untados com geleia e deixava-se esfriar. Ao trazer ingredientes específicos e locais, a receita portuguesa marca sua origem. Por outro lado, na receita publicada em Belém, temos a presença de ingredientes locais como os biscoitos palitos e os doces secos, bem como a introdução de novos elementos, se fazendo uso das passas molhadas no vinho ou conhaque, marmelada, maçãs, gemas, açúcar, maisena, baunilha e as claras, o que demonstra o caráter mestiço da receita, com a incorporação de outras substâncias no seu preparo. Da mesma forma, ao retirar o uso das amêndoas, da gelatina e fazer uso das claras a receita está sendo readaptada aos moldes e hábitos de Belém daquele momento.

As frutas também estiveram muito presentes no processo de construção da culinária no Brasil, na medida em que eram consumidas ao natural, mas também em forma de sucos, doces e geleias. De fato, como nos informa Couto, as frutas em conserva aparecem nos livros brasileiros de receitas com características que diferem das receitas europeias, em forma de receitas que já ensinam o uso de frutas tropicais,

<sup>584</sup> *Folha do Norte*, 5 de outubro de 1950, p. 7.

<sup>585</sup> MAIA, *op. cit.*, p. 599.

sugerindo-nos assim o que poderíamos chamar de aprendizado de uma mestiçagem culinária:

(...) a própria apresentação da receita nos livros de cozinha brasileiros ressalta, em um primeiro momento, a substituição de ingredientes a partir de receitas originalmente contidas nos receituários portugueses. Timidamente, ou seja, como ‘notas de rodapé’ às receitas de geleias e doces de frutas europeias, presentes nos livros de cozinha portugueses, a edição de 1843 de *Cozinheiro Imperial* já oferece opções de se utilizarem, também, outras frutas como opção às europeias, tais como ananazes, pitangas e cajus”.<sup>586</sup>

Assim, Jacob nos informar que no “caso da cozinha brasileira, gostos culturais dos portugueses, como a ‘paixão’ pelo açúcar, foram combinados às preferências indígenas por frutas como caju, abacaxi, graviolas, criando doces de sabores peculiares”.<sup>587</sup> Como podemos ver nos “rebuçados” de cupuaçu, doce originalmente português a base de açúcar, que no Pará foi acrescentado um ingrediente local: o cupuaçu. Também havia o consumo das compotas e frutas na forma de doces, tanto os regionais, quanto aqueles formados por doces de frutas importadas. Nesse sentido, Matos nos mostra que em São Paulo houve por parte dos imigrantes portugueses a seguinte realidade: “conservam-se as tradições da doçaria portuguesa, todavia agregam-se outros doces conhecidos no país de acolhimento, além os pastéis e doces de ovos, acrescenta-se o curau de milho, certos pudins, o uso do coco, influências brasileiras”.<sup>588</sup>

Uma das receitas de compota que aparece no jornal *A Província do Pará*, no *Receituário da Mãe de Família*, em fins do século XIX, também aparece no *Cozinheiro Imperial* de 1839. Vejamos a receita compilada na dita obra:

Parta ao meio 6 pêssegos quase maduros, retire os caroços e passe rapidamente em água fervente, para facilitar a retirada da pele e ponha para cozinhar em calda de açúcar fervente, em fogo baixo. Quando os pêssegos estiverem cozidos, retire-os e reduza a calda ao ponto comum de compota.<sup>589</sup>

Receita bem semelhante a esta *compota de pêssego* pode ser encontrada no Pará, no *Receituário da Mãe de Família*, em 22 de fevereiro de 1900. A passagem de tempo de sessenta e um anos entre a publicação do *Cozinheiro Imperial* e a receita do jornal *A*

<sup>586</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 99.

<sup>587</sup> JACOB, *op. cit.*, p. 13.

<sup>588</sup> MATOS, *op. cit.*, p. 267.

<sup>589</sup> R.C.M., *op. cit.*, p. 177.

*Província do Pará*, parece não ter alterado os ingredientes como podemos perceber na publicação que segue:

Compota de Pecegos – Tomam-se pecegos um pouco duros, despelham-se, tiram-se-lhes os caroços, põem-se a ferver até que sobrenadem e amolleçam; tiram-se do fogo, passam-se por água fria e da-se-lhes em seguida uma nova fervura em assucar clarificado até deixarem de fazer espuma. Servem-se quentes.<sup>590</sup>

Apesar da passagem de tempo, as receitas apresentam os mesmos ingredientes em sua base. As receitas aparecem descritas de forma semelhante sendo que na primeira de 1839 aparece a quantidade de pêssegos a ser usada, 6 pêssegos. Na receita do jornal de Belém, temos uma descrição mais pormenorizada da elaboração do doce, com várias fases do processo e linguagem mais técnica como “assucar clarificado” ou ainda “põem-se a ferver até que sobrenadem e amolleçam”. Uma hipótese para essa linguagem seria o fato de que esta compota fosse elaborada por profissionais, até porque o pêssego era uma fruta importada e que em Belém do Pará, por exemplo, só era encontrada nas melhores casas de importação de Belém. Por outro lado, se tratando de uma fruta de uso pouco comum na elaboração de compotas pelas donas de casa, o receituário fosse mais detalhado em instruir o seu preparo em compotas. Até porque a população menos abastada fazia uso em larga medida das frutas regionais. Bates por volta de 1856 dizia sobre a pupunha que “servem cozidos com melado ou sal. Uma dúzia desses frutos sem sementes constitui uma substanciosa refeição para uma pessoa adulta”.<sup>591</sup>

No Brasil, o livro *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, de autoria de Dr. Antonio José de Souza Rego, publicado em 1882, aqui já citado, reuniu 940 receitas. A obra traz receitas variadas e diversas, tanto nos ingredientes, quanto nos preparos, oscilando entre uma doçaria tradicional, aos moldes europeus, e as mestiçagens alimentares através das trocas e influências que podiam ser étnicas ou por aspectos econômicos, sem esquecer as disposições regionais. Nesse sentido, como ressalta Burke “a identidade social está na diferença”.<sup>592</sup> Diferenças que se faziam nos ingredientes utilizados, nas formas de preparo e na composição final dos sabores. Um padrão mestiço que se podia encontrar nas receitas que incorporavam uma diversidade de ingredientes ou elementos, tal como nos informa Lody: “o cravo e a canela, como açúcar e os ovos, além das massas que

<sup>590</sup> *A Província do Pará*, 22 de fevereiro de 1900, p. 3.

<sup>591</sup> BATES, *op. cit.*, p. 216.

<sup>592</sup> BURKE, Peter. *O que é História Cultural?* Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005, p. 78.

chegam das farinhas do reino – de trigo-, fubá de milho, fubá de mandioca ou carimã<sup>593</sup>, fubá de cará<sup>594</sup>, além das águas perfumadas de rosa e de laranjeira.”<sup>595</sup> Portanto, o uso de elementos tradicionais da doçaria portuguesa como cravo, canela, açúcar e ovos; misturados com diversos tipos de farinha do trigo, fubá de milho, carimã e mandioca, ingredientes nacionais; e, ainda, uso de águas perfumadas como reflexo também da cultura alimentar árabe. Assim sendo, temos os *biscoitos baianos*, *biscoitos de Curitiba*, *biscoitos fluminenses*, *biscoitos mineiros* e tantos outros que traziam no nome seu caráter de origem, compilados no *Dicionário do Doceiro Brasileiro*. Isso não quer dizer que eram feitos com técnicas e ingredientes essencialmente brasileiros. Mas, sobretudo, ingredientes que muitas vezes eram substituições de produtos ou frutas não encontrados no Brasil.

Modelar nesse sentido foram os *biscoitos de tapioca* elaborados com 4 pratos de tapioca,<sup>596</sup> 3 de farinha de trigo, 14 gemas, 5 claras, 1 pires de açúcar, uma medida de leite, 120 gramas de manteiga, 250 ditas de banha, erva-doce e um pouco de água com sal.<sup>597</sup> Uma primeira coisa a se analisar é a introdução de produtos locais para substituição de ingredientes que por vezes faltavam ou tinham um valor elevado, no caso aqui específico vemos a tapioca. As receitas de biscoitos eram tradicionalmente europeias e usava-se trigo, no Brasil quando não tinha trigo ou seu preço estava elevado era então necessária a utilização de produtos que pudessem substituir ou mesclar com o trigo e que seu resultado fosse satisfatório.

Assim, a tapioca aqui substituía o trigo, fazendo com que a quantidade de trigo a ser utilizada diminuísse. A quantidade elevada de gemas ressalta o caráter europeu da receita, a doçaria portuguesa que tinha como base uma quantidade grande de gemas. Por sua vez, a tapioca é o ingrediente que nacionaliza a receita europeia. Da mesma forma que, segundo Couto, a broa de milho estava entre “os acepipes que incluem ingredientes

<sup>593</sup> Carimã- “farinha seca muito fina (...) é vocábulo tupi”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 20.

<sup>594</sup> “(*Colocasia antiquorum*): tubérculo, batata grande, uma variedade do inhame. O cará é macio, doce, geralmente servido cozido, sendo usado em massa para pães, bolos e outros doces”. REGO, *op. cit.*, p. 312.

<sup>595</sup> REGO, Antônio José de Souza. *Dicionário do doceiro brasileiro*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010, p. 11.

<sup>596</sup> A base desta receita é a tapioca, que é uma fécula alimentícia proveniente da mandioca extremamente utilizada na região Norte e Nordeste, aliás, no Nordeste recebe o nome de goma. Ela tem propriedades que pode substituir a farinha do reino, que é usualmente conhecida como farinha de trigo.

<sup>597</sup> REGO, *op. cit.*, p. 74.

americanos e substituem os alimentos europeus”.<sup>598</sup> Ou seja, o uso do milho também como um elemento de mestiçagem. Lembremos também que o *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, originalmente publicado em fins do século XIX, traz uma quantidade muito maior de receitas com nomenclatura de regiões brasileiras. Isso pode ser pensado como uma “vontade de *superar* a dimensão local da cozinha” sugerindo certa dimensão “territorial” da culinária brasileira.<sup>599</sup> Ao mesmo tempo temos aí uma mescla de pratos que não têm somente referências europeias a partir de nomes internacionais, mas também pratos, cujas referências são de alimentos brasileiros como a tapioca.

Uma das receitas clássicas que foram nacionalizadas é o “Manjar branco”, que de acordo com Rego é “um dos pratos mais antigos e tradicionais de Portugal, conforme se pode constatar nos *Cadernos de receitas da infanta D. Maria (1680)*, em que se acrescenta até carne de ave”.<sup>600</sup> Esse prato é depois chamado no Brasil de “Manjar Caboclo”. A receita que leva 1kg de pó de arroz, 16 garrafas de leite, açúcar, água de flor de laranjeira<sup>601</sup> e sal mantém as técnicas de preparo portuguesas, contudo, prima para que “o fogo deve ser muito brando para não queimar e ficar bem caboclo”.<sup>602</sup> Assim, como nos informa Lody:

O manjar caboclo é uma receita que busca a nacionalização do prato, e passa a ser nominado e conhecido por essas características estéticas – acabocladadas, da cor do caboclo referencia ao imaginário nativo e de tipologia brasileira. Assim, é indicado o ponto, a qualidade e a consistência do doce que deverá *ficar* bem caboclo.<sup>603</sup>

Com o passar dos anos as receitas de doces foram cada vez mais ganhando ingredientes brasileiros associados às técnicas culinárias brasileiras. Um exemplo disso é o bolo intitulado *Bolo do Brasil* que leva como ingredientes o aipim e coco ralado,<sup>604</sup> ingredientes que definem bem esse nome. O aipim é conhecido no Norte com nome de mandioca<sup>605</sup> ou macaxeira, é um produto brasileiro, cultivado inicialmente pelos grupos

<sup>598</sup> COUTO, *op. cit.*, p. 98.

<sup>599</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 15.

<sup>600</sup> REGO, *op. cit.*, p.196.

<sup>601</sup> Água de Flor de Laranjeira: Aromatizante identificado pelo odor da flor de laranjeira, de uso culinário na doçaria tradicional Ibérica, brasileira e do Magreb. LODY, *op. cit.*, p.45.

<sup>602</sup> REGO, *op. cit.*, p. 196.

<sup>603</sup> REGO, *op. cit.*, p. 196.

<sup>604</sup> REGO, *op. cit.*, p. 85.

<sup>605</sup> Segundo Hue, a mandioca “(Manhiot esculenta) é uma espécie de personagem épica da alimentação brasileira. O ingrediente básico, onipresente, resistente, potente e versátil, de onde se extrai a matéria-prima para uma série de comidas e bebidas. Nativa do sudoeste da Amazônia, a mandioca foi domesticada por índios tupi há cerca de 5.000 anos, na vasta área do

indígenas ao longo de todo o Brasil. Aliás, a mandioca<sup>606</sup> foi o principal alimento na região Norte. Já o *Bolo de Santo Antônio* é um bom exemplo para se entender como se compõem essa mestiçagem. O bolo originalmente é uma receita comemorativa, em homenagem a este santo tão popular da tradição portuguesa, trazida ao Brasil. O bolo na receita brasileira era feito com 500 g de farinha de cará, 500 g de açúcar refinado, 8 ovos batidos com as claras, 250 gramas de manteiga, 2 cálices de vinho do Porto, ou de Madeira. Ora, através da receita percebe-se a nacionalização deste bolo com a utilização do cará, por sua vez, o acréscimo de vinho do Porto mostra claramente a tradição portuguesa.<sup>607</sup>

Ora, festejar essas datas com quitutes era uma tradição portuguesa. Rego no seu *Dicionário do Doceiro Brasileiro* traz duas receitas para bolos de São João, as quais, já eram receitas mestiçadas. A primeira usava como ingredientes: 460 gramas de manteiga, 460 ditas de açúcar refinado, 12 gemas de ovos, meio coco-da-baía ralado, uma pitada de cravo-da-índia em pó, meia noz-moscada ralada, 4 cálices de vinho branco e 450 gramas de mandioca puba<sup>608</sup> e 12 claras. A outra receita levava: 1.500 gramas de mandioca puba, 1.500 gramas de açúcar refinado, 750 ditas de manteiga, 2 ou

---

Alto rio Madeira, de onde se espalhou pelo Brasil adentro, atingindo o Paraguai, a Bolívia, o Peru e a Guiana. Ainda hoje gomas, polvilhos, beijos, tapiocas, tacacás, bebidas fermentadas, farinhas e medicamentos produzidos na região amazônica são um testemunho de sua brasileiríssima origem. HUE, *op. cit.*, p. 59. Segundo Miranda, “Entende-se por mandioca a grossa raiz comestível da maniva, *Manihot utilissima*. A expressão mandioca brava não é usada no Pará, porque as espécies ou variedades de raízes lenhosas, finas, quase carentes de amido, impróprias à alimentação, damos o nome de maniva do campo ou de maniva de veado. A *mandioca* a que alhures chamam mansa ou doce só conhecemos por macaxeira, *Manihot aipy*. Da mandioca existem duas qualidades: a mandioca branca e a mandioca amarela. Em Caiena é esta a mais apreciada, mas no Pará é a branca tida como fornecendo farinha mais saborosa. Etim. Tupi mandióc”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 50.

<sup>606</sup> Segundo Monteiro, existem castas de mandioca as quais são “diferenciadas na cor e formato das folhas. A ciência destaca pelo menos as seguintes: mandiocáua ou mandioca amarga, a verdadeira (*Manihot utilissima*); manioca-açu (*Humirianthera rupestris*, Ducke), mandioca doce ou macaxeira (*Manihot Palmaia* Muell. Arg. = *Manihot aypi* Pohl), manicaua ou maniçoba (*Manihot glazovii* Muel Arg.) Maniva do campo (*Manihot sp...*), maniva dos índios (*Manihot...*); maniva de veado (*Manihot...*). Além desta classificação científica, o caboclo distingui as seguintes castas ou pelo menos as conhece por denominações variadas, por exemplo: barão ou barãozinho (mandioca amarela), carumé, imiri, mandioca branca, sendo que a imiri é ainda mais branca do que a carumé; mandipalha, puri grande e landi (urandi) pequena; boniata, cazé ou cachite; huacamote (...). MONTEIRO, *op. cit.*, p. 40.

<sup>607</sup> REGO, *op. cit.*, p. 96.

<sup>608</sup> Também chamada de carimã. Essa farinha é “o resultado da mandioca amolecida na água, seguindo vários processos. São muitas águas até conseguir a consistência desejada, para então secar e se obter uma farinha muito branca”. REGO. *op. cit.*, p. 158.

3 dúzias de ovos, cravo e erva-doce.<sup>609</sup> Nas receitas nota-se que a utilização de elevado número de gemas, açúcar refinado, as especiarias e o vinho são influência portuguesa. Por sua vez, a utilização da mandioca puba e do coco-da-baía nacionaliza o bolo.

Haviam também as receitas que tinham na sua composição mais elementos brasileiros, sendo o caso do *Bolo do Mato* que era feito “com 1 prato de fubá mimoso, uma colher de manteiga, herva doce e água de flor de laranjeira, se quizer, e um pouco de leite” e mais “Põe-se em forminhas ou folhas de bananeiras e vai ao forno”, sendo feito com ingredientes que se encontrava com facilidade, porque são produtos nativos, da terra, e ao usar as folhas de bananeiras imita-se as técnicas também locais. Segundo Lody:

Destaque para as folhas de bananeira no processo culinário, lembrando tecnologias nativas de preparar a comida em diferentes folhas. Trago como exemplo os tamales, comidas embaladas com folhas para o cozimento de variados ingredientes, tecnologia tradicional dos povos americanos. O nome bolo do mato é certamente uma tradução do que é autóctone, do sertão, rural, como uma maneira de qualificar a receita.<sup>610</sup>

O livro de Rego trazia uma receita de *Papos de Anjos*, doce que era elaborado da seguinte forma:

“Papos de Anjos- Dez gemas e duas claras de ovos; deitam-se em um guardanapo e espremem-se; limpa-se um quilograma de açúcar em *ponto de fio* e, como os fios de ovos, vão-se fazendo as meadas, ajuntam-se os fios, e partem-se em pauzinhos e penduram-se até enxugar, toma-se ponto de bala a um pouco de calda, passam-se os papos e tornam-se a enxugar”.<sup>611</sup>

Passados mais de 50 anos, a receita de *Papos de Anjos* é descrita na coluna *Menu de Madame*, em 26 de novembro de 1950, da seguinte forma:

”Papos de Anjos- 9 gemmas e 2 claras. Batem-se primeiramente as gemas e depois, as claras, em neve. Juntam-se ambas e levam-se a coser. Assem –se em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo”.

Dentre as sobremesas, além das compotas de frutas, conforme apontamos, o *pudim* parece que teve lugar de destaque no cardápio das festas, restaurantes e no caso de Belém, capital do Pará, no arraial de Nossa senhora de Nazaré. Não era um prato do

---

<sup>609</sup> REGO. *op. cit.*, p. 97.

<sup>610</sup> REGO, *op. cit.*, p. 116.

<sup>611</sup> REGO, *op. cit.*, p. 238.

cotidiano, tendo seu uso restrito a tais momentos. No cardápio do *Bar do Rio Branco*, de 8 de agosto de 1926, encontra-se:

Sobremesa – entre outras combinações de fructas, pão, Kek, puding de laranja, creme de café, etc. Cartolla de 30. Executa-se qualquer outro prato ao paladar do mais exigente freguez, preparado por profissionais na arte culinária, dos melhores restaurantes do sul do paiz.<sup>612</sup>

O *pudim* assim aparece numa ocasião especial, ao lado de frutas e outras sobremesas refinadas como creme de café, inclusive preparadas pelos “profissionais na arte culinária, dos melhores restaurantes do sul do paiz”, sugerindo uma maior valorização de tais profissionais, cuja origem era referendada certamente para atestar a qualidade das sobremesas em detrimento ou em esquecimento das cozinheiras locais. Além do *pudim de laranja*, oferecido no cardápio do *Bar do Rio Branco*, o *pudim de amêndoas*, receita encontrada no *Receituário da Mãe de Família*, é elaborado com amêndoas, isto é, produto importado e muito consumido em épocas de Natal e Ano Novo, sendo um artigo de luxo desde meados do século XIX. Na receita lê-se:

Puding de Amendoas.- Tome-se um Kilo de massa de amêndoas e ajunte-se o leite de um coco da Bahia ralado, dois e meio kilos de assucar fino, 125 grammas de farinha de trigo peneirada, tres talhadas<sup>613</sup> de dôce 1 kg de amêndoas, leite de 1 côco da Bahia ralado, 2 e ½ kg de açúcar fino, 125 gramas de farinha de trigo peneirada, 3 talhadas de doce de cidrão picadas, 250 gramas de manteiga de vacca bem lavada, canela, cravo, erva-doce e noz-moscada, combine-se tudo muito bem, metta-se a massa na fôrma e leve-se esta ao forno.<sup>614</sup>

No livro *Tratado de Cozinha e Copa*, de Bento da Maia, têm-se a seguinte receita de *pudim de amêndoas* elaborada com 250 g de amêndoas doces peladas e pisadas, 12 gemas de ovos, 2 claras de ovo, açúcar pilado 500g, água, manteiga para untar a lata, farinha para polvilhar. Primeiramente, ralava-se e pisavam-se as amêndoas depois de se lhes ter tirado a pele:

Põe-se ao lume o açúcar com água (...) deitam-se-lhe dentro as amêndoas pisadas. Quando o ponto estiver alto, espadana larga, tira-se do lume a vasilha, deixa-se arrefecer o bastante para não talhar os ovos, juntam-se estes, mistura-se tudo e deita-se a massa numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha fina e leva-se ao forno a cozer<sup>615</sup> .<sup>616</sup>

<sup>612</sup> *Folha do Norte*, 8 de agosto de 1926, p. 07.

<sup>613</sup> “Talhada: fatia ou naco de grandes dimensões”. REGO, *op. cit.*, p. 320.

<sup>614</sup> *A Província do Pará*, 23 de janeiro de 1900, p. 4.

<sup>615</sup> Técnica em que consiste “submeter o alimento à ação do fogo ou calor. O alimento é cozido para que possa ser ingerido com segurança (o calor destrói as bactérias), para que a digestão se processe mais facilmente, para que fique mais agradável ao paladar ou para que, a partir de uma

Vê-se claramente como a mestiçagem presente na receita publicada em Belém a difere da receita de Portugal, igualmente mestiça. Em primeiro lugar, os ingredientes e quantidades são diferentes entre as receitas. Na receita do *Receituário da Mãe de Família* tem-se a incorporação de ingredientes de uso nacional como coco da Bahia ralado; o uso ainda de doce de cidrão e as especiarias denotam uma receita mestiça que ora mantém influências da cozinha medieval, mas, que ao fazer uso de coco, incorpora elementos da cozinha regional brasileira. Ao passo que o pudim descrito por Bento da Maia aproxima-se mais das influências árabes, uma vez que na cozinha árabe “muitas sobremesas açucaradas eram à base de nozes e amêndoas moídas”.<sup>617</sup>

Na receita do *Receituário da Mãe de Família* vê-se que não há utilização de ovos, mas que traz o uso de canela, cravo, noz-moscada e erva-doce, o que demonstra uma influência árabe, uma vez que, “a maioria dos bolos leva poucos ovos, sêmola de trigo, amêndoas, nozes, pistache, tâmaras, açúcar e mel, especiarias como canela, açafraão e, mais raramente, nardo e cânfora”.<sup>618</sup> Enquanto, que a receita de Bento da Maia apresentava influências da cultura portuguesa ao fazer uso de grandes quantidades de ovos, por exemplo.

Por fim, vejamos à receita de *Pastéis de Nata*, publicada na coluna *Receituário da Mãe da Família*, em 14 de fevereiro de 1900. Estes doces estão na cultura da tradição portuguesa e compõem a lista de doces que seguem o padrão de doces regionais e/ou típicos portugueses. No *Receituário da Mãe de Família* encontra-se a seguinte receita:

Pasteis de Nata.- Batem-se quatro xícaras de nata de leite, com dez gemmas de ovos, uma colher de assucar e casquinhas de limão; dá-se uma fervura, mexe-se e enchem-se as capas de massa; lavam-se ao forno, e estando assados, servem-se cobertos de assucar e canela em pó.<sup>619</sup>

---

mistura de ingredientes, se chegue a um produto completamente diferente”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 131.

<sup>616</sup> MAIA, *op. cit.*, p. 590.

<sup>617</sup> A autora também enfatiza que: “Em primeiro lugar estão o almíscar e o âmbar, cujo preço faz com que sejam usados pelos mais abastados; depois a água de rosas, muito acessível, o açafraão, a canela, a galanga, o cravo-da-índia, o mástique, a noz-moscada, o cardamomo, o macis. O segundo grupo é constituído pelas frutas secas: tâmaras, uvas passas, amêndoas, nozes, avelãs, pinhões, pistaches. No terceiro, as frutas frescas são separadas em ácidas e doces: por exemplo, maçãs e romãs. Em quarto lugar, vêm o açúcar e o mel”. ROSENBERGER, *op. cit.*, p. 340/344.

<sup>618</sup> ROSENBERGER, *op. cit.*, p.352.

<sup>619</sup> *A Província do Pará*, 14 de fevereiro de 1900, p. 4.

A receita de *Pastéis de Nata* aparece no livro português de autoria de Carlos Bento da Maia<sup>620</sup>, com os seguintes ingredientes: 300 ml de leite de nata, 100 g de açúcar pilado, 6 gemas de ovos, massa folhada, açúcar refinado e canela em pó para polvilhar e manteiga para untar. As receitas aparecem com praticamente os mesmos ingredientes, os que se alteram foi em virtude da forma de preparo que era distinta. No livro *Tratado Completo de Cozinha e Copa*, levava-se ao lume a nata de leite, açúcar pilado e as gemas e mexia-se muito bem, até entrar em ebulição quando se tirava do fogo. Em latinhãs próprias para pastéis colocava-se a massa folhada e recheava-se com o creme de nata, leva-se ao forno para cozinhar e quando estiverem prontos polvilhava-se com açúcar muito fino e posteriormente com canela.<sup>621</sup>

Já a receita publicada no jornal paraense fazia-se assim: batia-se a nata com gemas e a açúcar e juntava-se as casquinhas de limão e levava-se ao fogo até “dá-se uma fervura”, quando se recheava as capas com a massa e as levava ao forno, após o que se polvilhava açúcar e canela em pó. Vejamos que os ingredientes e a elaboração do prato são praticamente os mesmos. Apenas na receita paraense foi acrescentado cascas de limão e na receita portuguesa as latinhãs eram untadas. Mas, o cerne da receita, ou seja, os principais ingredientes que a tornavam suas características portuguesas foram mantidas como a considerável utilização de ovos. O que demonstra a manutenção de determinados pratos e sabores europeus em Belém, no Pará.

Ao longo deste capítulo, vimos então como as receitas e nomes dos pratos são também um retrato do contexto e da sociedade estudada, pois, através dos ingredientes e das formas de preparo é possível identificar as misturas que a culinária vivenciou no Brasil, em particular em Belém do Pará, ao longo de seu processo histórico. De fato, conforme indica Antônio José de Souza Rego, as receitas demonstram “estilos, matrizes étnicas, e aproximam, pelos ingredientes”. Ao mesmo tempo, “trazem também as formas de civilizar pelos caminhos e rotas das especiarias, tocando na formação de

---

<sup>620</sup> O autor era oficial do exército (Artilharia) e industrial, seu nome verdadeiro era Carlos Bandeira de Melo, nasceu em 1848, faleceu em 1924. Com o pseudônimo de Carlos Bento da Maia, publicou este trabalho e outros de utilidade doméstica. O livro contém número significativo de receitas que foram testadas e aprovadas pelo autor, traz inclusive receitas tradicionais que passavam pelas gerações das famílias. Como era de costume em tais livros, o livro de Bento da Maia traz algumas generalidades da cozinha como medidas, instrumentos culinários e outros. Tece alguns comentários sobre os alimentos e por fim as receitas que estão dispostas da seguinte forma: Iguarias, doces, Café, Chá, Chocolate e coca, conservas e ementas. MAIA, Carlos Bento da. *Tratado Completo de Cozinha e de Copa*. Publicações Dom Quixote, Lisboa. 1984.

<sup>621</sup> MAIA, *op. cit.*, p. 581.

hábitos à mesa, na formação de paladares, fenômenos que nascem nas experiências da cultura”.<sup>622</sup> E mais do que isso. São também os cadernos e livros de receitas responsáveis por nos mostrar que a culinária evolui, que a culinária seja a mais simples passa por trocas, mudanças e transformações em seus pratos e técnicas, como nos afirma o historiador Bruno Laurioux: “cada manuscrito representa um caso particular, a combinação específica de heranças textuais, de limitações locais e materiais e finalmente de desejos e gostos”.<sup>623</sup> Logo, a escolha pela análise dos livros de cozinhas e receitas foi necessário haja vista que através deles é possível entender os modelos alimentares de uma sociedade em uma determinada época bem como suas influências.

Assim, houve mudanças nos hábitos e padrões alimentares ao longo de todo o período estudado e, estes de certo modo acompanharam as mudanças sociais, econômicas e culturais pelos quais a cidade de Belém passava. Assim, compreendemos que essas fronteiras da mestiçagem devem ser pensadas a partir do entendimento de que “as fronteiras estabelecidas são móveis e podem evoluir ao longo do tempo. No entanto, a questão culinária favoreceu o estabelecimento de uma territorialidade do alimento”.<sup>624</sup> São também frágeis tais fronteiras e que muitas vezes aquilo que era ensinado nos livros, nem sempre era executado, uma vez que, o que ocorre muitas vezes é que “o modelo teórico discordava com frequência da realidade culinária, quaisquer que fossem os estratos sociais necessariamente condicionada por questões de custos e de gostos”.<sup>625</sup> Tal realidade foi possível de visualizar através das receitas, do mundo dos ingredientes e suas técnicas bem como da nomenclatura dos pratos.

---

<sup>622</sup> REGO, *op. cit.*, p. 10.

<sup>623</sup> LAURIOUX, *op. cit.*, p. 181.

<sup>624</sup> ALBERT, *op. cit.*, p. 201.

<sup>625</sup> ALBERT, *op. cit.*, p. 206.

### Capítulo III:

#### Sobre hábitos e tradições: um percurso da cozinha mestiça em Belém.

“Claro que o nosso selvagem não pode ser responsabilizado pela numerosa variedade de comidas em que a mandioca (amarga e doce) toma parte como alimento básico”.  
Mário Ypiranga Monteiro.

Segundo Luís da Câmara Cascudo, o primeiro depoimento sobre a alimentação dos indígenas ocorreu em 24 de abril de 1500, na então ilha de Vera Cruz, quando Pero Vaz de Caminha informou que os europeus “Deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeito, fárteis, mel e figos passados. [Mas, eles] Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provaram, logo lançavam fora”.<sup>626</sup> Obviamente os indígenas não aceitavam os alimentos europeus, em primeiro lugar, dado o estranhamento àqueles sabores e depois tais coisas de comer não faziam parte do cardápio dos grupos indígenas. Os quais “tinham, a saber, muito inhame e outras sementes, que na terra há e eles comem”.<sup>627</sup>

O inhame<sup>628</sup> era na verdade a mandioca,<sup>629</sup> elemento principal e de suma importância para a base da alimentação dos grupos indígenas, ao longo de todo território

---

<sup>626</sup> CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3ª Ed. São Paulo: Global, 2004, p. 73.

<sup>627</sup> CASCUDO, *op. cit.*, p. 74.

<sup>628</sup> Segundo Câmara Cascudo, nos primeiros anos de colonização, as descrições feitas da mandioca eram com a denominação de inhame. Gabriel Soares de Sousa ao descrever a mandioca dizia que: “é uma raiz de feição dos inhames”. Pero de Magalhães Gandavo informava em 1573 que “Esta se faz da raiz duma planta que se chama mandioca, a qual é como inhame”. Esse inhame não era aquele consumido na África, mas, sim, a mandioca, pois como certifica o autor “Não havia o inhame atingido ao Brasil quando os portugueses desembarcaram em Porto Seguro. Veio deliberadamente trazido do Cabo Verde, da Ilha de São Tomé, entreposto de muita utilidade no século XVI para a terra brasileira, coqueiro, bananeira, arroz, cana-de-açúcar...A raiz que alimentava o brasileiro é a mandioca (*Manihot utilíssima Pohl*), ambas com variedades incontáveis, as batatas (*Solanum* e *Ipomoea*), carás (*Dioscorea*).” Portanto, “O “inhame” visto por Pero Vaz de Caminha e pelo Piloto Anônimo era, indiscutivelmente, a raiz da mandioca. CASCUDO, *op. cit.*, p. 77, 78, 79 e 80.

<sup>629</sup> Segundo Senra “Mandioca, palavra indígena cujo significado é, na sua origem “casa de Mani” (Mani’oca). Esse nome decorre da lenda que explica sua origem mítica. (...) Conta-se que a filha de um grande tuxaua ( chefe da tribo), um dia, apareceu grávida. Seu enfurecido pai insistia em saber quem a tinha desonrado, mas ela insistia na sua inocência, apesar das ameaças de castigo, pois engravidara sem contato humano. Após serenados os ânimos, foi permitido que o bebe nascesse. Era uma linda menina, como nenhuma outra jamais fora vista. Doce, meiga, quieta. Uma verdadeira filha de Tupã! E foi chamada de Mani. Logo, todos se apaixonaram pela

brasileiro. É também Câmara Cascudo quem denomina a mandioca de “A Rainha do Brasil”.<sup>630</sup> Uma vez que:

(...) a mandioca vivia nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijos. O primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta. O segundo fornecia bebidas, além de ser a primeira matalotagem de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta, oferenda, aos amigos. Assim, do século XVI ao XX.<sup>631</sup>

Dessa forma, os grupos indígenas tinham uma alimentação baseada em raízes, grãos, ervas, frutas e as carnes de caça e de aves. Cabendo um papel importante para a mandioca, como salienta Beluzzo: “a mandioca era praticamente toda aproveitada: retiravam o suco venenoso e da massa prensada resultava o beiju; do amido faziam goma e polvilho, torravam a massa para fazer a farinha-d’água ou de guerra”.<sup>632</sup>

Além da mandioca, no entanto, “as mulheres ocupavam-se do cultivo da terra - semeavam milho, mandioca e batata-doce, feijão, cará (inhame), jerimum (abóbora) e uma variedade de pimentas, entre outros alimentos-”.<sup>633</sup> Mas, também consumiam “cágados, caititus, cobras, gambás, jabutis, jacarés, jaguatiricas, lagartixas, lagartos, mocós, pacas, porcos-do-mato, preguiças, queixadas, ratos, tamanduás, tartarugas, tatus, timbus”.<sup>634</sup> Eram igualmente admiradores de insetos:

besouros, cupins amarelos, gafanhotos, larvas, piolhos, sararás, tacuras, tacurandas, tanajuras, tapurus. Aves também: acauãs, arapongas, araras, canindés, curiós, graúnas, jaçanãs, jacus, jandaias, macucaguás, maguaris, maracanãs, mutuns, nhandus, patativas, paturis, tabuiaias, tuiuiús (...) E sobretudo peixes (...) baiacu, beijupirá, camurim, caramuru, curimã, jaú, lambari, piaba, piranha, parati, sauna, surubim, tambaqui, traíra, tucunaré. Além do pirarucu,

---

criança, cuidando dela e admirando-a. Passados dois ou três anos, serenamente, tal qual viera, a menina Mani fechou os olhos, morreu como se apenas dormisse. Em contraponto, toda a tribo se desesperou. Seria um castigo de Tupã? Ou seria inveja dos espíritos das matas? Apesar da tristeza, à tribo restou enterra Mani na sua oca (casa), como era costume. Algum tempo depois, perceberam que, no chão daquela oca abandonada, brotou um arbusto esguio sobre o lugar da sepultura de Mani. O pajé da tribo, em reposta ao mistério, recebeu uma mensagem em sonho: Tupã ordenou arrancar o arbusto e ensinou como consumir suas raízes, revelando o presente de Mani para seu povo e confirmando sua presença eterna entre eles”. Cf. SERNA, Asdrubal Vieira. In: LODY, Raul (Org.). *Farinha de Mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013, p. 36.

<sup>630</sup> CASCUDO, *op. cit.*, p. 91.

<sup>631</sup> CASCUDO, *op. cit.*, p. 91.

<sup>632</sup> BELLUZZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. Rosa Belluzzo. São Paulo: Editora Senac-São Paulo, 2010, p. 85 e 86. Também sobre assunto ver CRUZ, Roberto Borges de. *Farinha de pau e de guerra: os usos da farinha de mandioca no extremo Norte (1722-1759)*. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. UFPA. 2011.

<sup>633</sup> BELLUZZO, *op. cit.*, p. 87.

<sup>634</sup> BELLUZZO, *op. cit.*, p. 87.

mais ao norte, com língua que usavam para ralar guaraná. Mais camarão, caranguejo, lagosta, mexilhão, ostra, pitu, sernambi.<sup>635</sup>

Logo, 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, à 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. Segundo o historiador da alimentação Massimo Montanari o homem é capaz de selecionar e escolher o que come e como come e, desta forma, marca seu paladar e constrói sua identidade alimentar. Para ele, sem dúvida, “ligada ao uso do fogo”, a cozinha “se torna um elemento fundamental constitutivo da identidade humana”.<sup>636</sup> Assim sendo, o gosto que compõem o ritual da alimentação, segundo Montanari, além de ser um produto cultural e socialmente construído “é uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os ‘valores’ de uma sociedade”.<sup>637</sup> Sendo, então, uma realidade coletiva e comunicada.<sup>638</sup>

Neste sentido, como bem salienta Cândido, “as influências sofridas na alimentação brasileira estão relacionadas à história de diferentes povos, cada um contribuindo com o que podia ser ofertado e o que era aceito pelo outro”.<sup>639</sup> Portanto, “para uma melhor compreensão desse fato e das origens dos hábitos alimentares, faz-se necessário recordar o passado bem como os costumes usados pelos indígenas”.<sup>640</sup> Segundo Jamile Japur:

Os índios, em geral, tinham como fonte de alimentação a caça, a pesca e a coleta de vegetais diversos. Os do grupo Tupi-Guarani conheciam a agricultura, usando e técnica do moqué e da coivara. (...) A mandioca era seu principal alimento e sua maneira de prepará-la ainda é usada em certas regiões brasileiras. Faziam da mandioca os beijus, mingaus, bebidas, comiam-se assada ou cozida. (...) Havia indígenas que cultivavam batatas, pimentas, feijão, amendoim, abobora e produziam o cauim, nome genérico de bebidas fermentadas. Usavam beber vinhos de várias frutas, principalmente de caju. Incluíam também na alimentação o palmito, caruru, serralha, cambuquira,

<sup>635</sup> CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. *Gilberto Freyre e as aventuras do paladar*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013, p. 168.

<sup>636</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p.57.

<sup>637</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 96.

<sup>638</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 96.

<sup>639</sup> CÂNDIDO, Suely da Silva. *Alimentação: construção/expressão da identidade de um povo*. In: I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2012, p. 2.

<sup>640</sup> CÂNDIDO, *op. cit.*, p. 2.

taioaba, ananás, pacova ou banana nativa, tamarindo, araçá, mangaba, goiaba, jambo, jabuticaba.<sup>641</sup>

Nesse sentido, Japur indica ainda que entre os índios da região amazônica era usual o preparo de peixe pelo moquém e da moqueca envolvida em folha de bananeira. Informando ainda que eles “alimentavam-se de mel, bebiam mate e gostavam de comer içás ou tanajuras assadas”.<sup>642</sup> Os grupos indígenas tinham técnicas de preparo básicas e limitadas, no sentido de que faziam uso de duas técnicas específicas: o cozimento em panelas de barro (essa era em menor utilidade)<sup>643</sup> e o moquém. Da mesma forma, conservavam seus alimentos ao sol ou então na técnica de defumação. Sobre essa realidade Hans Staden observa, no século XVI, que os indígenas:

Quando cozem alguma coisa, peixe ou carne temperam-na com pimenta-verde, e depois fazem uma sopa a que chamam de mingau, que bebem em cascas de porungas. E para guardar a carne ou peixe penduram-nos de varas, a uns quatro palmos acima do fogo, onde secam na fumaça. Para comer esses alimentos, aferventam-nos outra vez. A carne preparada ao fumeiro chama-se moquém.<sup>644</sup>

Tal prática conservou-se até o século XIX e XX. Nos cardápios dos restaurantes ou nas notícias sobre alimentação, ou ainda naquelas em que a comida aparece secundariamente, é possível encontrar essa forma de preparo que tem sua origem nos grupos indígenas desde antes da presença portuguesa na América. Na cidade de Belém, no jornal *Diário de Notícias*, de 1887, por exemplo, uma notícia nos chama atenção: o Sr. João B. G. Ledo e toda sua família haviam sido envenenados, segundo o periódico com “tainha moqueada”.<sup>645</sup> A referida notícia nos indica que, em fins do século XIX, ainda era comum a técnica da tainha moqueada e de outras carnes e peixes também. Todavia, com o passar do tempo e as trocas culturais, como ver-se-á mais adiante, percebemos que se criam uma mestiçagem nos pratos e nas técnicas de preparo desses.

Desse modo, se o tempero principal dos grupos indígenas eram as pimentas, eles não faziam uso de condimentos e nem o sal. Cavalcanti afirma que os “índios usavam pimentas (*quiyá*) secas ao sol, depois piladas e reduzidas a pó. Postas diretamente na boca junto com carnes, farinhas, peixes e pirões; e com variados cheiros, cores e

<sup>641</sup> JAPUR, Jamille. *Esbôço Bibliográfico da Cozinha Nacional*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano IX, N°25, setembro/dezembro de 1969, p. 247.

<sup>642</sup> JAPUR, *op. cit.*, p. 247.

<sup>643</sup> Segundo Câmara Cascudo, os indígenas não tinham o hábito de comer comida com molho, uma vez que “o indígena se servia do molho ao mesmo tempo que comia, e não misturado”. Essa realidade demonstra porque havia preferência pelo assado. CASCUDO, *op. cit.*, p. 514.

<sup>644</sup> STADEN, Hans. *Suas viagens e cativeiro entre os índios do Brasil*. 4ª Ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1945, p. 41 e 42.

<sup>645</sup> *Diário de Notícias*, 14 de agosto de 1887, p. 1.

sabores”.<sup>646</sup> Já Câmara Cascudo indica que os índios faziam uso de “algum cozido, muito assado, pimenta, raro sal. Nenhum óleo comestível”. De acordo com o autor a alimentação indígena se caracterizava pela “ausência de comidas fritas, guisados, esparregados, sopas, papas de cereais”.<sup>647</sup>

Segundo Belluzzo, os grupos indígenas “desconheciam qualquer tipo de gordura ou fritura, consumiam seus alimentos crus, cozidos ou moqueados”.<sup>648</sup> Aliás, nessa técnica as carnes e peixes eram envoltos em folhas de bananeira e assadas no moqué, muitas eram cozidas muito lentamente até tostar. Era uma técnica usual e cotidiana, uma vez que garantia a conservação e melhor armazenamento. Jean de Léry, quando de sua viagem ao Brasil em 1556, descreveu a prática do moqueamento explicando como se formava uma “uma grelha de madeira” para se assar caças e pescados. De acordo com o viajante enterrava-se “profundamente no chão quatro forquilhas de pau, enquadradas à distância de três pés e à altura de dois pés e meio; sobre elas assentam varas com uma polegada ou dois dedos de distância, uma da outra”.<sup>649</sup>

Além de peixes e outras carnes moqueadas, Belluzzo afirma que os indígenas “na região Norte, preparavam o piracuí, farinha a base de peixe acari, consumida no período das entressafras”.<sup>650</sup> E também “Colhiam frutas silvestres e extraíam o mel para consumo *in natura*, utilizando também como adoçantes as bebidas fermentadas, como o aluá ou o cauim”.<sup>651</sup> Sobre essa realidade Silva destaca que:

(...) as nações indígenas, que, embora muito distintas entre si, tinham maneiras semelhantes de alimentar-se, baseadas nas alternativas que a terra farta oferecia, marcadas, principalmente, pelo consumo de carnes de caça, peixes, répteis e mariscos, raízes e tubérculos cozidos, além de uma infinidade de frutos silvestres.<sup>652</sup>

Demonstrar inicialmente os alimentos consumidos pelos grupos indígenas e suas formas de preparo, bem como a importância da mandioca e de seus derivados se fez necessário, uma vez que, neste capítulo, a discussão será em torno dos pratos regionais mestiços, ressaltando as inúmeras e possíveis mestiçagens. Da mesma forma, vamos analisar como no Pará as comidas são mestiças e como ocorreu tal processo. Uma vez que partimos da ideia da correlação entre práticas alimentares com as invenções das

<sup>646</sup> CAVALCANTI, *op. cit.*, p. 168.

<sup>647</sup> CASCUDO, *op. cit.*, p. 512.

<sup>648</sup> BELLUZZO, *op. cit.*, p. 87.

<sup>649</sup> LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1980, p. 169.

<sup>650</sup> BELLUZZO, *op. cit.*, p. 89.

<sup>651</sup> BELLUZZO, *op. cit.*, p. 87.

<sup>652</sup> SILVA, Paula Pinto. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2005, p. 26.

tradições, e, portanto, a construção de um sentimento de pertencimento a um determinado grupo ou lugar na sociedade, tal como lembra Milan “da mesma forma que a língua materna marca nossa relação afetiva com o país, o alimento marca nosso paladar”.<sup>653</sup>

### **1. Hábito alimentar, tradição culinária e cozinha regional.**

Segundo Silva & Reinhardt, é importante mencionar que existem diferenças entre hábito alimentar e tradição culinária, quando esclarecem que: “O hábito alimentar ocorre por praticidade, envolto na cultura de cada indivíduo. A tradição culinária acontece por um significado simbólico podendo estar deslocada de seu ‘ambiente original’, seja ele espacial ou temporal, cercada de rituais”.<sup>654</sup> Assim sendo, os hábitos alimentares estão muito relacionados ao dia-a-dia, ao cotidiano, por isso são marcados por praticidade. Ao passo que a tradição culinária requer uma identidade, trocas e cruzamentos. Os autores analisam como a broa de centeio trazida por imigrantes europeus que se estabeleceram no Brasil, em Curitiba constitui-se uma espécie de última ligação com uma identidade étnica. A alimentação sendo um objeto de ligação com a pátria-mãe com “um pão que traz sentimentos, emoções, memória, identidade, história”.<sup>655</sup> A comida assim aparece como formadora de uma identidade que pode ser cultural, social, regional ou étnica. Assim para os autores “a tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem”.<sup>656</sup> E mais: “o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais e entendendo que bens

---

<sup>653</sup> ACAYABA, Marlene Milan (Org.). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000, p. 14.

<sup>654</sup> A alimentação como parte da vida dos indivíduos, desperta no historiador olhares sobre o que significa o alimentar-se nos diferentes tempos e sociedades. Indo além quando cria relações entre grupos que passam a se ver como pertencentes a uma mesma matriz cultural, ou melhor, a uma dada identidade, que em alguns casos pode ser étnica. Nesse aspecto o trabalho de Reinhardt sobre a padaria América, em Curitiba e suas broas de centeio traduziam um: “(...) elemento cultural que foi repassado aos descendentes. Hoje, a broa constitui-se, em muitos casos, na última ligação com uma identidade étnica. Ela é um meio de trazer sentimentos, memória, identidade, história”. SILVA, Victor Augustus G. & REINHARDT, Juliana C. *A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas*. In: [www.abant.org.br](http://www.abant.org.br), p. 1. Também sobre esse tema ver Eric Hobsbawm & Terence Ranger (orgs.). *A invenção das tradições*. – Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

<sup>655</sup> SILVA & REINHARDT, *op. cit.*, p. 3.

<sup>656</sup> SILVA & REINHARDT, *op. cit.*, p. 6.

culturais culinários são capazes de substituir qualquer outra imagem com enorme força, identificando o local de origem e/ou algum grupo social”.<sup>657</sup>

No que tange a alimentação típica de Belém é importante dizer que é necessário analisa-las a partir da ideia de tradição inventada de Hobsbawn quando coloca que “muitas vezes, “tradições” que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes, quando não são inventadas”.<sup>658</sup> É preciso dizer, então, que as comidas elevadas a categoria de típicas e regionais não eram vistas como tradição culinária no século XIX, antes elas eram hábitos alimentares. Por exemplo, em 26 de fevereiro de 1897, no jornal *Folha do Norte* dava conta de que “às duas horas da tarde, as divas Firmina da Conceição e Genoveva Pires” já haviam feito “um lauto almoço, em que tainhas moqueadas andaram a pedir meças a um pirão de assahy”.<sup>659</sup> Naquele momento o peixe moqueado acompanhado de açaí era um hábito alimentar. Não era uma tradição culinária, visto que as pessoas no dia-a-dia consumiam por hábito, praticidade e economia e não porque tomar o açaí com tainha ou outro peixe fosse um prato regional.

Diferente da maneira que Jacques Flores enaltece o açaí, nos idos de 1947, como um produto da terra, regional e eivado de identidade. O próprio autor inclusive se coloca como um bom paraense bebedor de açaí, ao construir seus textos em primeira pessoa do plural. Neste sentido, quando o assunto era o açaí ele coloca-se com fazendo parte do povo paraense que não deve renegar suas origens e assim adorava o produto: “Eu, também, sem ser coisa alguma neste mundo, digo, repito e juro que gosto, dou a vida pela preciosa bebida de minha terra”.<sup>660</sup> Essa ideia de pensar o açaí como comida típica, ganha espaço a partir dos modernistas, na primeira metade do século XX. Desta forma, como salienta Dória, deve-se pensar uma cozinha brasileira somente após o movimento modernista, em especial o sentido atual de cozinha nacional, uma vez que: “Na mesma época em que se descobriu o barroco como estilo arquitetônico, armou-se o discurso sobre a culinária brasileira- um estilo que é fruto do amálgama dos modos de comer de índios, negros e brancos”. E ainda, para o autor “a ‘cozinha brasileira’ nunca se

<sup>657</sup> SILVA & REINHARDT, *op. cit.*, p. 7.

<sup>658</sup> E ainda, para o autor “Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras, tacitamente abertamente aceitas, tais práticas de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado”. HOBBSAWM, E. RANGER. *op. cit.*, p. 9.

<sup>659</sup> *Folha do Norte*, 27 de janeiro de 1897, p. 2.

<sup>660</sup> FLORES, *op. cit.*, p. 71.

apresenta integrada e, sim, como um conjunto de ‘cozinhas regionais’ espalhadas pelas regiões sociopolíticas em que o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) dividiu o Brasil”. Por outro lado, é nesse momento que surge a identidade regionalista, inclusive no que se refere à alimentação, uma espécie de cozinha regional, onde vê-se surge o alimento que é típico de cada região.<sup>661</sup>

Como ressalta Montanari a ideia de “‘cozinha regional’ é uma invenção recente” e mais do que isso: “as identidades culturais são tão mais fortes quanto mais ‘abertas’ estão para o exterior e inseridas em vastos percursos de permuta, cruzamento e contaminação”.<sup>662</sup> Nessa invenção recente, a culinária de Belém desponta no cenário internacional como uma cozinha regional indígena marcando, portanto, seu território de cultura alimentar mais original ao longo do país. Todavia, é importante destacar que: “as cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla”.<sup>663</sup>

É importante enfatizar outro aspecto dessa comida, no Pará, com forte origem indígena, porém, mestiçada, a partir da relação estabelecida entre o espaço e a alimentação. Assim, 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. Seria o que Montanari chama de “cozinha de território”, ou seja, “os pratos locais, ligados a produtos locais”.<sup>664</sup> Assim, “sob esse ponto de vista, a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar”.<sup>665</sup> Os “pratos regionais”, aqui analisados, em grande medida são na sua origem frutos dos recursos que o território disponibilizava aos grupos indígenas, como a mandioca e seus derivados, as pimentas, a tartaruga, a paca, a maniva, os peixes, os patos e tantos outros.

O memorialista Osvaldo Orico nos informa que, no ano de 1935, quando era Secretário-Geral do Estado, na companhia do Desembargador Jorge Hurley, ambos visitaram acampamentos indígenas no Pará, no caso as aldeias do Guamá. Conta, então,

<sup>661</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009, p. 8. Sobre o tema ver também: BARBOSA, Lívia. Feijão com Arroz e Arroz com Feijão. O Brasil no Prato dos Brasileiros. *Horizontes Antropológicos*. Ano 13, nº 28, julho/dezembro de 2007.

<sup>662</sup> MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. p. 17.

<sup>663</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 11.

<sup>664</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 135.

<sup>665</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 136.

que ficou impressionado e de certo modo decepcionado, pois “a alimentação que ali nos serviram era muito diferente daquela a que nos haviam acostumado as quituteiras e cunhãs que haviam enfeitado nossa infância e mocidade com seus pratos apimentados e gostosos”.<sup>666</sup> Apesar de Orico não informar que tipo de pratos eles comeram, as comidas regionais que lhe davam tanto gosto, as quais ele entendia como de origem indígena, na verdade, eram pratos mestiçados. Assim ele conclui que “Cotejando os pitéus da cozinha amazônica e os moquéns e temperos da indígena, não podemos afirmar que os nossos condimentos sejam exatamente a herança ameríndia no que ela tem de primitivo e trivial” e ainda: “Na panela indígena abundava a pimenta, mas faltava geralmente o sal, cuja falta tornava para nós insípida sua caça e sua pesca”.<sup>667</sup>

Nessa perspectiva, Massimo Montanari enfatiza que “assim como os produtos, os pratos também se mostram, talvez desde sempre, vinculados ao território, aos recursos, às tradições”.<sup>668</sup> Por outro lado, se a cozinha é lugar de manutenção das origens ela é também lugar de trocas. Assim, “como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo”. E ainda, “Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto-representação e de troca cultural”.<sup>669</sup> Dessa forma, a cozinha brasileira, e no caso, a cozinha paraense é uma cozinha mestiçada. Mestiçada no que tange sua composição e técnicas de elaboração, tendo novos ingredientes e novas técnicas de preparo. Tal processo de “miscigenação culinária”, segundo Silva, é “inevitável”, sendo “calcado na preparação de pratos simples e de sabor local, [e que] pode ser atribuído a esse convívio mais profundo, que permitiu dia-a-dia, as trocas constantes entre as diferentes culturas envolvidas”.<sup>670</sup>

Aqui cabe dizer que essa mestiçagem vai além do mito das “três raças” que foi também reeditado para a culinária.<sup>671</sup> Dória enfatiza que “a ideia dessa miscigenação (índios, negros e brancos) culinária, que se materializa num cardápio sintético e partilhado pelos brasileiros, é muito simplista para uma realidade tão complexa”.<sup>672</sup>

---

<sup>666</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 87.

<sup>667</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 88.

<sup>668</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 137.

<sup>669</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 183.

<sup>670</sup> SILVA, *op. cit.*, p. 57.

<sup>671</sup> Por determinado tempo entendeu-se que a mistura do português, índio e negro foram os nortes da miscigenação do Brasil e assim que a alimentação também era fruto destes três grupos. O que se coloca hoje é que a mestiçagem da alimentação ocorreu de forma singular em cada região e muito própria da sua história. Cf. DÓRIA, *op. cit.*

<sup>672</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 11.

Como ressalta Lody, houve um longo caminho “de produtos que circulavam no Brasil, formadores de novos hábitos alimentares”.<sup>673</sup> O que permite ver como “vai se formando uma cozinha plural, já abasileirada”.<sup>674</sup> Lembrando que o principal fator responsável fora as grandes navegações,<sup>675</sup> uma vez que essa globalização de trocas culturais, no caso aqui as trocas alimentares, foram responsáveis por moldar as práticas alimentares e os pratos de cada região alcançada. Desta forma, como nos informa HUE: “(...) pelas rotas marítimas portuguesas que ligavam o Oriente, a América, a Europa e as ilhas Atlânticas, foram transportadas não somente pessoas, mas também plantas e animais”.<sup>676</sup>

Nesse sentido, Cowan considera que “a pólvora, a bússola e a prensa tipográfica na Europa, nos séculos XIV e XV” foram fundamentais para que houvesse uma transformação na cultura alimentar da Europa no início da era Moderna. Para o autor “esse conjunto de invenções estabeleceu as bases para a descoberta, e até para a conquista, de muitos ‘novos mundos’ na América, África e na Ásia (...)”.<sup>677</sup> Então ocorreram trocas alimentares significativas para a Europa, da mesma forma que houve

---

<sup>673</sup> Alguns produtos tinham tanta importância que foram responsáveis pela manutenção de diversos grupos. Esse era o caso da mandioca, que segundo Monteiro era “uma planta conhecida e utilizada tanto pelos americanos na América como pelos africanos na África antes do entreeiro de Colombo, na forma mais comum e necessária de farinha, que constituía a subsistência primária nos dois continentes”. MONTEIRO, Mário Ypiranga. *Alimentos preparados à base de mandioca*. Revista Brasileira de Folclore. Ano III. N. 5, janeiro/abril 1963, p. 37.

<sup>674</sup> LODY, Raul. *A virtude da gula: pensando a cozinha brasileira*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014, p. 34.

<sup>675</sup> E mais como nos salienta Montanari: “Em todas as latitudes, os equilíbrios econômicos e as estruturas produtivas do ‘novo continente’ foram transtornadas para uso dos dominadores europeus, que utilizavam os territórios conquistados como espaços produtores de comida, exportando para além-mar todos os produtos fundamentais da dieta europeia, plantas e animais: antigas plantas mediterrâneas (a clássica ‘triade’ trigo-videira-oliveira), bem como os principais animais de pastagem (bois, cavalos, porcos), passaram naqueles anos para além do grande oceano. O mesmo aconteceu com o café e a cana-de-açúcar, produtos de origem centro-ocidental que os árabes e os turcos haviam apresentado ao Ocidente e que os ocidentais não demoraram a introduzir nas colônias americanas, satisfazendo os novos desejos do velho continente, iniciando um importante capítulo na história da colonização e do escravismo”. MONTANARI, *op. cit.*, p. 51.

<sup>676</sup> Os coqueiros tão nordestinos vieram da Ásia, mangueiras e jaqueiras da Índia, a banana tão abasileirada veio do sudoeste asiático e o inhame do continente africano. De Portugal vieram laranjeiras, limoeiros, marmelos, figos, melões, couves, alfaces, salsinha, coentro, vacas, porcos, cabras, carneiros e galinhas. Daqui foram a mandioca, amendoim, o cará, batata-doce e a pimenta, farinha, tapioca, as aves. HUE, Sheila Moura. *Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008, p. 13 e 14.

<sup>677</sup> COWAN, Brian. Novos Mundos, novos sabores tendências culinárias pós-Renascimento. In: FREEDMAN, Paul (Org.). *A história do sabor*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009, p. 197.

trocas alimentares para a América. Os alimentos indígenas sofrem mestiçagens desde o período colonial.

Desse modo, conforme foram se dando em território brasileiro essas trocas alimentares, altera-se também de maneira a forma de se comer com a introdução de novos alimentos e técnicas de preparo. Formando novas dinâmicas alimentares, novos sabores e mestiçagens. Ao mesmo tempo que alimentos como a farinha de mandioca presente na dieta de muitos grupos indígenas incorporam-se na alimentação de todos os grupos sociais. Em relação a isso Gilberto Freyre enfatiza que:

(...) foi completa a vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo; tornou-se a base do regime alimentar do colonizador. Ainda hoje é o alimento fundamental do brasileiro e a técnica do seu fabrico permanece, entre grande parte da população, quase que a mesma dos indígenas.<sup>678</sup>

É importante salientar que, como demonstra Ossipow, as práticas alimentares são fruto de uma mestiçagem “de longa data”,<sup>679</sup> uma vez que “a história da alimentação é a história de mudanças, de resistências, de incorporações, de aculturações e de ‘ramificações’ diversas”.<sup>680</sup> As cozinhas chamadas de típicas, como é o caso do Pará, são produtos de processos intensos e lentos de trocas culturais. Como bem enfatiza Montanari, são “lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças”, ainda que demarquem como enfatiza o autor “emblemas de autenticidade local”, a natureza dessa chamada cozinha típica “é sempre híbrida e múltipla”.<sup>681</sup> Ao mesmo tempo, conforme Montanari, “a linguagem alimentar representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica”.<sup>682</sup>

A documentação pesquisada, quando tomamos por referência os jornais, nos permitem ir ao encontro das perspectivas de Montanari. Do mesmo modo, compartilho também da ideia de Maciel ao afirmar que: “O que se chama hoje de ‘cozinha brasileira’ é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados”.<sup>683</sup> Assim, nesta tese,

<sup>678</sup> FREYRE, Gilberto. *op. cit.*, p. 121.

<sup>679</sup> OSSIPOW, Laurence. Comer à italiana na Suíça romanda: saúde, convivialidade e mestiçagem. In: FISCHLER, Claude & MASSON, Estelle. *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010, p. 260.

<sup>680</sup> OSSIPOW, *op. cit.*, p. 260.

<sup>681</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 11.

<sup>682</sup> MONTANARI. *op. cit.*, p. 12.

<sup>683</sup> MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricos*. Alimentação. N. 33. Ano: 2014/1, Rio de Janeiro, p. 6.

que se volta para a alimentação no Pará desde fins do século XIX até meados do século XX, compreendemos que a alimentação com suas formas e práticas é formada através de um processo que envolve muito mais que uma necessidade biológica, mas, antes de tudo é resultado de um processo histórico, social e cultural de constituição dessa sociedade paraense nesses contextos tão distintos.

Assim, nossa perspectiva de entendimento vai ao encontro de Maciel, quando a autora informa que “a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço”.<sup>684</sup> Desse modo, a cozinha do Pará, e de Belém, tem sua origem nas formas e ingredientes indígenas, mas, que ao longo do tempo foi se transformando numa comida mestiça, na medida em que as práticas alimentares dos moradores da cidade, foram se mesclando a ingredientes portugueses, africanos, espanhóis. Ora, isso não é de se estranhar, numa cidade, como Belém que mantinha um porto cosmopolita,<sup>685</sup> caracterizando a capital do Pará como aquilo que Braudel chamou de “cidades-mundo”, uma vez que essa cidade no contexto aqui estudado parecia ter uma “vocação internacional”.<sup>686</sup> Assim, a cidade de Belém, nas palavras de Furtado “organizou seu espaço por meio da dinâmica do estuário”.<sup>687</sup>

Especialmente na virada do século XIX para o XX, a cidade de Belém tinha no comércio uma das suas principais atividades. A cidade de Belém, com seu porto cosmopolita, mantinha relações comerciais com as mais diversas nações. Eram comuns navios ingleses, americanos, portugueses, franceses, holandeses, dinamarqueses, russos, prussianos, hamburgueses e suecos. Deste comércio as relações eram mais fortes com os ingleses, americanos, portugueses e franceses. É adequado observar que a presença significativa de navios estrangeiros já existia desde a primeira metade do século XIX.<sup>688</sup> Como nos informa Penteadó, em 1858 o valor das exportações foi de \$355.905,4 libras com emprego de 104 barcos com uma arqueação total de 29.493 toneladas. Deste comércio:

---

<sup>684</sup> MACIEL, *op. cit.*, p. 1.

<sup>685</sup> Sobre a Capital do Pará através do seu porto ver o trabalho de FURTADO, Luciana Martins. Porto Submerso: desafios para o patrimônio portuário de Belém-PA no século XXI. [www.historiaehistoria.com.br](http://www.historiaehistoria.com.br).

<sup>686</sup> Segundo Braudel toda economia-mundo implica um centro que seria a cidade-mundo, este espaço estaria em benefício de um capitalismo já dominante independente de sua forma. BRAUDEL, Fernand. *Civilização material e capitalismo*. Lisboa. Cosmos, 1970, p. 16.

<sup>687</sup> FURTADO, *op. cit.*

<sup>688</sup> Sobre o assunto ver: MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém*. São Paulo: Editora Alameda, 2014.

Mais da metade do comércio estrangeiro era feito com a Grã-Bretanha, vindo a seguir, pela ordem, Estados Unidos, França, Portugal e Cidades Hanseáticas. Belém se transformara num centro exportador de borracha e importador e redistribuidor de grande quantidade de produtos variados, desde os alimentares até utensílios e equipamentos diversos.<sup>689</sup>

Os navios traziam diversos produtos, muitos deles já consignados aos comerciantes da praça como vinhos, bacalhau, cebolas, fósforos, fazendas, sabão, ferragens, chapéus, obras de madeira, papel, camisas, couros, tecidos, vidros, obras de folha de flandes entre outros.<sup>690</sup> Na capital paraense, o consumo era variado quanto à origem dos produtos, pois havia lugar para os produtos regionais, de outras províncias e mesmo de outros países. A diferença não se fazia apenas na quantidade e sim na natureza dos produtos. É importante dizer que essa característica também ressalta um cenário de bem movimento que era característica do comércio da cidade.

No ano de 1898, a cidade contava com um comércio bem atrativo e já mantinha uma variedade de fábricas, botequins, farmácias, armazéns, lojas e tantos outros que abasteciam a cidade com os mais diversos produtos. A cidade já contava com 15 fábricas entre elas de sabão, chapéus, cordas, fogos, gelo, perfumarias, refrigerantes, cera, caixas de papelão, chocolates, doces e biscoitos e malas.<sup>691</sup> A cidade crescia e com ela sua praça comercial se tornava cada vez mais ativa, tanto que no ano de 1885, como informa Penteado “Não pode haver duvida de que a cidade se firmara como centro de região”. E mais “Belém ia se transformando numa grande capital, onde não faltavam seis jornais diários e cinco semanários, duas companhias de bondes e um movimentado porto”.<sup>692</sup> É importante que se diga que esse movimentado porto culminaria num centro comercial diversificado e movimentado. Para se ter uma ideia a cidade naquele momento já contava com 5 bancos, 4 companhias seguradoras, 387 lojas (101 de fazendas), 103 escritórios de comissões, 12 hotéis, 13 agentes de leilões, 41 advogados, 52 médicos, 43 fábricas, (12 fogos de artifícios, 4 de malas, 10 de licor, 1 chapéu de sol, 1 de perfumaria, 1 de carros de luxo, 4 de caixas de borracha, 4 de cal, 1 de chocolate, 1

<sup>689</sup> PENTEADO, *op. cit.*, p. 127.

<sup>690</sup> PARÁ, Governo da Província do. *Relatório do Exmo. Snr. Vice-Almirante Joaquim Raymundo de Lamare, em 6 de agosto de 1868*. Belém: Typographia do Diário do Gram-Pará, 1868. PARÁ, Governo da Província do. *Fala do Coronel Manoel de Frias e Vasconcellos. Em 1 de outubro de 1859*. Belém: Typ. Comercial de A. J. R. Guimaraes, 1859.

<sup>691</sup> *O Pará*, 19 de janeiro de 1898, p. 2.

<sup>692</sup> PENTEADO, *op. cit.*, p. 133.

de cera, 1 de instrumentos de corda e de fole, 1 de figuras de gesso, 1 de figuras de cera, 1 de gasosas).<sup>693</sup>

Uma cidade aberta ao comércio e com forte diversificação social que apesar de manter pratos de origem indígena, como farinha, carnes no tucupi, maniçoba, etc., sofreram forte diversificação de técnicas de preparo<sup>694</sup> bem como a introdução de novos ingredientes. Nesse sentido, é importante não naturalizar a ideia de que os pratos regionais são os mais originais por terem sua base nos alimentos de origem indígena. Assim, consideramos a necessidade de se problematizar essa ideia. Ora, a farinha de mandioca que era produto de grupos indígenas, apesar de estar idealizada como algo da floresta e muito próximo da natureza na verdade requer no seu preparo técnicas complexas e muito trabalho. E com o passar do tempo estes alimentos mudam no que tange sua forma de fazer (modo) e como fazer (ingredientes). O tacacá<sup>695</sup>, por exemplo, difere nos ingredientes dos grupos indígenas, pois, ao invés do camarão era feito com peixe ou formiga saúva<sup>696</sup> e muita pimenta. Com o tempo houve a introdução do alho e chicória no tucupi e o uso do camarão tornando-se o tacacá conhecido como típico da Amazônia.

Parte considerável dos textos publicados sobre o tema da história da alimentação que são trabalhados nessa tese ressaltam que a cozinha amazônica é a mais *original* de todo o território brasileiro. Isso porque associam os pratos regionais com ingredientes indígenas ou da floresta. Um desses trabalhos é o de Carlos Alberto Dória, que em seu livro *A formação da Culinária Brasileira* enfatiza sobre a: “a culinária AMAZÔNICA: caracterizada pelo uso amplo da mandioca e seus derivados (farinhas variadas e tucupi),

<sup>693</sup> PENTEADO, *op. cit.*, p. 133.

<sup>694</sup> Segundo Câmara Cascudo as técnicas de preparo dos grupos indígenas eram “o alimento assado, tostado, e em menor escala cozido ou passado pela fervura (...) Aqueciam antes de servir as bebidas, mesmo que tivessem sofrido fervura preliminar”. CASCUDO, *op. cit.*, p. 84.

<sup>695</sup> Segundo Miranda em seu Glossário Paraense, o “tacacá, s. m. –a tapioca diluída em água e fervida do modo pelo qual se prepara a goma. Adicionado de uma pequena quantidade de tucupi apimentado é um dos alimentos favoritos do paraense. Etim. É vocábulo indígena”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 84.

<sup>696</sup> As saúvas ou içás eram consumidas em larga medida por grupos indígenas e que, segundo Lopes, “foi assimilada pelos colonizadores portugueses instalados na região sudeste, principalmente em São Paulo, onde a tradição subsiste no Vale do Paraíba do Sul”. E mais, segundo Sérgio Buarque de Holanda até o século XIX “o quitute era vendido no centro da capital paulista, em tabuleiros, pelas negras quitandeiras, ao lado de comidas típicas como biscoito de polvilho, pé-de-moleque, cuscuz de bagre ou camarão, pinhão quente, batata assada no forno e cará cozido. Não por acaso, os cariocas chamavam os paulistas de “comedores de içás”. E ainda segundo o autor “No século XIX, o Brasil exportou para os Estados Unidos içás cobertos de chocolate”. Cf. LOPES, J. A. Dias. *O país das bananas*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2014, p. 63 e 64.

além das frutas, peixes de rio e outros produtos da floresta”.<sup>697</sup> Ou seja, o autor entende que a culinária da Amazônia é marcada por tais elementos e que estes são sua base.

Seguindo raciocínio semelhante, Cavalcanti, em seu livro *A Pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira*, afirma que “a cozinha paraense, entre todas, é a mais tradicional, a mais legítima, a mais autêntica, a mais nossa”.<sup>698</sup> Tal argumento se baseia no fato de que, segundo o autor, desde os primeiros contatos entre grupos indígenas e os europeus, alimentos como a farinha e seus derivados já se faziam presentes na dieta alimentar desses índios. Desse modo, Cavalcanti afirma que:

(...) vagueando pelos confins da Amazônia, exploradores encontraram tribos inteiras nas fronteiras da idade da pedra, sem nenhum contato com a civilização, sem metais, nem cães, nem bananeiras, nem animais domésticos e nem anzóis. Mas todas elas, sem exceção, já cultivavam a mandioca e conheciam os utensílios e a técnica necessária para transformá-la em farinha-d’água, beijus, pirões e mingaus. E foi sobre essa base sólida e imutável da cozinha indígena que se ergueu a culinária paraense e, durante vários séculos, a cozinha de todo o Brasil.<sup>699</sup>

Também indo ao encontro desse pensamento Espírito Santo em seu trabalho *Gastronomia do Pará: o sabor do Brasil* enfatiza que “as conexões com a culinária portuguesa e negra, nesse período, não inibiram a presença de produtos autóctones na dieta alimentar paraense”.<sup>700</sup> Essa visão ressalta o “mito das três raças” e alarga a ideia de que a chamada comida regional da cidade de Belém é a mais indígena. Todavia, é necessário entender que:

(...) ao referir-se a uma ‘cozinha indígena’ genérica transformam-se os povos indígenas em um ‘índio genérico’, indiferenciado e atemporal. Nesse processo, ele é ‘naturalizado’, ou seja, é visto como alguém de tal forma próximo da natureza que suas ‘contribuições’ referem-se, sobretudo, às atividades extrativistas (o que a natureza ‘fornece’, a flora nativa), a pesca e a caça (sobretudo o que se pesca ou caçam, a fauna nativa) e algumas técnicas. Entre as chamadas ‘cozinhas regionais’, a do Norte do Brasil é tida como ‘a mais indígena’, no sentido de que teria uma relação muito direta com a floresta e os rios.<sup>701</sup>

Diante da pesquisa realizada para essa tese, nos parece que pensar dessa forma reduz a complexidade de todo o processo histórico que envolve a constituição dessa

<sup>697</sup> DÓRIA, *op. cit.*, p. 62.

<sup>698</sup> CAVALCANTI, Pedro. *A Pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007, p. 127.

<sup>699</sup> CAVALCANTI, *op. cit.*, p. 127.

<sup>700</sup> ESPIRITO SANTO, Álvaro; MARTINS, Fernando Jares. *Gastronomia do Pará: o sabor do Brasil*. Belém: Abresi; A senda –Artes Integradas, 2014, p. 22.

<sup>701</sup> MACIEL, *op. cit.*, p. 6.

culinária. Se o uso de produtos originais, como a mandioca, formou a base dessa alimentação essa sofreu variações tendo em vista diferentes grupos sociais envolvidos nesse processo, os ingredientes e as formas de preparo. São muitas as fusões que resultam no que hoje é a cozinha amazônica. O mundo da cozinha, considerando aqui as formas de preparo e consumo, é sinônimo de como um determinado grupo estabelece sua identidade na culinária, e mais do que isso, como destaca Da Matta: “(...) o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”.<sup>702</sup> Assim, pode-se entender que, ao longo do tempo histórico, no Pará, e, em Belém houve a construção de “uma cozinha” que tem elementos de várias outras cozinhas. E essa realidade foi aos poucos moldando o que se conhece hoje como “a cozinha paraense”.

Entender a cozinha reflete o que Claude Lévi-Strauss, identificou como uma “linguagem”: “La cuisine d’une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions”.<sup>703</sup> Assim, é possível apreender a cozinha paraense como uma linguagem, que nos permite entender a história dessa sociedade. Seguindo essa perspectiva, de acordo com Maciel, “a leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade”. Assim, “a cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível”. E dessa forma, “entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e mutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação”.<sup>704</sup> É sobre essa mestiçagem que vamos abordar a seguir.

## **2. As comidas do Pará, comidas mestiças.**

Em 1878, em seu primeiro livro *Primeiras Páginas*, sob influência do naturalismo, o jovem escritor José Veríssimo retratou os costumes e modos de vida de parte da população interiorana da Amazônia. Portanto, não podia deixar de narrar os hábitos alimentares da região, como na descrição transcrita a seguir:

---

<sup>702</sup> DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: ROCCO, 1984. p. 56.

<sup>703</sup> LÉVI-STRAUSS, Claude. *L’origine des manières de table*. Paris: PLON, 1968, p. 411.

<sup>704</sup> MACIEL, *op. cit.*, p. 2.

Naquele dia o Sr. Porfírio Espírito Santo da Silva recolheu-se para jantar mais cedo, de mau humor, a catadura fechada, sem falar a ninguém. Despiu-se às pressas na alcova, e em mangas de camisa – uma camisa de algodãozinho listrado de azul e branco- em chinelas, sem meias, dirigiu-se para o copiar que servia de sala de jantar onde uma negrinha magra e feia punha a mesa, a cuja cabeceira ele sentou-se dizendo, com afetação sensível de rispidez: – A janta.

A negrinha acabou de despejar de uma cuia sobre a grossa toalha branca o último monte de farinha, junto do último talher colocado, e num passo vagaroso foi à cozinha, cerca da casa de jantar, dizer à dona que o ‘pai-sinhô’ já estava à mesa e queria comer. Daí a pouco voltou trazendo um prato de carne cozida e uma tigela de caldo fumegante, que colocou em frente de Porfírio, junto ao qual estava já, sentada num banco de pau de todo o comprimento da mesa, sua filha, uma linda trigueirinha, um pouco pálida, de olhos e cabelos muito negros e lustrosos. Chegou por fim a mulher, D. Feliciano ou, como lhe chamavam as amigas, D. Felica, uma mulher baixa, moreno esbranquiçada, vestida com saia e paletó de chita escura, desbotada.

Era meio dia; fazia um grande calor e o jantar corria silencioso. O sr. Porfírio atacou sucessivamente a carne cozida, o tambaqui moqueado e um prato seu predileto, a maniçoba, preparado com mocotós de paca e grelos da mandioca, com tudo ajuntado de enorme quantidade de farinha, que, servindo-se da ponta dos dedos, à guisa de colher, lançava a boca, de longe, com perícia e certeza indígena, não só adquirida pelo traquejo desde a primeira infância, mas herdada também dos avós. A moça servia-se da colher para atirar a farinha à boca e não o fazia com menos segurança que o pai. Ao fim do jantar, (...) começaram a comer a sobremesa, umas enormes pacovas amarelas, acompanhadas ainda com muita farinha (...).<sup>705</sup>

Na narração minuciosa sobre o que se passava na casa da personagem fictícia Porfírio, José Veríssimo faz uma descrição de um jantar no interior da Província do Pará, mas que, possivelmente, se aproxima de uma cena que poderia também ser comum em casas da cidade de Belém. Portanto, a cena nos apresenta algumas características dos

---

<sup>705</sup> VERÍSSIMO, José. *Cenas da vida amazônica*. Edição organizada por Antônio Dimas. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011, p. 4 e 5.

pratos e de elementos que faziam parte da alimentação do interior do Pará e da capital, quando da refeição do almoço, na época denominado de jantar. Lembrando aqui que, ainda durante boa parte do século XIX, o café da manhã era conhecido como pequeno almoço; o almoço de janta e o jantar de ceia. Voltemo-nos então para tais elementos contidos na cena da janta descrita por José Veríssimo, ocorrida no horário de meio-dia.

Comecemos pela cuia com farinha posta sobre a mesa, que os serviços da mesa para a janta, dado o costume entre moradores do Pará de se consumir esse alimento, considerado insubstituível nas refeições. Simbolicamente isto é mostrado quando na cena a farinha é o primeiro produto a ser colocado no centro na mesa, sendo importante observar que não há referência ao uso do arroz, ainda que produto cultivado no Pará desde o período colonial e, portanto, de conhecimento das pessoas da região. Desta forma, Veríssimo ressalta o fato de que a farinha era o acompanhamento de tudo, inclusive da sobremesa. Além do consumo da carne cozida e do caldo fumegante, o senhor Porfírio, na mesma refeição, pela descrição de Veríssimo comia um tambaqui moqueado e maniçoba, tudo acrescido de farinha.

No cardápio servido à Porfírio e sua família figuravam pratos variados, sugerindo a mistura de ingredientes de origem diversa. É o caso da maniçoba e o cozido, sejam na forma de preparo quanto nos ingredientes. A maniçoba elaborada com carne de caça, como a paca e “endurecida” com farinha era uma forma mais semelhante àquela consumida pelos grupos indígenas. No entanto, a presença do guisado de carne servido separado do caldo denota um alimento com características de origem portuguesa. Assim, é justamente sobre essa mestiçagem nos alimentos, em especial, aqueles tidos como típicos da sociedade paraense, ao longo do período estudado, que iremos tratar neste momento.

O consumo de carnes de animais decorrentes da caça, asseverado por José Veríssimo por volta de 1878, na verdade, era um hábito alimentar herdado dos indígenas, tal qual a farinha e os beijus haviam se incorporado à dieta do Pará. Os relatos em torno do consumo de carnes de caça, aliás, remontam às primeiras descrições sobre a região. Ainda no século XVII, o frade Claude D’Abbeville observou quando de sua viagem ao Maranhão que para os tupinambás,<sup>706</sup> a base da alimentação se sustentava no cultivo e preparo para o consumo da mandioca. A farinha era constantemente

---

<sup>706</sup> D’ABBEVILLE, Claude. *História da missão dos padres Cpuchinhos na ilha do Maranhão e terras circunvizinhas*. Tradução de Sergio Millet. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2008, p. 325.

adicionada ao caldo de peixe ou carne (caça) e a essa sopa davam o nome de *nugã*.<sup>707</sup> Utilizava-se muito o assado, aliás, as técnicas de preparo passavam sempre pelo assado e a utilização de pimenta em larga medida com a presença de farinha e do molho de tucupi,<sup>708</sup> sendo que as frutas também compunham o cardápio deste grupo.

Do mesmo modo, Simão Estácio da Silveira em sua obra, intitulada *Intentos da Jornada ao Pará*, publicado em 1618, relata que havia tartarugas de carne boa, da qual se fazia manteiga dos seus ovos e uma grande diversidade de peixes. E mais, o autor enfatiza que: “não foge a observação do autor a disponibilidade de animais silvestres, como antas, pacas, porcos e veados, além de aves como patos, galinhas, tucanos, garças e pombas, entre outras da região”.<sup>709</sup> Frei Vicente de Salvador afirma igualmente que, no século XVII, consumia-se as antas cuja carne era “no sabor e fevera como de vaca” e também “há outras mais caças de veados, coelhos, cutias e pacas, que são como lebres, mas, mais gordas e saborosas, e não se esfolam para se comerem, porque têm couros como de leitão”; por fim, os tatus também eram destinados ao consumo, sendo que a “sua carne assada é como de galinha”.<sup>710</sup>

Os relatos de viajantes, padres e cientistas para os séculos iniciais são fundamentais para se conhecer parte dos hábitos alimentares. Na obra do padre João Daniel, intitulada *Descoberto no Máximo Rio Amazonas*, sobre suas observações da vida amazônica já mostrava, então, o consumo do açaí e do tacacá como “iguarias em larga popularidade, já habitualmente consumidas pela população”.<sup>711</sup> No século XVIII,

<sup>707</sup> O autor ainda salienta a presença de uma espécie de tempero chamado *jonquere* que era composto de sal e pimenta moída. D’ABBEVILLE, *op. cit.*, p. 325.

<sup>708</sup> O Tucupi ou “Tucupy, s.m. – o sumo extraído da mandioca, raiz da *Manihot utilíssima*. Descascada a mandioca, ralada e espremida 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 da vasilha onde repousou, temperado com sal, alho e pimenta, é posto ao sol engarrafado durante alguns dias; o segundo, depois de receber os mesmos condimentos vai ao fogo onde é fervido. Com a fervura o veneno do tubérculo desaparece. O tucupi é um molho excelente sobretudo para o peixe, o tatu, o pato e o taititu; seu uso não é limitado à Amazônia, nas Antilhas e alhures é ele muito apreciado com nome de *assarip*. O caldo da mandioca mole espremido no tipiti. Etim. *Tucupy*”. Cf. MIRANDA, *op. cit.*, p. 92.

<sup>709</sup> SILVEIRA, Simão Estacio da. *Intento da jornada ao Pará*. Lisboa, 21 de setembro de 1618. In: SARAGOÇA, Lucinda. *Da Feliz Lusitânia aos confins da Amazônia (1616-1618)*. p. 273.

<sup>710</sup> VICENTE, *op. cit.*, p. 87.

<sup>711</sup> O viajante informa ainda sobre os tipos de farinha: farinha d’água, seca, carimã e tapioca bem como os tipos de frutas que eram consumidas entre os anos de 1741 e 1747: “manga, jaca, mangaba, beribá (biriba), tirubá (taperabá), mamão, caju, abiu, ata, araticu, abacate, goiaba, araçá, jutaí e bacuri, copuaçú (cupuaçu), cumá, ingá, gojará, guandu, ginja, pitomba, maracujá, castanhas do Brasil (castanhas do Pará), jenipapo, uvas, figos, laranja, cidra, lima, limão, açaí e

ao visitar uma casa de índios, Sampaio informa que justamente o seguinte: “estando cheios de farinhas, frutas, peixes, notando especialmente os moquéns cheios de jacarés, ou crocodilos, que para eles é bocado estimado”.<sup>712</sup> E ainda, “se hão de fazer reserva, guardam os assados em cestos, e de tempos em tempos se tornam a aquestrar. Para uso diário se vai tirando da mesma grelha para os mais dias”.<sup>713</sup>

Nos idos de 1842, o Príncipe Adalberto da Prússia,<sup>714</sup> destacava em seu relato o fato de que “os índios trouxeram então peixe assado e bananas da terra de presente”.<sup>715</sup> Este viajante também nos fornece uma amostra do que era a alimentação dos índios Juruna quando informa sobre um jantar aos moldes indígenas: “Um guariba assado no espeto ‘à la indienne’”. Segundo seu relato a carne de macaco assemelhava-se a “lebre assada”, ainda que parecesse “mais dura”.<sup>716</sup> Já em 1848, o viajante inglês Henry Bates observava vários aspectos dos costumes alimentares da população. Semelhante ao que vira Claude D’Abbeville, no século XVII, a dieta alimentar girava em torno do consumo de peixes, em especial, do peixe seco, que juntamente com a farinha e carne formavam o tripé da base alimentar, em especial, a partir da segunda metade do século XIX.<sup>717</sup> Constatação semelhante é de Alfred Russel Wallace, companheiro de viagem de Bates, que também enfatizara sobre a alimentação da população na Amazônia que índios e negros alimentavam-se de “a farinha, o arroz, o peixe salgado e as frutas [os quais] constituem o principal alimento”. E que os brancos se alimentavam de “peixe salgado, bananas, pimenta, laranjas e açaí”.<sup>718</sup>

Em fins do século XIX, outra vez José Veríssimo, em seu livro *A Pesca na Amazônia*, editado em 1895, nos informa da importância do consumo da carne de tartaruga, cujas todas as partes eram aproveitadas. Sendo um destes hábitos alimentares

---

ibacaba (bacaba)”. DANIEL, João. *1722-1776 Tesouro Descoberto no máximo rio Amazonas*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004, p. 413.

<sup>712</sup> SAMPAIO, *op. cit.*, p. 64.

<sup>713</sup> SAMPAIO, *op. cit.*, p.64.

<sup>714</sup> O Príncipe Adalberto da Prússia nascido em 14 de julho de 1884 e faleceu em 22 de setembro de 1948, esteve em viagem ao Brasil no ano de 1842, publicou já na Europa um relato do Brasil onde descrevia a vida na corte, nas fazendas, vegetação, paisagem, mas acima de tudo os hábitos tanto da Corte do Império quanto dos negros escravos.

<sup>715</sup> ADALBERTO, *op. cit.*, p. 179.

<sup>716</sup> ADALBERTO, *op. cit.*, p. 183.

<sup>717</sup> Sobre esse tema ver: MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira. *Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)*. São Paulo: Editora Alameda, 2014; BATES, Henry Walter. *Um naturalista no Rio Amazonas*. São Paulo: Livraria Itatiaia Editora, 1979, p. 126.

<sup>718</sup> WALLACE, Alfred Russel. *Viagens pelo Amazonas e Rio Negro*. Brasília: Senado Federal, 2004, p. 51.

descrito da seguinte forma: “depois de assada ou moqueada comem-na ‘de tucupi’ isto é fervida no molho feito de mandioca cosida, ou a põem em ‘mixira’ afogando-a na própria banha ou na de peixe-boi e assim dura mezes”.<sup>719</sup> Segundo o autor, “os naturaes da região, civilisados ou não, as assam simplesmente em um bom fogo, inteiras, tendo-lhes apenas cortado a cabeça, e as servem quente, no seu próprio molho, retirado o fato, com limão e pimentas”.<sup>720</sup>

Já adentrando o século XX, na capital paraense ainda era possível encontrar para a venda pratos que tinham em sua base carnes de tartarugas, bem como de muçuãs. Em 1928, o *Bar Pilsen* servia aos seus fregueses casquinhas de muçuã, tartaruga à Amazonense e filé de tartaruga.<sup>721</sup> No ano de 1945, tratando daquilo que se comia em Belém, a escritora memorialista Eneida de Assis escrevia:

Minha cidade de Belém do Grão-Pará: as mangueiras, as frutas, ah, as nossas frutas? No inverno: pupunha, bacuri, taperebá, cupuaçu, muruci, uxi, umari, abios, araçás, maracujás, tantas e tantas outras. As comidas: pato no tucupi, casquinhas de muçuã, tartaruga preparada de muitas maneiras, maniçoba; sempre dominando o tucupi, líquido amarelo claro que a mandioca nos dá.<sup>722</sup>

Constitui-se, assim, que pratos entendidos como comida de origem, como a maniçoba, o tacacá, o pato ou peixes no tucupi, e qualquer outro que leve na sua composição o tucupi, a farinha e seus derivados, bem como as frutas regionais identificadas como *especialidade desta terra*, portanto, compreendidas como típica e autóctone, são na verdade alimentos cujos usos na dieta alimentar das populações paraenses foram se consolidando a partir de trocas culturais, constituindo-se assim comidas mestiças. Vamos, então, revisitá-los e entender até que ponto tais pratos são essencialmente mestiços.

### 3. Pato no tucupi e também pacas e cutias: sabores mestiços.

O pato selvagem ou nativo<sup>723</sup> era consumido por grupos indígenas desde antes da colonização, sendo chamados de *ipeca*. Em relato de 1762, Carrazedo ressalta que:

<sup>719</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 80.

<sup>720</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 80.

<sup>721</sup> *Folha do Norte*, 11 de março de 1928, p. 3.

<sup>722</sup> MORAES, Eneida de. *Aruanda-banho de cheiro*. Belém: Cejup/Secult, 1997, p. 218.

<sup>723</sup> Chamado assim porque eram criados pelos grupos indígenas que os chamavam de *ipeca* (*Cairina moschata*). Segundo HUE estes patos eram utilizados para comer e também serviam para eliminar grilos. HUE, *op. cit.*, p. 138.

“Aqui vieram índios e índias (...) oferecer seus presentes como costumam, uma melancia, um cacho de bananas (...) paineiros de farinha (...) um galo ou pato pequeno, e talvez galinhas”.<sup>724</sup> Do mesmo modo, Frei Vicente do Salvador, não deixa de registrar em sua crônica que haviam no Brasil animais bravos como “muitas galinhas bravas pelos matos, patos nas lagoas, pombas bravas e uma aves jacus”.<sup>725</sup> Igualmente, Gandavo informa que os patos brasileiros não eram “menos saborosos e sadios” que aqueles encontrados na Europa e que os moradores da região os tinham “em mais estima”.<sup>726</sup> Eram também maiores que aqueles encontrados na Europa.

Todavia, o consumo sofreu mudanças e aos poucos foram sendo incorporados temperos portugueses. Sobre isso nos esclarece o Frei João de São Queiroz, no ano de 1763, quando informa que, nos arredores de Faro, no Grão-Pará, os patos eram consumidos já no século XVIII, ao “gosto português”. De acordo com seu relato, havia “caça de grandes patos, saborosos e tenros, também os inambus (...) são bem estimados, e não são inferiores às perdizes do termo de Lisboa e Castelo-Branco, temperados, porém ao gosto português”.<sup>727</sup>

Por meio da pesquisa em jornais que circulava em Belém e no interior do Pará, observamos que, já no século XX, o consumo dos patos fazia-se em épocas de festividades. No geral, os moradores criavam os animais que iam consumir em tempos de festas e o pato não parecia ser prato de consumo diário. Assim, próximo ao natal de 1917, em Belém, do quintal da residência do Sr. Joaquim Pantaleão, “o ‘Pauta’, como era conhecido o antigo empregado do Teatro da Paz, havia sido roubado pelos gatunos algumas galinhas e um ‘gordo patarrão que aquelle senhor reservava para a noite de Natal’”.<sup>728</sup> Nesse mesmo dia, 21 de dezembro, a *Folha do Norte* noticiava que ladrões também invadiram um quintal da taberna *Viégas*, na Rua dos Timbiras, e “carregaram

<sup>724</sup> QUEIROZ, D. Frei de São José. *Visitas Pastorais*. Rio de Janeiro: Ed. Melso, 1961, p. 210 e 211.

<sup>725</sup> Hue informa que: “Gândavo diz que os patos e gansos brasileiros não eram menos ‘saborosos e sadios’ que os europeus”, e que os moradores os tinham “em mais estima”. HUE. *op. cit.*, p. 138; VICENTE, *op. cit.*, p. 90.

<sup>726</sup> 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, p. 48.

<sup>727</sup> Os moradores também criavam os patos, em Portel, no ano de 1763, João de São Queiroz enfatizava que: “têm criação de galinhas, patos e pombas: mas é coisa de que se servem muito fora do tempo, e quando estão expirando”. Faziam parte do cardápio indígena o jacaré e o juin; nos arredores do Guamá, em 1762, “Os índios andavam contentíssimos, esperando ter caça, e diziam ser saborosíssima e alvíssima a carne daquele animal anfíbio, e que por isso se come qualquer dia”. QUEIROZ, *op. cit.*, p. 304.

<sup>728</sup> *Folha do Norte*, 21 de dezembro de 1917, p. 5

todas as galinhas”. Igualmente tentaram roubar umas cotias que o Sr. Carlos Alberto de Pinho, maquinista de lancha, havia trazido de sua última viagem,<sup>729</sup> E que provavelmente seria degustada também nas festas de fim de ano. A grande procura por patos, não havendo menos afeição pelas galinhas e cutias, se fazia tendo em vista que eram muito consumidos, possivelmente, como prato principal, ou ao lado de outras carnes que eram servidas nas festas de Natal e Ano Novo. Para além desse consumo dos dias festivos, que certamente levavam a esses roubos, também não se pode perder de vista a fome dos mais pobres.

Mas, além do pato, outros tipos de carne, como as caças, eram consumidos ao tucupi. Em 19 de julho de 1888, por exemplo, já vemos notícias, no jornal *Diário de Belém*, acerca do lugar conhecido como *Bandeira Branca*, localizado no Marco da Léguas, tido como “recreio do povo paraense”. Aos domingos e dias santificados, nesse espaço era possível encontrar petisqueiras suculentas e saborosas havendo “paca no tucupy, paca guizada, paca assada (sem o calembourg), tatu no tucupy (petiscão onça)”.<sup>730</sup> No século XX, em 1927, comia-se também “gorda paca no tucupy” no *Bar Paraense*.<sup>731</sup> No mesmo ano, ao lado das pacas, anunciava-se também “pato no tucupy”<sup>732</sup> e gordo veado “preparado por um processo especial”.<sup>733</sup> Em 1929, continuava a ser oferecido à freguesia um “saboroso veado à caçadora”.<sup>734</sup> Como se pode perceber as carnes de caça ainda eram consumidas com assiduidade na cidade, e não raro oferecidas em restaurantes. Algumas delas possivelmente eram servidas no tucupi de maneira semelhante à forma dos grupos indígenas.

Na década de 1920, ao lado das festas de fim de ano, um pouco antes dessa data encontramos também sendo servidos patos como presença obrigatória nas mesas da festa anual de Nossa senhora de Nazaré, em outubro. Em 6 de outubro de 1939, o *Bar BêBê*, no Largo de Nazaré, em virtude do arraial oferecia “o saboroso PATO NO TUCUPY”.<sup>735</sup> Nesse período, inclusive, era constante os avisos deste prato nos restaurantes e outros locais de venda de comida, além das casas onde também havia o consumo do pato no tucupi. Os patos eram vendidos em pontos fixos na cidade e por vendedores ambulantes. Em 21 de outubro de 1927, os vendedores José de Almeida e

<sup>729</sup> *Folha do Norte*, 21 de dezembro de 1917, p. 5

<sup>730</sup> *Diário de Belém*, 19 de julho de 1888, p. 1.

<sup>731</sup> *Folha do Norte*, 2 de agosto de 1927, p. 5.

<sup>732</sup> *Folha do Norte*, 15 de novembro de 1927, p. 2.

<sup>733</sup> *Folha do Norte*, 6 de agosto de 1927, p. 2.

<sup>734</sup> *Folha do Norte*, 19 de janeiro de 1929, p. 2.

<sup>735</sup> *Folha do Norte*, 6 de outubro de 1939, p. 3.

Manuel Miranda foram presos por estarem vendendo no bairro de São Braz patos amarrado em varas de cabeça pra baixo e assim estavam a infringir o Código de Policia Municipal.<sup>736</sup> Enfim, independentemente de datas festivas, o pato no tucupi já fazia parte dos pratos que eram oferecidos prontos em restaurantes, como em 16 de janeiro de 1928, no *Bar Paraense*, que era conhecido por servir carnes de caças aos fregueses.<sup>737</sup>

Igualmente, surgiram locais de venda especializada de Tucupi pela cidade, à medida que esse produto ganhava espaço maior na mesa dos paraenses. Em 13 de maio de 1949, por exemplo, vendia-se tucupi, na rua Bernal do Couto, 401, próximo a Faculdade de Medicina, o qual, de acordo com o anunciante era “gostoso e preparado com higiene”. Tal como uma espécie de alerta, para que o freguês fosse logo comprar o tucupi, o anúncio dizia: “Habilitam-se os amantes do tacacá e do pato no tucupi, que os interessados são muitos”.<sup>738</sup> Neste momento, aliás, o pato no tucupi já era preparado de acordo com Jacques Flores com “lambuzado de banha, salpicado de pimentão e de outros elementos condimentosos”.<sup>739</sup>

Vemos então o pato no tucupi, apesar do uso desse molho de origem indígena, como um prato mestiço, pois, já é possível temos a presença de alhos, pimenta-de-cheiro e banha. Sobre essa realidade Jacques Flores assim de refere ao pato no tucupi:

Vindo do forno, tostado, com aquela cor característica aos assados, nadando em gordura, é o petisco ‘canard’ esartejado ou melhor trinchado, sendo os respectivos pedaços, numa verdadeira fusão entre a ave e o suco da mandioca, mergulhados no tucupi (...). Então, mais que depressa, o jambú é posto dentro da panela onde se acham em amistosa união o pato e o tucupi (...). Enquanto isso, espremem-se na molheira vários dentinhos d’alho e algumas pimentas de cheiro. Põe-se após, nessa vasilha, um pouco de tucupi, e está pronto o molho, molho que é a alma do pato no tucupi.<sup>740</sup>

O autor ainda nos informa que, nos idos de 1947, se comia “Pato no tucupi só em prato fundo e com farinha d’água, da boa... Nada mais”.<sup>741</sup> Mestiço também na sua forma de preparo, uma vez que, como informa Lopes, “se o forasteiro prestar atenção na receita, porém, verá que a técnica de cozimento do pato, em duas etapas, é europeia. Foi

<sup>736</sup> *Folha do Norte*, 21 de outubro de 1927, p. 3.

<sup>737</sup> *Folha do Norte*, 16 de janeiro de 1928, p. 5.

<sup>738</sup> *Folha do Norte*, 13 de maio de 1949, p. 5.

<sup>739</sup> FLORES, *op. cit.*, p. 94.

<sup>740</sup> FLORES, *op. cit.*, p. 95.

<sup>741</sup> FLORES, *op. cit.*, p. 95.

introduzida no Brasil pelos nossos colonizadores”.<sup>742</sup> O pato no tucupi primeiro é assado e posteriormente fervido em líquido, no caso de Belém, este líquido é o tucupi. O autor ainda enfatiza que os grupos indígenas assavam, moqueavam e aferventavam as carnes e isso era realizado apenas com líquido e pimentas.<sup>743</sup> O refogado com banhas ou óleos e tempero nas panelas era realidade na cozinha portuguesa e que foi incorporada aos pratos regionais. Aliás, segundo Lopes em seu trabalho *O país das bananas*, de 2014, um chefe português chamado Vitor Sobral, ressalta a mestiçagem deste prato:

O pato no tucupi segue o mesmo processo de execução de antigas receitas portuguesas. (...). Na casa dos meus pais, no Alentejo, conheço uma parecida desde que me entendo por gente. O pato também é assado e depois fervido em líquido. A diferença é que, em vez de tucupi, o caldo leva tomate e condimentos; no lugar do jambu, são adicionadas beldroegas.<sup>744</sup>

Pela descrição de Vítor Sobral, o “pato no tucupi”, cujo consumo tem origem nos grupos indígenas, foi aos poucos sendo mestiçado, ao seu preparo foram incorporadas as técnicas de assado à moda portuguesa, e posteriormente cozido em um líquido. O pato que era apenas consumido pelos grupos indígenas com molho de tucupi, pimenta e farinha, como já foi descrito acima, passa a ser assado e posteriormente fervido no tucupi com jambu sendo acrescido ainda no momento de consumo o arroz, além da farinha.

Até mesmo o molho apimentado servido com o tucupi também passou por um processo de mestiçagem. Assim, em relação aos molhos presentes como acompanhamentos de pratos paraenses, Osvaldo Orico, escrevendo por volta de 1972, no seu *Cozinha Amazônica* adverte que “na cozinha amazônica, o fundamental é o molho, combinando-se o limão, a pimenta, o sal e o alho, para a caça, para os peixes e mariscos com que se regala o paladar de gente nortista”.<sup>745</sup> Notemos a mestiçagem nesse conjunto de temperos que constituem os molhos, que tem ingredientes indígenas como pimenta e limão, mas que também pode conter o sal e o alho. E aqui o alho aparece como o ingrediente de maior mestiçagem, uma herança portuguesa.

Por outro lado, alguns parágrafos atrás falávamos de carnes de caça servidas com tucupi, sendo que o consumo dessas carnes seria uma herança indígena, lembrando

<sup>742</sup> LOPES, J. A. Dias. *O país das bananas*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2014, p. 201.

<sup>743</sup> LOPES, *op. cit.*, p. 201.

<sup>744</sup> LOPES, *op. cit.*, p. 202 e 203.

<sup>745</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 68.

que eles faziam largo consumo das carnes de caça. Uma delas era a capivara, as quais eram criadas para esse fim. Ambrósio Fernandes Brandão, no século XVI, já observava que: “Também se criam pelas lagoas e rios um animal a que chamam *capivara*, os quais vivem nas águas e pastam sobre a terra, semelhantes à lontra na natureza, mas não nas feições, o qual é bom para se comer”.<sup>746</sup> Dizendo mais ainda:

Também se acha quantidade grande de outro animal a que chamam *pacas*, o qual é muito maior que lebre, listado de pardo e branco, cuja carne, por gorda, é semelhante da de porco, mas mais gostosa para se haver de comer. *Cutia*, que é um animal pequeno, que se faz doméstico, e anda pelas casas, quando o querem trazer nelas; e também outra sorte dos semelhantes, a que chama *quati* e assim uns como o outro são bons para se comerem. *Tatu* é um bicho, que se vê pintado nos mapas pela sua estranheza e feição, de que é composto; porque anda armado de umas couraças, à maneira das que nós usamos, com não serem pouco fortes, e debaixo de semelhante armadura agasalham o seu pequeno corpo. E destes tais se acham muitos, que se estimam pera a mesa.<sup>747</sup>

Brandão também relatava que a “Jia é animal de feição de rã, e tamanho como um cágado, bom para se haver de comer, e quem quer que o tiver carecerá de boa ceia”.<sup>748</sup> Avançando no tempo, já nos idos da segunda metade do século XIX, o naturalista francês F. Biard, quando de sua estadia no Pará, ressaltava a presença de carne de caça em um jantar do qual havia participado: “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”.<sup>749</sup> No século XX, o consumo de carnes de caça continuaria existindo nas mesas de casas particulares até mesmo da capital paraense, bem como em alguns de seus restaurantes, nos quais era possível comer, por exemplo, uma paca no tucupi, só que já sob a forma mestiça de preparo e consumo dessas carnes.

#### **4. Assahí ou Açaí: a bebida, o mingau e o alimento.**

De acordo com Ligia Simonian a palavra “açaí” é um termo de origem tupi *yasa’y(i)* que significa “palmeira de água”.<sup>750</sup> Segundo a historiadora Leila Mourão, no

<sup>746</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 262.

<sup>747</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 274.

<sup>748</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 278.

<sup>749</sup> BIARD, Auguste François. *Dois anos no Brasil*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2004. P. 142.

<sup>750</sup> Segundo Simonian, essa identidade de Iaçá, “elemento central no contexto de uma das lendas do açaí- apareceu pouco na cultura belenense do açaí”. Pelo menos aqui em Belém se associa muito pouco a índia personagem do açaí, não foi atrelado ao campo comercial, ao contrário, os

seu estudo de história ecológica sobre esta planta, a mesma “tornou-se conhecida como palmeira amazônica, de cujo fruto se prepara um suco, designado atualmente pelos que dele fazem uso como “vinho de açaí”. Conforme Mourão, o consumo do açaí ocorria entre os “Aruans, Anajazes, Mococons, Mapuazes, Aruãs, tanto quanto entre os Tupynambás, todos moradores do estuário amazônico”.<sup>751</sup> E com menor intensidade entre os Mundurucu, Maués, Caripunas, Timbiras, Guajás e Galibis do Amapá.<sup>752</sup> Ainda de acordo com Leila Mourão as primeiras aparições do consumo de açaí foram nos relatos de padres missionários franceses, no Maranhão, onde se fez descrição dos diversos usos da palmeira e a fabricação da bebida açaí. “D’Abbeville (1614) constata a presença de grandes extensões de palmeiras (babaçu e yassara-açaí) no Estado do Maranhão e faz referências à bebida feita dos coquinhos, muito apreciada pelos indígenas e colonos”.<sup>753</sup> O Padre João Daniel, no trabalho intitulado *Tesouro descoberto no Rio Amazonas*, datado do século XVIII, nos informa que: “De algumas outras bebidas mais deliciosas, como vinho de açaí, de itacaba, de cacau, como os mais usados

---

locais de venda estão mais associados as imagens da fruta e da bandeirinha vermelha do que ao da índia Iaçá. A autora encontrou em um “*banner* de associação, colocado em fachada do prédio sede”. SIMONIAN, Ligia T. L. *Açaí, ah! Em Belém do Pará tem! Natureza, cultura e sustentabilidade*. Belém: Editora do NAEA; MAÇAÍ; PROEX-UFPA, 2014, p. 105.

<sup>751</sup> MOURÃO, Leila. *Do Açaí ao palmito: uma história ecológica das permanências, tensões e rupturas no estuário amazônico*. Belém: Ed. Açaí, 2011, p. 186 e 187.

<sup>752</sup> Segundo a autora, o consumo do açaí também está ligado as relações dos grupos indígenas com o seu lugar de origem, as florestas e desta forma, com o próprio imaginário que permeiam tais sociedades, em especial a mitologia. Assim, a lenda do açaí “associa a apropriação e uso dos frutos a uma situação de crise alimentar e, portanto, de subsistência”. A lenda do açaí diz que “havia uma tribo que vivia onde hoje se localiza Belém, que passava por grandes dificuldades em termos de subsistência. Essa situação agrava-se com o aumento da população tribal. Preocupado com o advento de uma grave crise o cacique Itaquí, em comum acordo com os mais velhos guerreiros e curandeiros da tribo, resolveu sacrificar toda criança que nascesse a partir daquele dia, durante um certo período de tempo. Durante muitas luas nenhuma concebeu ou pariu, porém certo dia, a filha do Cacique Iaçá, concebeu e pariu uma linda criança. Mas, como havia sido estabelecida e imposta a medida do sacrifício ao recém-nascido, a filha de Iaçá foi sacrificada. Iaçá face ao ocorrido, trancou-se em sua tenda e rogou aos deuses, para que não permitissem que o mesmo repetisse com outras crianças inocentes da tribo. Após algum tempo, certa noite, avistou sua filha próxima a sua taba, correu para ela mas a menina desaparecera, chorou copiosamente. No dia seguinte, foi encontrada morta, abraçada a uma palmeira, com os olhos fitos para o alto da planta. O cacique notou que a palmeira tinha um cacho de frutinhas escuras e ordenou, após experimentar, que as mesmas fossem tiradas do cacho e amassadas resultando num caldo de cor escura e bom sabor. A partir desse dia, o vinho de açaí, tornou-se a alimentação de toda a tribo, fortalecendo-a e revigorando-a. Segundo essa lenda, para nominar esse alimento, o Cacique inverteu o nome de sua filha, denominou o fruto da palmeira e o estranho caldo dele derivado de Açaí”. MOURÃO, *op. cit.*, p. 187 e 192.

<sup>753</sup> MOURÃO, *op. cit.*, p. 194.

dos índios mansos, e dos brancos, diversos mais adiante”.<sup>754</sup> Igualmente o viajante Alexandre Rodrigues Ferreira confirma a importância do uso do açaí, em fins do século XVIII, quando enfatizara que:

Dos frutos se extrai o vinho de uassahy, de notável consumo e feito da seguinte maneira: esfregam-se os coquinhos em água fria ou morna para maior rapidez da operação e, obtém-se uma tinta vinosa, que adoçada ou não com açúcar, produz uma bebida oleosa e um tanto amarga, com sabor de erva e que quando tomada em grande quantidade depois do jantar, causa indigestão.<sup>755</sup>

No início do século XIX, os usos do açaí continuavam a ser descritos por estrangeiros que passavam pela região. Isso é o que demonstra Hercules Florence, em 1828, quando conta que nos arredores de Gurupá “A gente pobre adiciona-lhe um bocado de farinha de mandioca e tem assim nutrição simples quão substancial (o mingau de açaí). Está combinação é, como o guaraná, invento dos indígenas”.<sup>756</sup> Avé-Lallemant, em seu relato sobre o Pará, datado de 1859, afirmava sobre o açaí: “Misturam-se com farinha de mandioca torrada e adoçam-no com um pouco de açúcar; um caldo meio ralo que na primeira prova, achei logo muito saboroso (...)”.<sup>757</sup> O açaí originalmente consumido pelos indígenas, ao que tudo indica, era como uma bebida, semelhante ao uso do guaraná. A introdução da farinha e posteriormente do açúcar já demonstram certa mudança/mistura do consumo original. Entre 1865/1866, Elisabeth Agassiz, em Belém, menciona que ao provar o açaí este já era servido com açúcar e farinha “o gosto é adoçado, mas dá um prato muito delicado quando se lhe ajunta um pouco de açúcar e farinha d’água”.<sup>758</sup> Oscar Leal, em fins do século XIX, informa que o açaí era consumido nas casas de família como o café era consumido no Sul do Brasil. E que “o açaí, bebida bastante quente e substancial apresenta uma cor escura, roxo-mesclado”.<sup>759</sup>

<sup>754</sup> DANIEL, Padre João. *Tesouro descoberto no Rio Amazonas*. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1976, p. 205.

<sup>755</sup> FERREIRA, A. R. *Viagem Filosófica pela Capitania do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá. Memórias: zoologia e botânica*. Brasília: Conselho Federal de Cultura, 1972, p. 237.

<sup>756</sup> FLORENCE, HERCULES. *Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas*. São Paulo: EDUSP; Belo Horizonte: Itatiaia, 1976, p. 303 e 304.

<sup>757</sup> AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No Rio Amazonas (1859)*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1980, p. 53.

<sup>758</sup> AGASSIZ, Louis. *Viagem ao Brasil: 1865-1866*. Por Luiz Agassiz e Elisabeth Cary Agassiz. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1975, p. 101.

<sup>759</sup> LEAL, *op. cit.*, p. 161.

O viajante Avé-Lallemant também enfatizava que o açaí estava presente em todas as refeições importantes do povo do Pará, em meados do século XIX, “(...) Pela manhã, à tarde, à noite, e quando possível, também à meia-noite, o povo do Pará serve-se de açaí”.<sup>760</sup> O naturalista ressalta ainda o consumo do açaí com peixe “Quem comeu sempre e por muito tempo açaí e pirarucu<sup>761</sup>, toma a natureza da Euterpe e desse peixe; torna-se verdadeiro filho do rio, uma criatura da água, respirando pelos pulmões”.<sup>762</sup> Leandro Tocantins, informa que também se comia açaí com “camarões assados ou fritos, que de uma forma ou de outra vão muito bem com o assai, ou fazendo as vezes de ‘salgadinhos’, na hora dos aperitivos”.<sup>763</sup> Da mesma forma, o autor grifa que “ele é sobremesa, é merenda, é alimento básico”.<sup>764</sup> Por meio dos relatos dos viajantes fica evidente que o açaí era um produto extremamente consumido na região. Desse modo, o viajante inglês Henry Bates em visita ao Pará, em meados do século XIX enfatiza que era um “artigo universal do regime em todas as partes da região”.<sup>765</sup>

Muito tempo antes desses relatos, na década de 1760 do século XVIII, Frei João Queiroz observou na região de Óbidos do Pará que, não poderia esquecer de dizer, o açaí era uma “bebida muito estimada (...) de que se compõem com água (e pessoas mais polidas, e de menos mau gosto, com açúcar) temperando esta bebida, que o costume e até a lisonja faz agradável”.<sup>766</sup> Apesar do relato referir-se a Óbidos, no século XVIII, esse hábito alimentar era uma realidade da cidade de Belém também. De fato, o açaí era hábito e muito estimado. Era um alimento consumido em todas as classes sociais e que,

<sup>760</sup> AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, p. 37.

<sup>761</sup> Segundo Osculati, o pirarucu “alguns dos quais pesam até 600 libras, e cujas as carnes são cortadas em longas tiras e deixadas para secar. Tem um sabor semelhante ao bacalhau, e faz-se dele um enorme consumo em toda a comarca do rio Negro e do Pará. Os índios Ticunas vão à sua pesca com arpões, com os quais o atingem, mal se apresenta à flor da água. Este desmesurado peixe de água-doce tem a cabeça muito volumosa, ou seja, quase cilíndrica. O corpo é oblongo, as escamas são grandes, ósseas, com a espinha dorsal muito longa. A cor é de um verde escuro por cima e rosa escuro de baixo; a maioria das escamas tem uma mancha rosa de um lado, e as caudas são listradas de vermelho e azul. O pirarucu ou *sudis gigas* encontra-se no rio das Amazonas e no Japurá; atinge o comprimento de 7 a 8 pés; os naturais do lugar guardam a sua língua, que é óssea, rugosa, e da qual se servem para raspar o guaraná”. OSCULATI, Gaetano. *De Tabatinga à Belém (1847)*. In: ISENBERG, Teresa (Org.). *Naturalistas Italianos no Brasil*. São Paulo: Ícone; Secretária de Estado da Cultura, 1990, p. 143.

<sup>762</sup> AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, p. 56.

<sup>763</sup> TOCANTINS, Leandro. *Santa Maria de Belém do Grão-Pará*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1987, p. 44.

<sup>764</sup> TOCANTINS, *op. cit.*, p. 210.

<sup>765</sup> *Apud* ACAYABA, Marlene Milan; ZERON, Carlos Alberto (Orgs.). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000, p. 141.

<sup>766</sup> QUEIROZ, *op. cit.*, p. 295.

de certo modo, havia diferenças na forma de consumo, uns o consumiam com água, açúcar e farinha de mandioca, outros apenas com farinha de mandioca. Em 1910, o viajante Paul Walle escreve sobre o Açaí que seu sabor é “doce e adstringente” e que:

Para o seu preparo, emprega-se a polpa de açaí triturada e diluída com água. Na mistura entra também uma boa quantidade do pericarpo, ou casca, da fruta, o que se reconhece pelos fragmentos ásperos e insípidos que se prendem no céu da boca. Os paraenses não pertencentes à elite a bebem misturada com farinha de mandioca, o que aumenta seu poder nutritivo. Este será sem dúvida o motivo por que a população pobre a consome tão constantemente.<sup>767</sup>

Paul Walle, em sua visita à Belém, permite por meio de seu relato visualizar certas mudanças no consumo do açaí, bem como sua importância como alimento regional consumido por todas as classes:

(...) o açaí, colhida da palmeira do mesmo nome (*Euterpe edulis*). Segundo nos diziam, ela era muitíssimo apreciada pelos paraenses de todas as condições. (...) Não quisemos deixar Belém sem experimentar o célebre açaí. Depois de tê-la procurado em vão nos cafés e bares decentes, viemos a saber que essa bebida era vendida sobretudo em pequenos botequins do bairro comercial, que se identificam na fachada, por um pedaço de morim vermelho. Entramos num deles na rua João Alfredo, e fomos servidos. Tratava-se de um líquido xaroposo, espesso, cor de vinho, entre o lilás e o violeta. (...) Os paraenses não pertencentes a elite a bebem misturada com farinha de mandioca, o que aumenta seu poder nutritivo.<sup>768</sup>

No geral, o açaí era consumido sem açúcar e como parte importante das refeições. Penso que a adição de açúcar surge como parte de uma maneira de diferenciação de consumo entre as gentes de menor posição social e aquelas que tinham poder econômico elevado. Neste aspecto de consumo, vê-se claramente, que a forma de tomar açaí está inserida num ritual de poder simbólico.<sup>769</sup> O açúcar sempre foi visto como um alimento que estava atrelado a status social.<sup>770</sup> Ao mesmo tempo, observamos no uso do açúcar um processo de mestiçagem no consumo desse alimento já no século XVIII. Séculos depois, Jacques Flores, em seu livro *Panela de Barro*, publicado nos

<sup>767</sup> WALLE, Paul. *No Brasil, do Rio São Francisco ao Amazonas*. Brasília: Senado Federal, 2006, p. 312.

<sup>768</sup> WALLE, *op. cit.*, p. 34.

<sup>769</sup> Ver: BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

<sup>770</sup> Segundo Freyre, “No folclore regional, o açúcar, o doce, o bolo aparecem como símbolos do que Mário de Andrade chamaria ‘gostosura’ ou do próprio gozo sexual. Daí ser tão corrente entre os nordestinos a frase: ‘Dou-lhe um doce’ como desafio a reposta certa ou inteligentes a alguma pergunta mais difícil. Por exemplo: ‘Dou-lhe um doce se me disser o que acabo de receber de Paris’. Ou: ‘Dou-lhe um doce se me disser o que decidi fazer com aquele meu paletó velho’”. E ainda “O açúcar- que se fez acompanhar sempre do negro – adoçou tantos aspectos da vida brasileira que não se pode separar dele a civilização nacional”. FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 2007. p. 54.

idos de 1947, também ressalta a diferença entre o tomar açaí nos interiores e na capital, segundo ele “Os filhos do interior põem no açaí simplesmente farinha e só o tomam, bem grosso, na cuia” em contrapartida, “Os nascidos na capital, no entanto, (nem todos), o ingerem com farinha, açúcar e, a mais das vezes, gelado”.<sup>771</sup> Para o autor nada melhor que “um pedaço de pirarucu assado comido com um pirão de açaí”. Segundo o literato, “era o açaí o maravilhoso licor, o decantado nectar que as *cunhantans* serviam aos heróis quando, triunfadores, mereciam, nas tabas, as honrarias gloriosas”.<sup>772</sup>

Nos relatos de Jacques Flores é possível identificar duas questões fundamentais no que se refere ao açaí. A primeira delas, é o modo de consumo que continuava o mesmo, sendo o açaí consumido com peixe e farinha. O segundo aspecto é a ideia de seu consumo como uma herança indígena. Já por volta de 1960, Monteiro continua se referindo ao “açaí” como “vinho”.<sup>773</sup> O autor ainda lembra o açaí consumido “com farinha seca”, para servir de “pequeno almoço, merenda, sobremesa”.<sup>774</sup> Sendo assim dito: “Bebida de grande consumo na Amazônia, entre a população pobre, com casas especiais para a venda, assinaladas por bandeiras vermelhas. É imprescindível a farinha”.<sup>775</sup>

Em relação a essa planta, Paulo Cavalcante afirma que “o açaizeiro é uma das palmeiras mais típicas do Pará, onde seguramente tem o seu indigenato”.<sup>776</sup> Todavia, tal indigenato foi com passar do tempo sendo mestiçado. Do açaí fabricado pelos índios aos poucos são acrescentados outras formas de preparo, outras formas de consumo e outros ingredientes. Assim, ele passa a ser consumido com açúcar ou com sal (peixe, carne ou camarão), com farinha, como mingau<sup>777</sup> cozido com arroz,<sup>778</sup> tapioca,<sup>779</sup> ou mandioca-puba.<sup>780</sup>

<sup>771</sup> FLORES, Jacques. *Panela de Barro*. Belém: Fundação Cultural do Pará Tancredo Neves. Secretária do Estado de Cultura, 1990, p. 69.

<sup>772</sup> FLORES, *op. cit.*, p. 71.

<sup>773</sup> A expressão vinho não é incomum no vocabulário de algumas pessoas para referirem-se ao sumo de algumas frutas tomadas como suco. Citamos como exemplo vinho de murucú, vinho de buriti e até mesmo vinho de caju.

<sup>774</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 67.

<sup>775</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 56.

<sup>776</sup> CAVALCANTE, Paulo B. *Frutas comestíveis da Amazônia*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi; Companhia Souza Cruz, 1998, p. 25.

<sup>777</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p. 55.

<sup>778</sup> Segundo Miranda, no Rio Capim é o Mandiocaba: “o mingau do arroz adoçado com o sumo da manicuera. Dado o ponto pela ebulição ao sumo da manicuera, acrescentar-se-lhe o arroz que em pouco tempo fica cozido”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 50.

<sup>779</sup> Segundo Ambrósio Fernandes Brandão a tapioca “Compõe-se da água ou sumo que se espreme da mesma mandioca; porque depois de junta em um vaso, cria pó por baixo, a modo de

No Pará, o mingau é um prato que, segundo Miranda, consiste em “papas temperadas com sal ou açúcar, feitas de farinha-d’água, farinha seca, tapioca, curera, banana, pacova, arroz, etc”. De etimologia Tupi, o autor ainda salienta que “No Amazonas, segundo Barbosa Rodrigues faz-se diferença entre mingao e mingau: êste é feito de qualquer feculento, adoçado e polvilhado com canela, aquelê é só preparado com tapioca”.<sup>781</sup> Segundo Padre Cardim, o mingau feito com carimã, eram “tão sadios, e delicados que se dão aos doentes de febres em lugar de amido”<sup>782</sup>

Ao se fazer o consumo do açaí como mingau, acrescentado de arroz, tem-se uma comida mestiça, em especial porque mingau com arroz e a utilização deste nas sopas e doces remonta a tradição portuguesa. Ao consumir o açaí com arroz e sal se cria uma nova forma de comer o açaí, se altera o sabor e a originalidade, o arroz e o sal transformam, portanto, esse mingau de açaí num prato mestiço. Não que as sociedades indígenas desconhecêssem o uso de algum tipo de mingau, pelo contrário, essas populações tinham também o hábito do consumo do mingau, inclusive do açaí como mingau, mas não da forma que estamos falando. Spix e Martius, referindo-se aos índios do Pará, em 1819, observaram que os índios preferiam a pupunha cozida ou assada, “à maioria de outros. O mingau, feito de pupunhas e, bananas misturadas, é o seu petisco predileto”.<sup>783</sup> Osvaldo Orico, em suas memórias nos relata o seguinte:

(...) o *mingau de banana*, mas de banana verde, este sim, um produto autêntico da terra. Usado em todas as casas de gente remediada ou abastada (...) Lembremo-nos bem de nossa infância em Belém, quando nosso pai chegava carregado de cachos de banana verde (...) Recordamos as empregadas cortando as bananas pelo meio e raspando-as com a faca nos panelames em que as iriam ferver com leite.<sup>784</sup>

Por meio das suas memórias, Orico relembra o consumo e os modos de se fazer, portanto, o hábito do mingau de banana como um produto autêntico da terra, consumido

---

farinha de Alentejo, muito alva, e lançada a água que está por cima fora dela fica o que se chama tapioca, que é o que disse que se mistura com farinha. E pera mantéus engomados e outras cousas semelhantes é muito melhor que a goma que se faz em Portugal”. BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos das grandezas do Brasil*. Brasília: Senado Federal, 2010, p. 208 e 209.

<sup>780</sup> TOCANTINS, *op. cit.*, p. 210.

<sup>781</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p. 55.

<sup>782</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 42.

<sup>783</sup> SPIX, Johann Baptiste Von & MARTIUS, Carl Friedrich Philippe von. *Viagem pelo Brasil*. (1817-1820). Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938, p. 165.

<sup>784</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 41.

por vários grupos sociais. Na verdade, um prato já mestiçado, pois além das bananas levava leite. Voltemos, no entanto, ao açaí que poderia ser encontrado em vários lugares para o seu consumo, conforme vimos anteriormente. Por meio da imprensa percebemos também seu consumo por vários grupos sociais, conforme já asseveramos. Desse modo, o açaí aparece em cardápios como o do *Hotel Ideal*, localizado na Ilha de Mosqueiro, importante balneário e distrito de Belém, que anunciava ter em seus “menus variadíssimos assahy fresco a qualquer hora”.<sup>785</sup> Em 8 de outubro de 1939, por sua vez, o Assahy era servido na *Sorveteria Japoneza* de propriedade de Matuite Guemba, na Avenida Independência, na qual se oferecia por 800 réis açaí completo.<sup>786</sup> Sobre essa realidade, nos idos de 1930, o escritor Raimundo Moraes asseverava o consumo do açaí em grupos sociais distintos e de forma diversa:

Em geral, os roceiros o bebem misturados com farinha d’água ou de tapioca, fresquinho mal saído das mãos da amassadeira. As gentes ricas de Belém e Manaus mandam prepará-lo em casa e bebem-no com açúcar também adubado de farinha, em tigelas, em cuias, em copos. O mingau e o sorvete são magníficos (...).<sup>787</sup>

Voltando-se para as formas de consumo desse produto, Cavalcanti, em seu trabalho sobre frutas comestíveis da Amazônia, esclarece que seja por processos manuais ou mecânicos, o vinho do açaí era consumido das seguintes formas:

- a) com farinha de mandioca ou de tapioca e açúcar (uso mais generalizado).
- b) com farinha de mandioca e peixe assado ou camarão seco.
- c) de mingau (cozido com farinha de mandioca ou arroz).
- d) de sorvete e picolé.<sup>788</sup>

Aliás, todas as formas descritas por Cavalcanti são certamente as que prevalecem na região. O consumo do açaí com farinha, peixes ou camarões, bem como do mingau com farinha de mandioca, nos remetem aos usos indígenas; por outro lado, o consumo com açúcar ou com arroz na forma de mingau, ou, ainda, sob a forma de sorvete já demonstram claramente a mestiçagem nos usos do açaí. Lembrando também que o consumo do açaí<sup>789</sup> no cotidiano nas classes mais pobres, em especial, não seria

<sup>785</sup> *Folha do Norte*, 11 de dezembro de 1927, p. 5.

<sup>786</sup> *Folha do Norte*, 8 de outubro de 1939, p. 6.

<sup>787</sup> MORAES, Raimundo. *Paiz das Pedras verdes*. 1930, p. 103 e 104.

<sup>788</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 27.

<sup>789</sup> Sobre outros trabalhos sobre o açaí ver: CALZAVARA, Batista Benito G. As possibilidades do açazeiro no estuário amazônico. *Boletim da Faculdade de Ciências Agrárias do Pará*, 1972; CHAVES, J. M. & E. *O açaí, um dos alimentos básicos da Amazônia*. Amapá, 7 f. (mim), 1945. E, COSTA, Dante. Presença de vitamina A no açaí. *Boletim da Faculdade de Ciências Agrárias do Pará*, Belém, 1959, n. 9, p. 53-63.

apenas a bebida que se tomava, mas, principalmente, o mais importante alimento de tais classes.<sup>790</sup> Segundo Cavalcanti o açaí era “um complemento básico na alimentação das

---

<sup>790</sup> A relação entre doenças vinculadas ao consumo do açaí também foi ponto de discussão em 1918, quando no jornal *Folha do Norte*, em 24 de janeiro de 1918, publica o estudo do Doutor Redomark de Albuquerque, cientista que fazia parte do Serviço Sanitário Estadual, segundo o qual o açaí era um dos veículos de contaminação e conseqüentemente aumento dos casos da lepra em Belém. Segundo o doutor, o açaí deveria “ser abolido, uma vez preparado pelo processo comum”. Processo esse que era feito “por maceração do fructo do *euterpe oleracea*”, “seguindo-se-lhe o da despolpação manual”. Uma vez que segundo Redomark “A bebida assim obtida representa um grande perigo à saúde, e deve ser condemnada”. Ele ainda enfatiza que as autoridades sanitárias deveriam proibir a venda do açaí que fosse manipulado desta forma já que “esta bebida é um dos maiores vehiculos à transmissão do Bacillo de Hansem”. Desta forma, em meio aos inúmeros casos que aumentavam em Belém, o doutor Redomark conseguiu observar que o açaí era um dos veículos de transmissão da doença na cidade. Sua teoria vai ser contestada posteriormente no mesmo jornal. O caminho não era dos mais fáceis, uma vez que o doutor defendia a suspensão de um dos produtos mais consumidos na região. O açaí sempre teve espaço nas mesas do paraense fosse rico ou pobre, sendo o seu consumo diário e no caso das famílias mais pobres era o alimento substancioso que completava e que, por vezes, único na mesa destas famílias. Ou seja, o açaí era mais que complemento era parte cultural da alimentação destes indivíduos. Era quase impensável deixar de consumi-lo. Segundo o doutor Lauro Sodré, em 1919: “Se é verdade que se não conhece, ainda hoje, o modo por que se propaga a moléstia, verdade é que a sua transmissibilidade é um facto confirmado, seja Ella directamente de individuo a individuo, seja por intermédio de uma agente vehiculador”. Era justamente desta forma que o doutor Redomark Albuquerque acreditava que, no ano de 1918, ocorria a contaminação pelo açaí. Uma vez que: “Nas paragens amazônicas o leproso, enquanto lhe permite o seu estado, é aproveitado no preparo de certos produtos alimentícios de consumo diário, e para não ir mais longe limito-me a citar um que já entrou nos hábitos da população, no qual trabalha grande número de doentes, dispersando a moléstia, contaminando o povo, diariamente, ininterruptamente – o assahy”. Para o doutor as classes menos favorecidas buscam no negócio do açaí uma forma de fazer dinheiro, de lucro e que “ninguém ignora que os doentes de lepra, e os há por toda a parte, contribuem com contingente de trabalho manual na fabricação da bebida. É o que se pode desejar de mais deshumano e de mais perigoso”. E mais, Redomark Albuquerque ainda dizia que “No exercício da minha profissão tenho entrado em algumas casas das que vendem assahy, e sempre deparo um leproso, que, ao que me affirmam todos, é empregado na industria daquella bebida”. Segundo ele com o agravo da doença em que a pele abre-se em ulceras, inclusive chegando aos membros superiores, em especial, com a mutilação dos membros a contaminação seria maior. Nesta fase, o “doente ao menor contacto com os objetos que o cercam distribue a mancheias a bactéria de Hansem, de que estão impregnados os productos do sphacelo orgânico a que elle fica condenado”. Uma vez que, na técnica de fabricação do açaí é a maceração e despolpação dos frutos, de forma tida pelo doutor como rudimentar, em que se empregava as mãos e desta forma o leproso ao manusear os frutos vai eliminando as escaras que se desagregam de suas mãos. O resultado é a contaminação dos detritos necrosados do Bacilo de Hansen que a partir de então tomam parte integrante da bebida. Os quais por não passarem por nenhum tipo de choque térmico ou mesmo técnica de esterilização e que após a maceração e a despolpação em água fria é levada ao consumo. O estudo do Doutor Redomark de Albuquerque enfatizava que o açaí era um veículo da lepra pela forma na qual era fabricado. Para ele o principal remédio para combater essa contaminação seria as autoridades proibissem a venda do açaí e caso esta medida não fosse tomada, os consumidores deveriam tomar a bebida de fonte segura. Talvez isso explique em parte muitas das casas de poder econômico da cidade contratarem amassadeiras de açaí particulares e conhecidas. Quanto aos outros de menor poder aquisitivo estes não poderiam ter tais privilégios. Para ele: “Beber assahy que não seja de fonte segura representa uma verdadeira autoinfecção da lepra, que passa despercebida não só das classes ignorantes como também dos elegantes”. Desta

classes populares e, na maioria das vezes, deixa descer apenas um complemento para constituir-se na principal alimentação”.<sup>791</sup> Até mesmo os médicos sanitaristas Godinho e Lindenberg que, no início do século XX, em visita a Belém, não apreciaram o açaí, questionado seu sabor e certa falta de higiene no seu preparo, não deixaram de ser referir ao seu caráter nutricional. Dessa forma, deixaram assim registrado: “os filhos da terra preferem saboreá-lo de mistura com farinha. Esta adição vem aumentar o seu poder nutritivo, tido em grande conta pelos indígenas, tanto que fazem do açaí uso diário e constante na sua alimentação”.<sup>792</sup>

### 5. A tartaruga, o peixe-boi, o pirarucu, entre outros: heranças e mestiçagens.

Desde o período colonial o consumo das carnes do peixe-boi e de tartaruga era importante na composição da dieta alimentar da região, principalmente na falta de outros tipos de carne. Segundo Francisco Xavier Sampaio, no século XVIII, a carne de peixe-boi era apreciada, “principalmente a do ventre”, por ser “gostosíssima”. Dessa carne se faziam “chouriços com as próprias tripas”. Conforme deixou registrado em seu *Diário da viagem da Capitania do Rio Negro*, ainda que tivesse “o nome de peixe, tem mais gosto, e aparência, de carne”.<sup>793</sup> Ambrósio Fernandes Brandão, por sua vez, ressaltava a variedade do consumo da carne de peixe-boi em diversos pratos, inclusive como picados e almôndegas. Segundo Brandão:

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 ou 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 da vaca.<sup>794</sup>

Da mesma forma, como veremos adiante, que se apreciava a manteiga de tartaruga se apreciava também manteiga do peixe-boi. Esta era uma manteiga elaborada a partir da gordura, uma grossa banha, sendo observado que essa manteiga “do peixe-

---

forma, para o doutor o assahy era “nada mais nada menos que um caldo de cultura do bacillo de Hansen com que a população diariamente, momento a momento se envenena, ingerindo o micróbio da hedionda moléstia numa bebida que muita gente adora”. *Folha do Norte*, 24 de janeiro de 1918.

<sup>791</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 27.

<sup>792</sup> GODINHO, *op. cit.*, p. 106.

<sup>793</sup> SAMPAIO, Francisco Xavier Ribeiro. *Diário da viagem da Capitania do Rio Negro (1774-1775)*. Lisboa: Tipografia da Academia de Lisboa, 1825, p. 53.

<sup>794</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 258.

boi tem virtude para conservar anos incorruptos os presuntos, e assim dela nos servimos”.<sup>795</sup> No século XIX, o pastor metodista Daniel Kidder dava notícia “tanto da gordura”, como da “carne desse mamífero” que eram “muito apreciadas”.<sup>796</sup> Ao lado do peixe-boi, a tartaruga sempre teve papel de destaque na alimentação em toda a região estudada. Dela se aproveita praticamente tudo: a carne, a banha para frituras, os ovos para manteiga, biscoitos e até mesmo doces. Silva ao estudar a alimentação no período colonial, enfatiza que “a manteiga de tartaruga será a gordura por excelência nessas terras, igualando-se à gordura de porco no litoral e no sul, usada para conservar e temperar os alimentos”.<sup>797</sup>

Vários eram os tipos desse quelônio que eram utilizados para alimentação, uma delas era a tartaruga Manatá consumida por grupos indígenas locais, como era o caso de Moju, no Pará. Essa tartaruga por volta de 1819, ainda que consumida pelos índios, é descrita como um animal repulsivo: “Não poderia criar animal mais hediondo do que esta tartaruga pardo-escura, com apêndices de carne no pescoço e cabeça (...) só sendo comida, por causa de seu aspecto medonho, pelos índios que têm menos nojo”.<sup>798</sup>

Havia também o consumo dos ovos de tartaruga, do qual se fazia manteiga. Em 1762, em Boim, no Pará, frei João de São José Queiroz informava que: “(...) estimam-se os ovos saborosos, como os da tartaruga, pela manteiga excelente e pela multidão”.<sup>799</sup> Em 1839, Kidder salientava o caráter regional da dita manteiga:

A manteiga de tartaruga da Amazônia é um produto peculiar à região. Em certas épocas do ano as tartarugas aparecem aos milhares sobre as margens dos rios, para desovar na areia. Dizem que se ouve a grande distância o ruído de suas cascas batendo umas contra as outras, na agitação da corrida. O trabalho dos quelônios começa à tarde e termina com os primeiros albores da madrugada, quando de novo se retiram para o seio das águas. A operação se repete até que cada tartaruga tenha depositado de sessenta a cento e quarenta ovos.<sup>800</sup>

Durante o dia os “sertanejos”, de acordo com os relatos de Daniel Kidder, davam prosseguimento à coleta dos ovos para o fabrico da manteiga:

Durante o dia os sertanejos colhem os ovos e os empilham como balas de canhão no arsenal. Esses montes não raramente atingem a seis

<sup>795</sup> QUEIROZ, *op. cit.*, p. 235 e 236.

<sup>796</sup> KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de viagens e permanência no Brasil*. Editora da Universidade de São Paulo: São Paulo, 1972, p. 182.

<sup>797</sup> SILVA, *op. cit.*, p. 65.

<sup>798</sup> *Apud* ACAYABA, Marlene Milan; ZERON, Carlos Alberto (Orgs.). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000, p. 106.

<sup>799</sup> *Apud* ACAYABA; ZERON, *op. cit.*, p. 176.

<sup>800</sup> KIDDER, *op. cit.*, p. 182.

metros de diâmetro e altura correspondente. Quando ainda frescos, são lançados em enormes gamelas e outras vasilhas semelhantes e, depois de quebrados com um pau, são triturados com os pés. A seguir lançam água sobre a massa que é então exposta ao sol. O calor faz surgir à tona a matéria oleosa dos ovos que é colhida em cuias e conchas. Depois disso o produto é novamente exposto a um calor moderado até chegar no ponto de consumo. Depois de alvejado tem a aparência de manteiga derretida. Conserva sempre o gosto de óleo de peixe, mas é muito apreciado para condimento, tanto pelos índios como pelas pessoas que a ele se habituam. A manteiga de tartaruga é exposta à venda em potes de barro. Calcula-se que antigamente empregava-se cerca de duzentos e cinquenta mil ovos de tartaruga por ano, no fabrico dessa manteiga. Atualmente o número é menor, não só pela devastação feita sobre os quelônios, como também pelo desenvolvimento da civilização.<sup>801</sup>

O italiano Gaetano Osculati, em seu trabalho intitulado *Amazônia*, de 1847, também faz referência ao fabrico da dita manteiga e em seu relato demonstra uma preocupação ambiental com essa prática:

Em cada buraco, podem ser encontrados de 130 a 140 ovos. Cada manteigueiro coloca todos os ovos colhidos em local afastado, e amontoa-as, cobrindo com ramos e folhas, para impedir que se estraguem, durante a colheita, que dura mais de seis a oito dias. Depois, deste período, enchem metade de uma piroga larga e limpa; depois vão quebrando-os com bastões e com os pés, até restar apenas um liquido amarelo espumoso, contendo aqueles ovos pouquíssima albumina. Depois de ter misturado uma porção de água, deixam por todo um dia exposta ao forte sol a piroga que contem o liquido, tempo em que o calor o faz fermentar, aflorando todo o óleo e a gordura; depois vão escumando e retirando aquele óleo com o auxílio de cuias. O óleo assim obtido é colocado em vasos de barro que podem conter 40 a 50 libras cada uma, cozendo-se a fogo lento dentro de panelões de cobre, misturando continuamente. De tal modo, vai-se depurando de toda outra substância, como fibras filamentosas e pedaços de casca de películas. É recolocado novamente em recipientes de argila, as quais se tampam com grandes folhas e vimes, e assim são transportadas às vilas, com cuidado de mantê-las sempre semi-enterradas na areia. Estes vasos de óleo são comerciados no Sertão e Grão-Pará sob o nome de manteiga de charapa. É um ótimo condimento, se bem que conserve sempre um pouco de odor rançoso e sabor nauseante.<sup>802</sup>

O autor ainda destaca a manteiga de tartaruga como uma espécie de moeda, usada em trocas comerciais: “a manteiga de charapa, ou seja, de tartaruga, vale, trocada por outras mercadorias, de um a dois dólares por vaso, segundo a riqueza da colheita, e vende-se no Grão-Pará a 5 e 6 dólares a dinheiro”.<sup>803</sup> Era então a manteiga de tartaruga

<sup>801</sup> *Ibidem, idem.*

<sup>802</sup> OSCULATI, Gaetano. *Amazônia*. In: ISENBERG, Teresa (Org.). *Naturalistas italianos no Brasil*. São Paulo: Ícone; Secretária de Estado de Cultura, p. 146.

<sup>803</sup> OSCULATI, *op. cit.*, p. 147.

bastante aceita e preferida por boa parte da população da região amazônica, a qual, segundo Kidder, os índios a utilizavam como condimento.<sup>804</sup> Inclusive, não só o costume de seu consumo, mas as formas de coleta dos ovos e de produção da manteiga era uma herança indígena, ainda que sofrendo alguma alteração ao longo do tempo. Sobre esta realidade, Avé-Lallemant, nos informa que:

Os índios e mesmo os habitantes das cidades descem no tempo das praias e dos ovos de tartarugas, em grandes bandos, para o rio, apanham milhões desses ovos, que comem como um acepipe especial guardando um número muito maior em potes, depois de rasgar a casca pergaminácea e extrair a gordura das gemas, expondo-as aos raios do Sol na canoa, de mistura com água.<sup>805</sup>

Além da manteiga feita a partir dos ovos, a própria tartaruga com suas carnes permitia se fazer diversas iguarias, tais como a sopa, que também era consumida indistintamente da classe social. Segundo Spix e Martius:

Em fazendas abastadas, o curral contém, às vezes, um cento ou mais de tartarugas, das quais costumam matar alguma diariamente, ou pelo menos nos dias santificados, para ser servida a mesa com carne fresca. Os habitantes da província do Rio Negro fazem diversos pratos, alguns muito saborosos, com a tartaruga: os mais comuns, porém, são a sopa preparada com as patas e um assado sobre brasas feito com as partes apenas ao plastrão, que são picadas miúdas sobre o mesmo e temperado com pimenta malagueta, além de outras especiarias.<sup>806</sup>

Do relato de Spix e Martius algumas questões devem ser pensadas; em primeiro lugar da carne elaboravam-se pratos híbridos. A sopa preparada com as patas, assado sobre as brasas e o uso da pimenta malagueta lembram os usos indígenas. No entanto, a medida em que são incorporadas outras especiarias e carne picadas miúdas tem-se a mestiçagem. Décadas depois, Adolfo Lindenberg e Vítor Godinho, em sua viagem, datada de 1904, pelo Norte do Brasil, ressaltavam a importância do consumo de tartaruga pelas populações locais. Desta forma informaram que “a tartaruga é na Amazônia o alimento mais fácil e mais procurado pela população ribeirinha”.<sup>807</sup> E mais,

<sup>804</sup> SPIX & MARTIUS, *op. cit.*, p. 241.

<sup>805</sup> AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, p. 84/85.

<sup>806</sup> SPIX & MARTIUS, *op. cit.*, p. 133 e 134.

<sup>807</sup> Os médicos ainda descreveram a caça: “Curiosa a caça da tartaruga: - a fisga ou arpão é ligada a um longo cordel enrolado; atirada pelo arco, atravessa o casco da tartaruga, só ficando ao caçador o trabalho de arrastar o réptil para junto da canoa e de segurá-lo com as mãos”. GODÍNHO, Victor; LINDENBERG, Adolpho. *Norte do Brasil: através do Amazonas, do Pará e do Maranhão*. Brasília: Senado Federal, 2011, p. 24.

“os pratos, à mesa dos caboclos e dos cearenses ribeirinhos, são variados à custa de um único manjar - a tartaruga”.<sup>808</sup> Logo, segundo os médicos sanitaristas, a tartaruga era muito consumida em parte devido ao seu caráter mais acessível e versátil, uma vez que, de uma única carne, consumia-se diversos tipos de pratos.

A tartaruga aqui apresentada nos aparece como uma comida híbrida, sendo cozida com couves e ainda dela faz-se picados e almôndegas. E não mais como a forma consumida pelos índios, que usavam a carne de tartaruga ao invés da carne de vaca, animal que não existia na região antes da chegada dos europeus. Também, de acordo com Daniel Kidder, “não dispondo de sal” os indígenas “conservavam-na defumada depois de temperá-la com a cinza de certa palmeira”.<sup>809</sup> Segundo Orico, por sua vez, os índios não abatiam as tartarugas como faziam os colonizadores, ao contrário:

(...) imobilizado o animal, era ele simplesmente posto a assar, com vida ainda, numa fogueira ou numa cova, aberta na área das praias ou na argila dos barrancos, cheias de tições e brasas crepitantes, o que permitia – desarticuladas as placas do peito -retirar-se-lhe o conteúdo do estomago e dos intestinos e destacar-se-lhe dos ossos a carne comestível.<sup>810</sup>

Além da tartaruga era hábito dos grupos indígenas o consumo do “Jabuti”. O viajante Oscar Leal, quando em fins do século XIX esteve na Amazônia assim comentava sobre o consumo desse animal pelos habitantes da região do rio Tocantins. Assim, afirmou que “o Jabuti (espécie de cagado) substitui, nesta região, o porco, que aí é difícil criar. Este animal cresce, vive e engorda assim em prisão”. Continuando seu registro Oscar Leal, refere-se ao jabuti dizendo que sua “carne é muito apreciada”, sendo “pelos habitantes de Tocantins usadas quotidianamente”.<sup>811</sup> Ao longo do século XX, como já visto no capítulo primeiro desta tese, o consumo da carne do jabuti haveria de continuar nos estabelecimentos destinados aos serviços de refeições, da mesma forma que poderiam ser consumidos em casas particulares, sendo o caso, por exemplo, do prato chamado Jabuti ao Leite de Coco.

Conforme também já asseverado ao longo da tese, os peixes sempre foram fundamentais na dieta das populações amazônicas. De acordo com Oscar Leal, para parte da população a “alimentação consistia em peixe fresco, salgado e de salmoura, farinha de mandioca fabricada no Maranhão, calda de açaí, carne de pato, marreco,

<sup>808</sup> GODINHO; LINDENBERG, *op. cit.*, p. 24.

<sup>809</sup> KIDDER, *op. cit.*, p. 182.

<sup>810</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 96.

<sup>811</sup> LEAL, Oscar. *Viagem a um país de selvagens*. Brasília: Senado Federal, 2012, p. 157.

jabuti e raramente de vaca”.<sup>812</sup> O autor ainda menciona o consumo do aviú, um tipo de camarão pequeno muito consumido entre a população. Segundo Osvaldo Orico, com esse camarão, o aviú, “se prepara uma espécie de sopa engrossada com farinha de tapioca”.<sup>813</sup>

Em relação aos peixes amazônicos, talvez nem um outro tenha chamado tanto a atenção de Oscar Leal como o “O pirarucu (*Vastrix Cuveiru*)” descrito, por ele, como o “rival do Bacalhau”, possivelmente, pelo fato de que quando salgado este peixe ter certa semelhança com o bacalhau. Assim, chamando atenção para o consumo do pirarucu ele observou que “substitui perfeitamente o bacalhau e como aquele tem particular sabor, vendem-no nas casas de secos e molhados e nas tavernas”. Segundo Leal o, “é um peixe pintado de manchas encarnadas – pira-peixe- *urucu*- vermelho”.<sup>814</sup> Ainda de acordo com Leal, o pirarucu, naquele contexto de finais do século XIX, “ocupa sem dúvida o primeiro lugar na mesa do pobre, que o come de preferência assado e com farinha de mandioca”.<sup>815</sup> Tal afirmação sem dúvida retrata uma realidade que difere muito do presente, quando o pirarucu deixou de ser um peixe de consumo do pobre ou de pobre, para se tornar um produto de consumo mais seletivo, em função do preço desse peixe no mercado, o qual foi encarecendo ao longo do tempo, no século XX. Essa constatação, conforme exploraremos mais ao final da tese, nos sugere que as mudanças nos hábitos alimentares se dão também por questões econômicas.

## 6. Tucupi, “espécie de molho nacional”.

O tucupi, largamente utilizado e que tem sua origem nos grupos indígenas, como já nos referimos anteriormente, passou a fazer parte da cozinha mestiça que estamos defendendo aqui nessa tese. O naturalista britânico Henry Bates salientava, referindo-se a sua dificuldade de comer o tucupi, certamente por estranhar tal paladar, conta que “só consegui comê-los [ovos de iguana], misturados com molho de tucupi, de que tínhamos sempre uma grande jarra cheia, para temperar os bocados desagradáveis”.<sup>816</sup> Foi o sabor desse molho que permitiu ao viajante comer os ovos de iguana, alimento que não fazia parte de seu repertório cultural. Partindo dessa evidência não seria descabido dizer que

---

<sup>812</sup> LEAL, *op. cit.*, p. 159.

<sup>813</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 45.

<sup>814</sup> LEAL, *op. cit.*, p. 159.

<sup>815</sup> LEAL, *op. cit.*, p. 159.

<sup>816</sup> BATES, *op. cit.*, p. 136.

foi o sabor apetitoso do tucupi que acabou por transformá-lo num ingrediente da comida mestiça do Pará.

Consumido pelos grupos indígenas apenas com adição de pimenta, o tucupi ganha novos temperos e sabores ao longo do tempo. Spix e Martius em sua viagem pela Província do Pará, assim descrevem a preparação do tucupi:

O suco venenoso das raízes (mandioca) frescas é espremido e cai num recipiente. Esse suco, engrossado ao fogo e misturado com pimenta (capsicum), produz o tucupi, molho usual de todos os pratos de carne, do qual os paraenses fazem tão constante uso.<sup>817</sup>

Nos servindo como evidência da importância alimentar e do consumo desse produto, no século XIX, entre os indígenas, Elisabeth Agassiz de forma detalhada descreve o preparo do suco da mandioca, o tucupi:

Depois de descascados os tubérculos da mandioca, são ralados num ralador grosseiro. Obtém-se assim uma espécie de pasta úmida, com que se enchem tubos de palha, elásticos, feitos de fibras trançadas da palmeira jacitara (*Desmonchus*). Quando esses tubos, tendo sempre em cada ponta uma asa, estão cheios, a índia os suspende a um ramo de árvore; enfia em seguida uma vara resistente na asa inferior, fixando uma de suas pontas num buraco feito no tronco da árvore. Apoiando-se então na ponta livre da vara, ela o transforma numa espécie de alavanca primitiva sobre a qual exerce todo o peso de seu corpo, provocando assim o alongamento do cilindro elástico que se estica o mais que pode de uma extremidade à outra. A massa fica então fortemente comprimida e o suco que se escapa vem escorrer num vaso colocado em baixo. Este suco é no começo venenoso, mas, depois de fermentado, torna-se bastante inofensivo para servir de bebida: é o tucupi.<sup>818</sup>

Segundo Elisabeth Agassiz, o tucupi, poderia ser utilizado “como um molho, para acompanhar carnes, de preferência pato”. Nesse caso é adicionado pimenta.<sup>819</sup> O consumo da pimenta e do limão também era bastante utilizado pelos grupos indígenas, onde a primeira era utilizada como tempero picante e o limão dava o azedo do molho do peixe.<sup>820</sup> O próprio tucupi era, em meados da década de 1850, descrito como “molho de limão com pimenta, que serve para adubar o tacacá”.<sup>821</sup>

Monteiro define o tucupi como um molho:

<sup>817</sup> SPIX & MARTIUS, *op. cit.*, p. 111.

<sup>818</sup> AGASSIZ, *op. cit.*, p. 120.

<sup>819</sup> AGASSIZ, *op. cit.*, p. 120.

<sup>820</sup> BATES, Henry Walter. *Um naturalista no rio Amazonas*. São Paulo: Ed. Nacional, 1944, p. 175.

<sup>821</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 66.

(...) é o auxiliar direto da alimentação do indígena e do caboclo, espécie de molho nacional. Não se come peixe sem tucupi apimentado e mesmo as carnes perdem a graça sem a presença dele. Ordinário, imprescindível, popular e popularizado, dono de uma perspectiva histórica que só encontra parêntese a farinha. Obtêm-se o tucupi do sumo peçonhento da mandioca azeda ou amarela.<sup>822</sup>

É Monteiro quem nos informa que para a elaboração do Tucupi “deixa-se azedar de um dia para o outro, depois tempera-se com alho, muita pimenta, salsa, pedacinho de folha de mandioca, leva-se ao fogo para cozê-lo, eliminando-se o princípio venenoso”.<sup>823</sup> Os temperos citados, conforme já apontamos anteriormente, são à exceção da pimenta, ingredientes conhecidos e utilizados pelos europeus como alho e a salsa. Era também servido com peixes ou outro tipo de carne, como também observou Henry Bates em meados do século XIX: “O tucupi, outro molho feito também do suco da mandioca (...) é preparado pelo aquecimento ou cocção do liquido puro (...) e temperado com pimenta e pequenos peixes”.<sup>824</sup> Passadas algumas décadas, no século XX, Osvaldo Orico, em seu livro *Panela Amazônica*, editado nos idos de 1940, identificava o tucupi com molho que devia ser fervido com alho, pimenta de cheiro e coentro.<sup>825</sup> Nesse sentido, podemos identificar que houve mudanças na forma de preparar e consumir o dito tucupi, uma vez que, nas aldeias, originalmente era um molho, que era utilizado quase cotidianamente com peixes e farinha. Pois, como nos informava Monteiro: “Não se come peixe sem tucupi apimentado e mesmo as carnes perdem a graça sem a presença dele”.<sup>826</sup>

## 7. Tacacá, uma receita paraense.

Como nos informa Monteiro, o tacacá “de inspiração brasileira, indígena nos ingredientes, popularizou-se, tornando-se coqueluche social”.<sup>827</sup> O autor sugere a mestiçagem desse alimento quando nos diz que “antigamente não comportava camarão, mas peixe cozido ou tassalhos de carne, ou nada”.<sup>828</sup> Isto porque o tacacá atualmente é servido apenas com o camarão, acompanhado ou não com a goma, que é feita a partir da tapioca misturada com água fervente “a que se adiciona logo (agrião), sal, salsa. O

<sup>822</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 66.

<sup>823</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 67.

<sup>824</sup> BATES, *op. cit.*, p. 50.

<sup>825</sup> ORICO, Osvaldo. *Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar*. Universidade Federal do Pará. 1972.

<sup>826</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 53.

<sup>827</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 65.

<sup>828</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 65.

camarão cru, tucupi e pimenta são misturados depois em porções a gosto”.<sup>829</sup> O viajante Alexandre Rodrigues Ferreira, no século XVIII, já se referia ao consumo do tacacá entre os indígenas, à maneira deles. Segundo afirmou:

Os índios têm cuidado de conservar sempre em água a que lhes serve para o tacacá. Dentro de uma panela, onde já está a água a ferver, lançam a tapioca diluída em água fria e a gelatina que daí resulta, depois de adubada com o tucupi, é o almoço quotidiano, e não raras vezes o jantar e a ceia dos índios.<sup>830</sup>

Por esse relato de Alexandre Rodrigues Ferreira, vemos que havia uma panela com água para fazer o tacacá, sendo esse alimento um dos mais consumidos nas principais refeições de grupos indígenas, que havia observado, o que demonstra a importância do tacacá para essas populações. Jacques Flores, em alusão a importância dos diversos pratos oriundos da mandioca e de origem indígena não deixa de destacar o tacacá:

(...) resultado da união do tucupi e da goma da tapioca com elementos tais como sal, pimenta, jambú (também conhecido por agrião no Pará) e camarão seco, o tacacá, tanto quanto o açaí, é uma criação típica da Amazônia, com acentuado predomínio no Pará.<sup>831</sup>

Criação dos grupos indígenas que no lugar do camarão colocavam peixes e mesmo formigas saúvas, em 1947, Jacques Flores nos informa que no interior paraense ainda se encontrava essa forma de consumo, pois, na falta do camarão seco, “usa-se o fresco e até mesmo certos peixes, como tamuáta, matupiri, bacu, cabeça de gurijuba, etc”. Todavia na cidade de Belém “o tacacá, para ser completo, deve ter camarão, sendo este seco, do Maranhão, do que é vendido em côfo. O salgadinho do camarão no tucupi dá um gosto especial aos apreciadores”.<sup>832</sup> Ainda, segundo o autor, havia um molho especial que era servido numa panela de barro composto de tucupi com pimenta de cheiro e alho e ao lado um pires com sal e pimentas.<sup>833</sup>

Oswaldo Orico, por sua vez, também observador da cozinha amazônica, evocando memórias da infância e da juventude, considerou que o *tacacá* era “a bebida

<sup>829</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 65.

<sup>830</sup> FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Diário da Viagem Filosófica pela Capitania de São José do Rio Negro com a informação do Estado Presente. *Revista do Instituto Historiográfico Brasileiro*, Tomos XLVIII, XLIX, L, LI, respectivamente 1885, 1886, 1887, 1888. Tipografia, Litografia e Encadernação a Vapor de Laemmert & Companhia, Rio de Janeiro. Citação no tomo LI, p. 85.

<sup>831</sup> FLORES, *op. cit.*, p. 132.

<sup>832</sup> FLORES, *op. cit.*, p.133.

<sup>833</sup> FLORES, *op. cit.*, p. 133.

que compete com o açaí em procura e popularidade”.<sup>834</sup> Sua descrição do prato nos mostra o caráter mestiço da sua composição: “Há muita gente que, quando pede um tacacá, o que toma de verdade é o tucupi com o camarão fervido dentro, a colherada de molho de alho, sal, pimenta-de-cheiro, mais (...) o jambu”.<sup>835</sup> Essas evidências, mudanças e permanências nos ajudam a corroborar com os argumentos da mestiçagem da comida paraense que defendemos nessa tese.

## 8. Maniçoba, no Pará tem, na Bahia também.

A maniçoba já era consumida desde o século XVI, como informa Gabriel Soares de Sousa, afirmando que os indígenas comiam a “folha (...) cozida em tempo de necessidade, com pimenta da terra”.<sup>836</sup> Em relação a esse consumo, Ambrósio Brandão aponta que os indígenas chamavam “folhas de mandioca cozidas”, de “maniçoba”. Tais folhas segundo registrou eram “excelentes para tempo de fome”. Desse modo, era usada por “muitas pessoas por mantimento”.<sup>837</sup> Apresentava já no século XVI formas de consumo diferenciadas, pois ainda que elaborada com “Folhas de mandioca cozidas” podia ser misturada com peixe, às vezes com carnes (de caça) e somente temperado com sal ou pimenta.<sup>838</sup>

Depois, como comida mestiça passou a ter na sua composição o toucinho português e outros temperos, como alho, cheiro-verde, e muito refogado seria. O refogado em grande medida foi introduzido pelos portugueses.<sup>839</sup> 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. Conforme já

<sup>834</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 38.

<sup>835</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 38 e 39.

<sup>836</sup> SOARES, Gabriel Soares. *Notícia do Brasil*. Livraria Martins Editora: São Paulo, 1974. p. 99.

<sup>837</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 215.

<sup>838</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 215.

<sup>839</sup> Segundo o historiador português Ferro as técnicas culinárias portuguesas constavam de “assar, cozer, fritar ou estufar (...) Usava-se também muito o (afogar), espécie de guisado. Corra, tostar ou enxugar eram técnicas de acabamento de refeição”. FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1996, p. 35. E ainda segundo Gomensoro: “Refogar: método de cozimento que emprega calor úmido, através do qual o alimento é parcialmente assado, parcialmente cozido em líquido. É ferver na gordura com temperos como cebola, alho e cheiro-verde carnes, aves, peixe ou legumes, até ficarem tenros ou dourados, de acordo com o que for pedido pela receita. Diferencia-se de ensopar porque utiliza muito menos líquido. Na cozinha mineira, este processo é chamado de “afogar”. Usa-se também saltar”. GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999, p. 341.

evidenciamos, uma das formas mais utilizadas pelos índios para assar era chamado moquém,<sup>840</sup> que consistia em envolver o peixe ou outra carne em folhas e cobrir com cinza quente. Era uma forma mais lenta de assar, essa técnica era característica dos diversos grupos indígenas. Tal preparo das carnes, como salienta Câmara Cascudo, era “uma maneira de defendê-la do apodrecimento, e não a uma forma de apresentá-la para comer”.<sup>841</sup> Essa técnica, inclusive, já era utilizada na Grécia no período anterior a Cristo. Arquestrato, em *Hedypatheia*, ensinava uma técnica de fazer peixes assado em folha de figueira: “Envolva o peixe em folhas de figueira com um pouco de manjerona (...) basta colocá-lo com delicadeza sobre folhas de figueira e amarrá-lo com um barbante, depois o deixe sob cinzas quentes”.<sup>842</sup>

Na verdade, não se pode pensar na maniçoba como uma especialidade apenas do Pará. Modelar nesse sentido é o consumo desse alimento também no Recôncavo Baiano. Ainda que seja um livro voltado para o grande público, sem caráter acadêmico, Paloma Amado aponta que em “Santo Amaro pode-se comprar as folhas de mandioca, já cortadas, em sacos de um quilo. Em Cachoeira ela é vendida, também cortada, em bolos do tamanho de um punho fechado”.<sup>843</sup> Ainda segundo Serna “a maniçoba aparece também com muita força no Recôncavo Baiano. É considerado um prato típico daquela região e, da mesma forma que no Norte, é servida com farinha, mas, dessa vez, com farinha fina, mais apreciada na Bahia”.<sup>844</sup> A cozinha baiana, portanto, tem suas origens indígenas, a exemplo, da maniçoba, ainda que tenha em grande medida sua base alimentar na cultura africana, como nos aponta Cavalcanti: “Em Salvador e em toda a região do Recôncavo, essa influência se afirmou na predileção por três ingredientes básicos: o leite de coco, o azeite-de-dendê e a pimenta”.<sup>845</sup>

Em ambos os casos, tanto no Pará como na Bahia, temos então a maniçoba, portanto o que é hoje consumido e apresentado como comida de índio ou de origem e raízes indígenas e comida da floresta dos povos da Amazônia, nos faz pensar que essa é

---

<sup>840</sup> 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, *op. cit.*, p. 57.

<sup>841</sup> CASCUDO, *op. cit.*, p. 86.

<sup>842</sup> SITWELL, William. *A história da culinária em 100 receitas*. São Paulo: Publifolha, 2013, p. 19.

<sup>843</sup> AMADO, Paloma Jorge. *A comida baiana de Jorge Amado ou O Livro de Cozinha de Pedro Arcanjo com as merendas de Dona Flor*. São Paulo: Editora Panelinha, 2014. p. 126.

<sup>844</sup> SERNA, *op. cit.*, p. 85.

<sup>845</sup> CAVALCANTI, *op. cit.*, p. 20.

uma verdade construída com apelo comercial dos dias atuais.<sup>846</sup> Na Bahia que também tem a maniçoba como comida típica associa-se este prato não necessariamente às tradições indígenas, a maniçoba é vista como comida herdada dos africanos e dos orixás,<sup>847</sup> ainda que tenha as mesmas características da do Pará. Sobre essa realidade nos informa Serna “das folhas tratadas, fervidas e moídas da mandioca surge a maniva consumida apenas no Pará e na Bahia, com a qual se prepara a maniçoba, cozido de carnes defumadas e linguiças”.<sup>848</sup> Fica então evidente o caráter mestiço da maniçoba, que foi se constituindo pelas mudanças na forma de seu preparo e pelos ingredientes que a fazem uma comida híbrida. Muito diferente daquela que Ambrósio Brandão menciona com carnes de peixe ou de caça e às vezes com carne de tartaruga e temperados com sal e pimenta. Tal como nos informa Alves Filho, sobre a maniçoba dos índios: “era comida geralmente acompanhada de pimenta, a gequitaia, que queima nos intestinos, (...) e peixes e tartarugas”.<sup>849</sup>

Ao longo do tempo, o que restou então da forma de preparo da maniçoba indígena, ou o que ainda se mantém hoje são apenas as folhas da mandioca, chamadas de maniva. No Pará, a maniçoba é feita com carne bovina, azeite, cebolas, alho, carne seca, porco, toucinho, linguiça e outros embutidos, podendo ser acrescidos ainda de folha de louro, pimenta-do-reino, sal e cominho em pó.<sup>850</sup> Na Bahia, por sua vez, ainda são acrescentados tomates, pimentões, coentro e hortelã.<sup>851</sup> Na técnica de prepará-la nota-se bem a mestiçagem com a incorporação do refogado, dos embutidos, do azeite, cebolas, carne seca e alho, além dos temperos como louro, pimenta do reino e cominho. Por meio de tais ingredientes podemos visualizar a cozinha portuguesa e cearense com

---

<sup>846</sup> Espírito Santo sobre a gastronomia nos informa que: “A singularidade da cozinha regional, em qualquer contexto territorial, é um apelo para estimular o consumo turístico. Nessa perspectiva, evidenciar o que é peculiar e específico é uma estratégia promocional que fortalece a atratividade do destino”. E mais, “A cozinha regional, a amazônica em particular, está sob a influência das dinâmicas da pós-modernidade e sua sustentabilidade – no horizonte futuro - depende da adoção de estratégias que, sem se oporem à recriação necessária, fortaleçam os valores culturais ancestrais que suscitaram a imagem de singularidade do território”. ESPÍRITO SANTO, *op. cit.*, p. 29.

<sup>847</sup> Segundo Osvaldo Orico, “A cozinha baiana é uma consequência das predileções e caprichos dos *orixás* e está subordinada às suas preferências e implicâncias. Estas acodem pelo nome de *quesilhas* e manifestam-se na indisposição dos deuses negros por certas comidas, como no caso de Xangô contra o feijão-branco”. ORICO, *op. cit.*, p. 76.

<sup>848</sup> SERNA, *op. cit.*, p. 38.

<sup>849</sup> ALVES FILHO. *Cozinha Brasileira: (com recheio de história)*. Rio de Janeiro: Revan, 2000, p.76.

<sup>850</sup> CAVALCANTI, *op. cit.*, p. 134.

<sup>851</sup> AMADO, *op. cit.*, p. 127.

predomínio da primeira. Na técnica de preparo cozinha-se por 2 dias as folhas somente em água (depois de bem lavadas). Nos dias seguintes acrescenta-se as carnes e embutidos todos sempre muito bem refogados com azeite e leva-se ao fogo sempre mexendo sempre por 7 dias.<sup>852</sup> A maniçoba do Pará basicamente tem forma de preparo e os mesmos ingredientes que a maniçoba da Bahia, diferindo em alguns pontos, sendo a baiana um pouco mais seca que a paraense, servida apenas com farinha, enquanto no Pará serve-se também com arroz.<sup>853</sup>

### 9. Mandioca: a farinha e seus derivados.

Nos vários pratos tidos como típicos da Amazônia, tratados até aqui, observamos a presença da mandioca. Herdada dos costumes e hábitos alimentares indígenas, tomou importância salutar e única na alimentação das populações amazônicas. Consumida desde antes da colonização pelos grupos indígenas, em forma de farinha, a mandioca ganha novas possibilidades de consumo. Ambrósio Fernandes Brandão, no século XVI, salientava que a “macaxeira” se comia “assada ou cozida”, tendo “o sabor das castanhas da nossa terra”.<sup>854</sup> Brandão, em suas impressões nos *Diálogos das Grandezas do Brasil*, também informava que dos mantimentos que sustentavam os moradores do Brasil ocupava “o primeiro lugar a mandioca”, descrita como “a raiz de um pau que se planta de estaca, o qual, em tempo de um ano, está em perfeição de se poder comer; e por este mantimento se fazer de raiz de pau, lhe chamam em Portugal *farinha-de-pau*”.<sup>855</sup> Em relação à mandioca, Paula Pinto e Silva adverte que ela dominou “todo litoral brasileiro, acompanhando a constante migração dos povos de origem tupi”. Diante desse processo a autora enfatiza que foi se constituindo o “complexo da mandioca composto por bens de cultura material tais como raladores, peneiras, prensas e fornos de barro”.<sup>856</sup>

Conforme apontamos, ainda no século XVI, Ambrósio Fernandes Brandão já descrevia a farinha como “um excelente mantimento” ao qual se podia “atribuir meritoriamente o segundo lugar depois do trigo, com exceder a todos os demais

<sup>852</sup> AMADO, *op. cit.*, p. 127; ALVES FILHO, *op. cit.*, p. 77.

<sup>853</sup> AMADO, *op. cit.*, p. 129; ALVES FILHO, *op. cit.*, p. 75 e 76.

<sup>854</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 209.

<sup>855</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 207.

<sup>856</sup> SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005, p. 81.

mantimentos, de que se aproveita no mundo”.<sup>857</sup> Brandão ainda descreve a maneira como se fabricava a farinha:

(...) se tira aquela raiz de baixo da terra, que é da grossura de um braço, e às vezes mais comprida, a qual, depois de limpa da casca de fora, a ralam em uma roda que pera isso têm feita, forrados os seus extremos de cobre, a modo de ralo, e depois lhe expremem todo o sumo muito bem em uma prensa, que pera o efeito se faz; e assim como tiram a mandioca da prensa, vão pondo de parte feita em umas bolas, das quais a desfazem pera a cozerem em uns fornos, que pera isso se lavram de barro, a modo de tachas, com fogo brando, e deste modo fica feita a farinha (...).<sup>858</sup>

O autor ainda cita alguns dos derivados da mandioca como os beijus e a carimã quando “Também se faz da mandioca, depois de ralada em fresco, umas como obréias, a que chamam beijus, e por outro nome tapioca, das quais se servem na mesa em lugar de pão, e duram muitos dias”.<sup>859</sup> Raul Lody, no trabalho *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*, afirma que “a mandioca é uma marca fundamental, e nativa, da organização de vários sistemas alimentares”. Segundo o autor “seus muitos produtos possibilitam realizações culinárias que trazem a ancestralidade de povos autóctones das florestas”.<sup>860</sup>

De todos os alimentos de origem que chegam até os dias de hoje, o uso da mandioca e todos os seus derivados é o que de mais original se pode identificar, inicialmente utilizada pelos grupos indígenas o seu uso manteve-se, bem como o caráter diversificado do seu uso. Nesse sentido, Mário Ypiranga Monteiro no seu texto “Alimentos preparados à base da mandioca”, publicado em 1963, na *Revista Brasileira de Folclore*, já enfatizava que:

O que não se pode negar, como fundamento da História da agricultura ou da economia brasileiras, é que a mandioca era uma planta conhecida e utilizada tanto pelos americanos na América como pelos africanos na África antes do entrevero de Colombo, na forma mais comum e necessária da farinha que constituía a subsistência primária.<sup>861</sup>

<sup>857</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 208.

<sup>858</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 208.

<sup>859</sup> BRANDÃO, *op. cit.*, p. 210.

<sup>860</sup> LODY, Raul (Org.). *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013, p. 9.

<sup>861</sup> MONTEIRO, Mário Ypiranga. Alimentos preparados à base da mandioca. *Revista Brasileira de Folclore*, janeiro/abril de 1963, p. 37.

Serna informa que da Mandioca basicamente tudo se utiliza e sistematiza isso da seguinte forma: a mandioca dá origem a três produtos o 1º caldo ou também chamado de manicuera que origina: tucupi; tiquira e polvilho doce ou azedo; o 2º é a massa que origina: Carimã e a farinha e o 3º a folha que origina a maniva.<sup>862</sup> Ora, uma raiz que era utilizada desde antes da colonização em sua integridade ou em sua totalidade nos mostra a importância desse alimento como grande responsável pela manutenção e existência dos grupos humanos no espaço que hoje chamamos de Brasil. Conforme já se observou anteriormente, a raiz da mandioca possibilita uma variedade de produtos e alimentos, que chegaram até os dias atuais. Talvez não seja exagero afirmar que foi por causa da mandioca que o Brasil se construiu.

O autor também sistematizava os produtos originados da “farinha de mandioca” em três momentos distintos: 1º na granulometria: fina, grossa e beiju (flocada); 2º no processo de produção: torrada e crua e, por fim, 3º na base da produção: seca e d’água.<sup>863</sup> E mais, o autor enfatizava que as técnicas de fabrico mantiveram-se ao longo do tempo como eram elaboradas pelos grupos indígenas e que a farinha é “companheira inseparável do comer”.<sup>864</sup> De fato, a farinha de mandioca,<sup>865</sup> produto elaborado pelos grupos indígenas ainda é um produto alimentar importante para o dia-a-dia da população paraense. Segundo Miranda, “a farinha-d’água é quase unicamente usada na Amazônia, fabricada com mandioca mole ou puba”.<sup>866</sup> Havia todo um processo para sua fabricação, a mandioca após ser retirada da roça vai para um poço onde fica de molho

---

<sup>862</sup> SERNA, *op. cit.*, p. 39.

<sup>863</sup> SERNA, *op. cit.*, p. 43.

<sup>864</sup> SERNA, *op. cit.*, p. 44.

<sup>865</sup> A mandioca dava origem a uma rica diversidade de produtos usualmente utilizados na alimentação. Como farinha de tapioca, farinha d’água e outras. A farinha de mandioca puba ou carimã. Dela faz-se o tucupi e a goma. Das folhas ainda faz-se a maniçoba. Originalmente utilizada pelos grupos indígenas, manteve-se com suas variedades em diversos pratos mestiçados. Cf. REGO, *op. cit.*, p. 158. Monteiro consegue elencar 6 tipos de farinha originados da mandioca: “Farinha d’água ou amarela (conduto). É a melhor farinha indicada para conduto de certos pratos especiais como cozido de tartaruga, de tracajá, peito e casco de tartaruga, enchimento de aves, farofa composta (...) Farinha de carimã (alimento auxiliar) (...) Farinha de Guerra (conduto e prato auxiliar) (...) foi a principal e necessária fonte alimentícia a que se recorria em tempos ruins e entreveros. O nome que recebeu dos selvagens se explica porque usavam dela nas suas incursões predatórias e punitivas, e dependiam dela por tempo indeterminado (...) Farinha de Macaxeira (conduto) (...) é branca e bem torrada (...) Farinha seca escura; farinha seca branca (conduto) (...) a farinha de surui (conduto) (...) Só é utilizado essa farinha na aplicação de caldinhos para enfermos, alimentos leves, enchimento de aves, farofa, por ser muito fina e propensa a aderir à garganta. A torração é muito leve (...) Farinha de tapioca (conduto) (...) que é utilizada para doces”. Cf. MONTEIRO, *op. cit.*, p. 59 e 60.

<sup>866</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p. 38.

por três dias para fermentação. Após o que ela é retirada e amassada com as mãos, triturada sobre uma tábua, até reduzir-se em papa, essa massa assim preparada é introduzida no tipiti e espremida. Posteriormente é levada ao forno de onde sai seca e torrada.<sup>867</sup>

Agassiz, no século XIX, em sua estada em Tefé descreve com precisão o forno onde era feito a farinha de mandioca “uma casa, ou antes, a um telheiro coberto de folhas de palmeira, situado em plena floresta e onde se prepara mandioca”. E mais:

Em baixo deste abrigo existem quatro grandes fornos de barro sobre os quais se veem grandes bacias empilhadas até em cima, amassadeiras, peneiras e todos os apetrechos necessários para as diferentes manipulações da preciosa raiz, um destes utensílios é característico: é um grande casco de tartaruga, como as que se podem ver em todas as cozinhas onde fazem as vezes de vasos, tigelas, etc.<sup>868</sup>

Pela sua versatilidade comia-se de diferentes formas e existiam diversos tipos de farinha e de produtos elaborados a partir dela, como o beiju<sup>869</sup> ou a tapioca, entre outros. Além do mais era um produto que se produzia artesanalmente nos sítios e arredores da cidade. Frei Vicente de Salvador, no século XVII, informava que:

(...) o ordinário e principal mantimento do Brasil é o que se faz da mandioca, que são umas raízes maiores que nabos e de admirável propriedade (...) raladas, espremidas e desfeitas em farinha, fazem

<sup>867</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p. 38.

<sup>868</sup> AGASSIZ, *op. cit.*, p. 143.

<sup>869</sup> BEIJU, s. m. – “Espécie de biscoito ou bolo chato, leve, fino, mui quebradiço de 8 a 15 centímetros de diâmetro, fabricado com massa de mandioca ralada”. Cf. MIRANDA, Vicente Chermont de *Glossário Paraense*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1968. E ainda, existem diversos tipos de Beijus, de origem indígena, ou dos chamados povos da floresta, que mantêm na forma de preparo as técnicas indígenas: “pegue a mandioca, tire a casca, rale a raiz, lave, passando por várias águas e, com o tipiti, esprema e retire a goma, que deve ser separada e posta para secar. Após seca, com o uso da peneira, a massa torna-se um tipo de farinha. Segue então, para um processo de assar em instrumentos de barro, amplos, para se poder observar a qualidade do que é o bem-assado. Eis o beiju, peças de grandes formatos nas tradições e nas memórias milenares (...) povos da Amazônia”. Existe o beiju seco, que é o mais tradicional e aqueles cuja massa é curada com tucumã, castanha-do-Pará, castanha de Waráque ou ainda a marapatá de umari que dão cor e sabor aos beijus. Cf. LODY, *op. cit.*, p. 67. Monteiro identifica cerca de 14 tipos de beijus: o curucáua, chato grande, feito de tapioca granulada acrescentado de castanha de caju; beijuçaçu ou catimpuerã maior com forma de discoide; puqueca é um tipo feito com sal e pimenta envoltos em folhas de pacova-sororoca; curuba misturado com castanha de caju quebrada; cica o menor e mais casta tem forma de preparo e cozimento diferenciados; membeca não é assado e tem massa mole em forma de disco; tinin ou branco vai ao sol para secar e endurecer; teíca elaborado com massa de tapioca; carimã feito com farinha de carimã; marapatá é levado para cozinhar na cinza quente, protegidos apenas por folhas; enrodilhado é enrolado ao invés de ser dobrado; caba; cambraia é um tipo muito alvo quase transparente, fofo como pastel, bem caprichado, feito com a massa de tapioca e torrado levemente. Cf. MONTEIRO, *op. cit.*, p. 57.

delas uns bolos delgados, que cozem em uma bacia ou alguidar, e se chamam beijus, que é muito bom mantimento e de fácil digestão. Ou cozem a mesma farinha mexendo-a na bacia como confeitos, e esta, se a torram bem, dura mais que beijus, e por isso é chamada farinha-de-guerra, os índios a levam quando vão à guerra longe de suas casas.<sup>870</sup>

O beiju era consumido amplamente pelos indígenas, posteriormente foi elevado a categoria de alimento mestiço por Monteiro, pois o seu consumo é incorporado ao hábito do café: “beiju com café muito comum entre as populações caboclas e mesmo cidadinas”.<sup>871</sup> O Príncipe Adalberto da Prússia, nos idos de 1842 salientava que das provisões que existia na sua embarcação para a tripulação era possível encontrar “farinha de mandioca, pirarucu (peixe seco que na Província do Pará substitui a carne seca) mel, melaço e cachaça”.<sup>872</sup> O viajante Bates, no ano de 1848, informava que “À pouca distância da casa havia telheiros abertos sob os quais se fazia a farinha para uso do estabelecimento. No centro de cada telheiro havia tachos rasos, feitos de barro, postos em cima do forno onde a farinha é cozida”.<sup>873</sup>

No sítio do personagem Porfírio, já citado anteriormente, é possível se perceber os “apetrechos da fabricação da farinha”. Segundo José Veríssimo podia-se visualizar “o forno (...), os ralos, as gurupemas, os tipitis, as gareras ou cachos, umas como ubás a que houvessem cortado as extremidades, onde ralam a mandioca”.<sup>874</sup> Assim, em um jantar na casa de Porfírio, descrito por Veríssimo, a presença de farinha aparece como um alimento fundamental à mesa, narrando que tal costume também estava enraizado na forma de comer. Neste jantar composto somente de peixe, se tinha como acompanhamento o molho feito com caldo de peixe “que fumegava numa tigela no centro da esteira, e pimentas<sup>875</sup> amassadas com dedo, um pedaço de pirarucu cozido.

<sup>870</sup> VICENTE, do Salvador, Frei. *História do Brasil*. Brasília: Senado Federal, 2010, p. 84.

<sup>871</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 67.

<sup>872</sup> É bom salientar que esta era as provisões da tripulação, já que a sua era composta de arroz, feijão (preto), açúcar, chocolate, café, chá, biscoitos, sal, presuntos, queijo holandês, manteiga hamburguesa, vinagre, azeite e vinho. ADALBERTO, Príncipe da Prússia. *Brasil: Amazonas e Xingu*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1977, p. 145.

<sup>873</sup> E ainda segundo o autor a farinha compunha o prato principal de trabalhadores índios: “O capitão Antônio tratava todos os seus índios como escravos não lhes pagava salário e os mantinha com escassas rações de peixe salgado e farinha”. Cf. BATES, *op. cit.*, p. 132.

<sup>874</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 11.

<sup>875</sup> Uma das mais consumidas era a malagueta, a qual, segundo Miranda era “o acepipe mais empregado na Amazônia”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 49.

Com a mão desgastava um naco de peixe, que bem embebido no molho espera na borda do prato o punhado de farinha, tirada do montículo ao lado (...).<sup>876</sup>

O próprio pirão,<sup>877</sup> que tem originalmente na sua base a farinha, água e pimenta, já aparecia no relato do cientista alemão Jorge Marcgrave, de 1637, quando informa que o pirão de índio consistia de “carimã<sup>878</sup>, água fervente, pimenta, ervas e peixes”.<sup>879</sup> Com o tempo este foi acrescido de ovos, alho e pimenta-do-reino. O que demonstra seu caráter mestiço, em especial, no acréscimo de ovos e alho, ingredientes da dieta portuguesa.<sup>880</sup> Como ressalta Serna “os cozidos de influência portuguesa acharam na farinha da colônia uma parceria perfeita para enriquecê-los”.<sup>881</sup> No *Glossário Paraense*, de Vicente Chermont, coleção de Vocábulos peculiares à Amazônia, datado de 1906, o pirão aparece como “qualquer farináceo embebido em água, leite, ou caldo em ebulição, ficando a massa assim preparada consistente. Os mais usuais são os de farinha-d’água e de batata”. Segundo Vicente Chermont: “Etim. Mandipyron que ficou abreviado em pirão”.<sup>882</sup> Além do pirão, existia o arubé que segundo Miranda era feito com massa de mandioca mole com pimenta e alho.<sup>883</sup>

O uso da farinha e dos seus derivados, como já evidenciamos, é verdade que ocorreu em todo o território nacional, mas, em alguns lugares, como a Amazônia, esse uso se manteve em grau de importância e cotidianidade ao que era consumido nos séculos anteriores. Da mesma forma que a existência de receitas espalhadas ao longo do Brasil que utilizam os derivados da mandioca, como nos informa Serna, é a confirmação de que a mandioca foi de ampla utilidade. A exemplo, temos os Biscoitinhos de queijo de Minas Gerais que levam o polvilho azedo; Bolo de Souza Leão em Pernambuco que leva massa de mandioca; a Brevidades em todo Brasil e que leva polvilho doce; Caribéu no Mato Grosso do Sul que leva a mandioca; Creme de Tapioca no Amazonas e Pará que leva a tapioca. Croquete de Mandioca feito em todo Brasil que leva mandioca, Cuxá no Maranhão que leva farinha de mandioca; De a moda da Bahia, que leva farinha de mandioca; farofa de quiabos, de Goiás que leva farinha de mandioca; Mandioca com

<sup>876</sup> VERISSÍMO, *op. cit.*, p. 63.

<sup>877</sup> Também chamado de Escaldado, s. m. –Pirão, massa feita de farinha seca com caldo fervente”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 34.

<sup>878</sup> CARIMÃ, s. m. –Farinha seca muito fina. É vocábulo tupi. MIRANDA, *op. cit.*, p. 20.

<sup>879</sup> ALVES FILHO, *op. cit.*, p. 19.

<sup>880</sup> REGO, *op. cit.*, p. 185.

<sup>881</sup> SERNA, *op. cit.*, p. 87.

<sup>882</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p.68.

<sup>883</sup> MIRANDA, *op. cit.*, p. 5.

farofa em Santa Catarina que além da mandioca leva farinha de mandioca; Mingau de Pitinga do Nordeste que leva macaxeira ralada; Mojica de pirarucu do Amazonas que leva farinha de mandioca; pamonha de carimã, da Bahia que leva massa de mandioca e pé de moleque das regiões Norte e Nordeste que leva mandioca.<sup>884</sup>

Em Belém do Pará, tais usos também podem ser vistos, por meio dos registros dessas práticas alimentares nos jornais. No jornal *Diário de Notícias* de 23 de junho de 1887, por exemplo, anunciava-se que na confeitaria do bairro de Sant’Anna de propriedade de Silva Almeida e Companhia, estavam à venda “deliciosos bolos de mandioca” e grandes variedades de pasteis.<sup>885</sup> Já no século XX, no ano de 1939, o jornal *Folha do Norte* informava acerca de um estabelecimento comercial em que era possível comprar a farinha de mandioca e as suas derivadas, mas, era possível também comprar outros tipos de farinha, que, ao que parece, eram bastante consumidas pela população. Além da farinha de macaxeira e de carimã, havia farinha de banana, de arroz e de milho além de temperos diversos e regionais como urucum e outros.<sup>886</sup>

#### **10. Pupunha, guaraná, cupuaçú....: saberes indígenas, sabores mestiços.**

No Brasil o hábito do consumo de determinadas frutas tem origem nos grupos indígenas, sendo, por exemplo, o caso da banana, que se comia muito com farinha e mesmo assada, ou seja, suas principais formas de consumo. No século XVIII, Frei João, em suas visitas pastorais, dizia sobre o costume de se comer banana que: “que sendo comum é o mais estimado e sadio nestas terras (...) que elas cobrem muita gente, isto é, sustentam a pobreza é sem questão (...) um pouco de farinha com uma banana é jantar de muitos”.<sup>887</sup> Em 1819, os viajantes Spix e Martius salientavam que em Belém era um “alimento tão agradável, quanto adequado ao clima”.<sup>888</sup> Já Bates, quando de sua passagem em 1849, pela Ilha de Carnapijó, no Pará, relatou sobre a sua estadia em um sítio que “durante muitos dias vivi de arroz cozido, banana assada e farinha”.<sup>889</sup>

<sup>884</sup> SERNA, *op. cit.*, p. 49 a 65.

<sup>885</sup> *Diário de Notícias*, 23 de junho de 1887, p. 3.

<sup>886</sup> *Folha do Norte*, 2 de janeiro de 1939, p. 3.

<sup>887</sup> DANIEL, João. *1722-1776. Tesouro Descoberto no Máximo rio Amazonas*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004, p. 19.

<sup>888</sup> SPIX, J. B Von & MARTIUS, C. F., *op. cit.*, p. 123.

<sup>889</sup> BATES. *op. cit.*, p. 84.

Para além das bananas, Frei Vicente de Salvador, no século XVII, informava sobre as variedades de frutas, em especial, os cajus, maracujás e ainda os ananases<sup>890</sup> e seu consumo:

Os cajueiros dão a fruta chamada cajus (...) e os estimam tanto que aquele mês não querem outro mantimento, bebida ou regalo, porque lhes servem da fruta, o sumo do vinho, e de pão lhes servem umas castanhas que vêm pegadas a esta fruta, que também as mulheres brancas prezam muito, e secas as guardam todo o ano em casa para fazerem maçapães e outros doces, como de amêndoas e dá goma como a Arábia.<sup>891</sup>

Pelo relato do Frei nota-se que basicamente todo o caju era consumido na forma de fruta, como bebida, vinho e ainda faziam uso das castanhas como pão e na elaboração de doces. Das frutas, a mais utilizada para fazer vinho era o caju, segundo Fernandes, “O mais afamado e apreciado vinho de frutas do Brasil era, contudo, o de caju”.<sup>892</sup> E mais: “Sem desprezar o potencial nutritivo dos frutos e das castanhas, é inegável que a principal atração dos cajuais estava no acesso à enorme riqueza etílica representada pelo caju”.<sup>893</sup> Como asseverou Frei Vicente de Salvador, as mulheres brancas apreciavam muito as castanhas de caju e as guardavam para o uso ao longo do ano. Com tais castanhas faziam inclusive doces – que consideramos mestiços, dentro das perspectivas defendidas nessa tese – como o “maçapães”, que na origem tem nome de marzipã. Esses doces têm origem antiga. Segundo Gomensoro, este tipo de doce surgiu na Itália mais precisamente em Veneza, por volta do século XIII, como “uma alternativa para aproveitar os grandes carregamentos de amêndoas que chegavam da Ásia”.<sup>894</sup> Era um doce feito com amêndoas tostadas e moídas, açúcar de confeitiro e claras de ovos. Tinha várias formas de consumo na cobertura de bolos ou mesmo na

---

<sup>890</sup> Frei Vicente ainda ressalta que: “Há muitas melancias e abobras de quaresma e de conserva, muitos melões todo o verão, tão bons como os bons de Abrantes, e com esta vantagem que lá entre cento se não acham dois bons, e cá entre cento se não acham dois ruins. Finalmente se dá no Brasil toda a hortaliça de Portugal, hortelã, endros, coentro, segurelha, alfaces, celgas, borragens, nabos e couves, e estas só uma vez se plantam de couvinha, mas depois dos olhos que nascem ao pé se faz a planta muitos anos, e em poucos dias crescem e se fazem grandes couves: além destas há outras couves da mesma terra, chamadas taiobas, das quais comem também as raízes cozidas, que são como batatas pequenas”. Assim, tem-se um quadro das frutas e hortaliças que tinham vez nas mesas no Brasil naquele momento. VICENTE, *op. cit.*, p. 81.

<sup>891</sup> VICENTE, do Salvador, Frei. *História do Brasil*. Ed. Revista por Capistrano de Abreu. – Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010. p. 79.

<sup>892</sup> FERNANDES. *op. cit.*, p.64.

<sup>893</sup> FERNANDES. *op. cit.*, p. 65.

<sup>894</sup> GOMENSORO, Maria Lúcia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. p. 257.

confeção de biscoitos em vários formatos. A partir do relato de Frei Vicente do Salvador fica evidente que as castanhas de caju substituíam as amêndoas, que eram importadas e assim mais difíceis de obter. Da mesma forma, elas provavelmente substituíam as amêndoas nas confeções de biscoitos e bolos das receitas de origens portuguesas.

É importante dizer que as frutas foram muito importantes na dieta alimentar da sociedade colonial. Os testemunhos dos inúmeros viajantes e dos jesuítas confirmam tal realidade. O viajante Wallace, nos idos do século XIX, dizia que “Para a sobremesa, frutas especialmente abacaxis e laranjas cortadas em fatias e servidas em pratinhos”.<sup>895</sup> O testemunho do viajante salienta que uma das formas de consumo das frutas era justamente nas sobremesas. Para além de servidas como parte das refeições ou como sobremesas, ou ainda na forma de sucos, também com as frutas se faziam vinhos ou bebidas alcoólicas. João Azevedo Fernandes em seu trabalho *Selvagens Bebedeiras* traz inúmeros relatos que demonstram essa importância, visto que, segundo ele, “existiam quase tantas bebidas quanto frutas disponíveis”. Segundo Fernandes, no Brasil colonial “as frutas representavam uma importante fonte de matérias-primas para a fabricação de bebidas alcoólicas, notadamente para aquelas nações que não praticavam a horticultura”.<sup>896</sup> Ainda que seja verdade que uma das bebidas mais consumidas era o *cauim*,<sup>897</sup> elaborado com a principal matéria-prima dos grupos indígenas: a mandioca.

Já em fins do século XIX, as frutas passam a ser ofertadas de outras formas como doces e sorvetes. O viajante Oscar Leal, quando de sua estadia nos arredores de Cameté salientava que “entre as frutas mais suportáveis de que fazem uso, temos: os

---

<sup>895</sup> WALLACE, Alfred Russel. *Viagens pelos rios Amazonas e Negro*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1979, p. 48.

<sup>896</sup> FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial (séculos XVI-XVII)*. São Paulo: Alameda, 2011, p. 62 e 63. Sobre o uso do cauim entre os Tupinambás e as práticas educativas não formais ver ainda o trabalho de ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. *Beber cauim, rememorar e aprender entre os Tupinambá do Brasil Colonial*. Revista Teias (UERJ. Online), v. 15, p. 45-61, 2016.

<sup>897</sup> Sobre o *cauim* recorramos às palavras de Hans Staden: “As mulheres faziam a bebida. Tomam raízes de mandioca e cozinham em grandes panelas cheias. Uma vez cozida, retiram a mandioca da panela, passam-na em outras, ou em vasilhas, e deixam-na esfriar um pouco. Então, se assentam as meninas perto, mascam-na, colocando-a numa vasilha especial. Quando todas as raízes cozidas estão mastigadas, põe de novo a massa na panela, deitam-lhe água, misturam ambas, e aquecem de novo. Têm para tal vasilhas adequadas, que enterram a meio chão, e que empregam como aqui os toneis para vinho e cerveja. Despejam dentro da massa e fecham bem as vasilhas. Isto fermenta por si e fica forte. Deixam-na assim repousar dois dias. Bebem-na então e com ela se embriagam. É grossa e tem bom gosto”. STADEN, Hans. *Dois viagens ao Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1974, p. 165 e 166.

bacuris, jenipapos, mangabas, cupus, cajus, cacau e muitas outras menos toleráveis. Destas frutas fazem doce que prima pela acidez”.<sup>898</sup> Adentrando o século XX, em 1939, na Usina São Vicente, de propriedade de M. Santos & Filho, havia produção de doces diversos de frutas regionais como bacuri, cupuaçu, mangaba, abricó, cubio, graviola, muruci, buriti, banana, abacaxi e a inigualável goiabada de pura goiaba, sendo que, para dar uma versão regional, aos doces de bananada e goiabada acrescentava-se castanha do Pará. Os fabricantes ainda eram os únicos a produzir a ameixa do Pará.<sup>899</sup> Ora, veem-se claramente um processo de mestiçagem nos usos que se fazia das frutas. Desse modo, as frutas regionais são apresentadas na forma de doces e no caso das frutas que não eram regionais acrescentou-se um ingrediente da região: a castanha do Pará. A Fábrica São Vicente, aliás, no ano de 1945, ainda oferecia aos seus clientes doces de “bacuri, cupuaçu, mangaba, abricó, cubio, graviola, muruci, banana e abacaxi”, além de goiabada “da pura, inigualável”.<sup>900</sup>

Dentre as frutas consumidas no Pará, o cupuaçu, nativo dessa região, sempre teve lugar de destaque. Segundo Cavalcante:

(...) come-se o cupuaçu de várias maneiras, sendo a menos preferida o consumo da polpa, diretamente *in natura*. O uso mais popular é em forma de refresco, que algumas pessoas preferem misturado com farinha de mandioca. Existem ainda muitas outras formas de utilizar o cupuaçu, como o saboroso sorvete, de grande preferência local, bem como picolé, e mais: doce em pasta, doce sólido tipo salame, balas com recheio de cupuaçu, bolos e tortas com sabor de cupuaçu, pudim, creme nevado, suco concentrado, licor e geleia.<sup>901</sup>

Já sobre o bacuri, Cavalcanti afirma que:

(...) o bacuri é uma das frutas mais populares do Pará, o maior produtor (...) Alguns são bastantes ácidos e, tanto estes como aqueles, são empregados na fabricação de sorvete, suco, doce enlatado, pudins, etc, altamente apreciados.<sup>902</sup>

Outra fruta apreciada na região é o taperebá, de largo consumo. De acordo com Cavalcante tem provavelmente sua origem na região da Amazônia, onde é consumido como refresco, sorvete, picolé e como batidas.<sup>903</sup> Apesar de ter sua origem nativa no Norte, a fruta também tem consumo no Nordeste, no Norte da América do Sul, na

<sup>898</sup> LEAL, *op. cit.*, p. 159.

<sup>899</sup> *Folha do Norte*, 1 de janeiro de 1939, p.3.

<sup>900</sup> *Apud* PINTO, Lúcio Flávio. *Álbum da Memória*. Belém: edição do autor, 2014, p. 14.

<sup>901</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 91.

<sup>902</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 49.

<sup>903</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 215.

América Central e até no Sul da Flórida. “Na Amazônia encontra-se na mata de terra firme e de várzea, sendo comum em lugares habitados, porém em estado subespontâneo”.<sup>904</sup> Outra fruta presente de forma sazonal no cardápio era o uxi. Conforme apontou Cavalcante, o uxi “é espécie tipicamente silvestre da mata primária de terra firme, frequentemente mais disperso por todo o Pará sobretudo no estuário e regiões Bragantina, do Guamá e Capim”.<sup>905</sup> Sendo que seu consumo, segundo Cavalcante, se dá pelo estado natural com farinha de mandioca e nesse aspecto confirma seu consumo aos moldes indígenas, mas também tem uso como alimento mestiçado quando é utilizado na fabricação de sorvete, licor e doce em pasta, “muito apreciados”.<sup>906</sup>

A pupunha também fazia parte do cardápio dos grupos indígenas os quais faziam uso dela “cozida, ou assada, à maioria dos outros. [Sendo que] O mingau, feito de pupunhas e bananas misturadas, é seu petisco predileto”.<sup>907</sup> Incorporada aos costumes alimentares dos paraenses, a pupunha tornou-se um dos frutos da floresta mais consumidos pela população de um modo geral, sendo bastante comum o hábito de ser consumida cozida com água, óleo e sal, depois descascada e untada ou não de manteiga ao ser servida acompanhada com café preto ou com café com leite. Podendo, inclusive, ser comprada em vendedores ambulantes ou barracas de feiras para consumo já cozida acondicionada em pequenos sacos plásticos ou cones de papel, ou, então, sob a forma natural, em cachos nas feiras ou nos mercados. Da mesma forma que, é válido lembrar, a pupunha acabou sendo incorporada ao preparo de diversos pratos servidos no almoço ou no jantar. Sendo ainda possível o seu consumo sob a forma de compotas, tal quais outras frutas e frutos, como, por exemplo, podemos vislumbrar nos anúncios da Fábrica São Vicente, nos idos do ano de 1950.<sup>908</sup> Se revelando, portanto, seus usos mestiços, ainda que as formas indígenas do fruto não tenham necessariamente desaparecido.

Ao lado desses frutos e frutas, deve ser lembrado o guaraná, que sempre esteve presente. O guaraná foi descrito pelos médicos Godinho e Lindenberg como uma herança indígena da seguinte forma:

---

<sup>904</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 215.

<sup>905</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 228.

<sup>906</sup> CAVALCANTE, *op. cit.*, p. 228.

<sup>907</sup> SPIX & MARTIUS, *op. cit.*, p. 119.

<sup>908</sup> *Folha do Norte*, janeiro a dezembro de 1950.

Os índios preparavam uma pasta sujeitando primeiramente as sementes a uma rápida torrefação (para facilitar o deslocamento da película) e mantendo-as depois em um saco que era agitado ou sovado por um bastão. Em seguida esmagavam as sementes entre as pedras aquecidas, misturavam água ao pó, cacau, e farinha de mandioca, que lhe dava a forma de pasta, e terminavam por fazer desta bastões.<sup>909</sup>

No relato os médicos também ressaltam que a forma de fazer os bastões de guaraná, o que inicialmente era feito pelos índios, ao longo do tempo teve algumas modificações: “os filhos de Santarém e de Manaus lhe dão os modelos mais graciosos, como, por exemplo, formas de animais- tartarugas, crocodilos, cobras e lagartos; formas de frutas: - ananases, cacau, etc”.<sup>910</sup> Embora, seja verdade que a venda do guaraná sob a forma de bastões ou paus roliços tenha continuado a existir, como pode ser observado em anúncio datado de 1 de janeiro de 1932, publicado no jornal *Folha do Norte*, o qual, entre outros produtos, informava que o quilo do guaraná em pau custava dez mil réis.<sup>911</sup> Neste mesmo mês e ano, a *Fábrica Gram-Pará*, da propriedade de Oliveira Simões, com sede na Rua 13 de Maio, 26, em Belém, e na capital federal, cidade do Rio de Janeiro, fábrica situada na Conselheiro Zacarias número 22, anunciava seu *Guaraná Simões*, “Fabricado higienicamente com puro guaraná de Maués e absolutamente imune de álcool”, proclamando ser o “único privilegiado, de renome universal, que todos – sem discussão – aceitam e gostosamente bebem, por seu sabor agradabilíssimo e por suas poderosas qualidades tônicas e estomachicas”. Sendo o dito guaraná, segundo o anunciante, “um produto sem igual no Brasil”, já havendo sido “premiado com diplomas d’honra e medalhas d’ouro em Milão, S. Diego, Turim e Sevilha e em todos os certamens nacionaes a que tem concorrido”.<sup>912</sup> Alguns anos depois, em 14 de janeiro de 1939, no estabelecimento *Café Cachimbo d’Aço* era anunciado ser possível encontrar a cajuada, a laranjada, o suco de ananás, os refrescos de maracujá, limão e de caju, bem como o guaraná.<sup>913</sup>

No início da década de 1940, a Fábrica Globo já vendia seu famoso Xarope de Guaraná, anunciando que em “bares, botequins e todos os lares, actualmente, faz-se uso constante dos Xaropes finíssimos da Fábrica Guaraná Globo”, não sendo “segredo”, proclamava o anunciante, que o “resultado de tal preferência” residia na “pureza

<sup>909</sup> GODINHO; LINDENBERG, *op. cit.*, p. 30.

<sup>910</sup> GODINHO; LINDENBERG, *op. cit.*, p. 30.

<sup>911</sup> *Folha do Norte*, 1 de janeiro de 1932, p. 01.

<sup>912</sup> *Folha do Norte*, 10 de janeiro de 1932, p. 02.

<sup>913</sup> *Folha do Norte*, 14 de janeiro de 1939. p. 02.

absoluta” e “paladar agradável” dos “deliciosíssimos” Xaropes que fabricava e vendia em Belém do Pará.<sup>914</sup> O uso do xarope de guaraná, o qual para ser consumido deve ser misturado com água, atravessaria a primeira metade do século XX.

O guaraná, portanto, fabricado, vendido e consumido, seja na forma de bastão, refrigerante, ou como xarope, demonstra como esse produto, como muitos outros analisados neste capítulo que fazem parte da alimentação paraense, ainda que uma herança dos saberes e técnicas de manuseio indígenas tornou-se uma bebida mestiça, ao lado de outras de beber, bem como de comer. Mas, na cidade de Belém outras comidas para além das regionais eram também mestiçadas, os cardápios e menus oferecidos nos estabelecimentos demonstram tal realidade, sobre tal mestiçagem e misturas que abordaremos a seguir.

---

<sup>914</sup> *Folha do Norte*, 02 de janeiro de 1941, p. 02.

## Capítulo IV

### **Cardápios e Menus: a mestiçagem tem sabores.**

A alimentação é cultura! Dentro desta perspectiva, como tem sido enfatizado nesta tese, ela vai além de um ato de comer, sendo eivada de tradições, hábitos e significados para cada sociedade de um modo muito particular, como ressalta Suely da Silva Cândido: “É através desse ato inerente ao ser humano que se fundem as práticas e os costumes que mais identificam um povo, permitindo, com isso, uma estreita relação entre vida individual e coletiva”.<sup>915</sup> A alimentação como parte da vida dos indivíduos, permite entender o que significa o alimentar-se nos diferentes tempos e sociedades: suas influências, permanências e mudanças. Afinal, ao pensarmos o que, como e por que se comia em dada época, se pensa a própria história de cada povo. E ainda segundo Maria Izilda de Matos:

(...) alimentar-se é um imperativo biológico que atende às necessidades de sobrevivência mas não se come apenas para saciar a fome e se nutrir, também para saborear, por prazer, tradições e hábitos adquiridos, envolvendo construções simbólicas e heranças culturais adquiridas.<sup>916</sup>

Tomando aqui a cidade de Belém como foco de análise, temos uma cultura alimentar marcada por cardápios e menus mestiços. Neste sentido, o que deve ser analisado é o fato de que, ao longo de todo o período estudado, nos principais estabelecimentos de venda de produtos de comer ou de refeições não existia uma ideia de comida típica dada com ênfase pelos vendedores ou anunciantes, mas, sobretudo uma mistura de pratos e sabores que mostram os produtos locais sendo anunciados com a mesma importância de produtos de outros lugares do Brasil ou de outros países. Aliás, é possível dizer que os produtos importados que ganharam maior espaço na segunda

---

<sup>915</sup> CÂNDIDO, Suely da Silva. *Alimentação: Construção/Expressão da Identidade de um povo*. GRUPAM; I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão-SE, 21 a 23 de maio de 2012, p. 1-10.

<sup>916</sup> Aqui gostaria de agradecer a Naná, que tão gentilmente lembrou da pesquisa e me ofereceu este texto. MATOS, Maria Izilda Santos. *Cultura, tradição e invenção: temperos com lágrimas de saudades*. In: PATRIOTA, Rosângela; RAMOS, Alcides Freire (Org.). *Escritas da História: ver, sentir, narrar*. São Paulo: Hucitec, 2014, p. 260.

metade do século XIX, continuam a compor as pautas de produtos chegados ao Pará até 1950, data limite desta pesquisa. Ou seja, tais produtos não vinham tão somente por conta do período áureo da borracha, que sem dúvida favorecia o aumento das importações, mas, vinham para compor um consumo que se mantém de forma importante durante toda a primeira metade do século XX. Lembrando ainda que, tais produtos, constantemente desembarcados, também vinham para um consumo mais cotidiano, o qual podia ser nos restaurantes, cafés, hotéis, dentre outros estabelecimentos, mas, igualmente, nas casas mais abastadas, especialmente frutas, legumes, peixes, queijos e manteigas. Exemplo desta realidade são os inúmeros anúncios de venda destes produtos aqui citados e analisados.

No período estudado de fins do século XIX e meados do século XX, podemos falar em uma mestiçagem de ofertas de pratos que iam além dos produtos da própria região. Ossipow nos chama atenção para que “a história da alimentação é a história de mudanças, de resistências, de incorporações, de aculturações e de ‘ramificações’ diversas”.<sup>917</sup> Por exemplo, em 1917, o *Bar Nova Brasileira*, que se intitulava o “ponto predilecto da elite paraense”, na Travessa Campos Sales, número 13, oferecia aos seus fregueses: frios, bebidas finas, schopp, água de coco, leite, café e chocolates. Ao lado disso também era possível consumir “refrescos de suco de frutas paraenses” e o “assahy”.<sup>918</sup> Aliás, desde fim do século XIX, o consumo do açaí se fazia na forma de refrescos, como, por exemplo, no *Novocentro - Café Officio Santo Antonio*, à Rua Conselheiro João Alfredo, que oferecia “bebidas e refrescos de todas as fructas, onde sobressae o excellent assahy, todos os dias”.<sup>919</sup> Vemos, então, o refresco de açaí servido todos os dias, o que nos revela a cotidianidade de seu consumo. O qual também poderia ser consumido nas casas particulares, tal como aconteceu em 26 de janeiro de 1888, quando Maria Rosa, moradora à Rua das Flores, mandou comprar um copo de açaí para sua filha; sendo noticiado, no entanto, que “depois de temperal-o tomou uma colher; mas, sentindo um corpo estranho feril-a na garganta, lançou fora o assahy e começou a gritar, expelindo da boca uma pequena quantidade de sangue”.<sup>920</sup> Posteriormente descobriu-se que ela havia engolido uma agulha. Mas, o que nos

---

<sup>917</sup> OSSIPOW, Laurence. *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. Claude Fischler (org). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010, p. 33.

<sup>918</sup> *Folha do Norte*, 1 de setembro de 1917, p. 3.

<sup>919</sup> *O Binoculo*, 1 de maio de 1898, p. 1.

<sup>920</sup> *Diário de Belém*, 26 de janeiro de 1888, p. 1.

importa na história de Maria Rosa é que retrata o consumo do açaí na cotidianidade de Belém, nas casas da cidade.

Do açaí também se faziam sorvetes. No ano de 1917, os frequentadores do *Bar Portugal* poderiam apreciar, conforme anunciava a *Folha do Norte*, o “appetitoso e fresquinho assahy, que todas as noites e aos domingos de tarde se vende na barraquinha própria, num dos recantos do Bar e que está a cargo de d. Maria de Lemos Fernandes”.<sup>921</sup> Apesar do consumo do açaí como sorvete, a forma mais apreciada desse alimento ainda seria o açaí tradicional misturado com farinha, como já vem sendo dito antes. Mas, se tradicional por um lado, por outro já ganhava certos ares de modernidade o seu preparo. Em 1918 na *Casa Tropical*, localizada na Travessa de São Matheus, n. 31, já se fazia açaí despulpado por aparelho movido a eletricidade, de invenção do senhor F. Claro, sendo vendido o litro a 800 réis e se colocado no gelo o anunciante propagandeava que o produto duraria cerca de 3 horas sem nenhuma alteração.<sup>922</sup> Temos aqui dois elementos importantes na composição do açaí como comida mestiça, que se expressam à medida que o açaí começa a ser oferecido gelado e como sorvete, e não somente de forma natural como costumeiramente se fazia. Possivelmente, em uma cidade de clima quente e úmido como Belém, a parcela da população que tinha acesso a produtos gelados começa a se interessar pelo consumo do açaí associado à sua refrigeração. Se os gelos e os sorvetes não tivessem interessados, ou potenciais apreciadores, os anunciantes não chamariam atenção do freguês para o gelo e para o sorvete.

Por outro lado, a presença do açaí sendo comercializado sem grande valorização de sua condição como produto regional, nos mostra que não havia até aquele momento nenhum diferencial neste sentido, ou seja, não havia ainda de forma mais propagandística, por parte dos estabelecimentos, uma preocupação em enfatizar que o açaí era um produto típico. Na realidade, o que se observa é que o açaí era procurado pelo fato de ser um hábito alimentar cotidiano e muito apreciado, como já foi dito no capítulo anterior. Neste sentido, inclusive, Romero Ximenes Ponte afirma que “O açaí na fase pós-independência (1822) e pós-Cabanagem (1835) vai assumindo o papel de bebida de amplo consumo”.<sup>923</sup> Já desde fins do século XIX, ele passa a ser ofertado na

<sup>921</sup> *Folha do Norte*, 19 de outubro de 1917, p. 3.

<sup>922</sup> *Folha do Norte*, 20 de janeiro de 1918, p. 7.

<sup>923</sup> PONTES, Romero Ximenes. *Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, Jussara, manacá, açai, acay-berry; rizoma*. Belém: Tese do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal do Pará-UFPA, 2013, p. 64.

forma de sorvete e como refresco em copos. Exemplo dessa realidade é o estabelecimento denominado *Porangaba brasileira*, na Travessa S. Matheus, 34, de propriedade do senhor Laudelino Lima que, em 1919, inaugurava para “a venda de bebidas, como sejam: assahy, tacacá, mingaus, além de outras. Também servirá salada de fructas, coalhada, refrescos etc”.<sup>924</sup> Sobre o que era servido nos estabelecimentos que ofereciam produtos de comer e beber, analisado pela perspectiva da mestiçagem alimentar, vamos tratar neste capítulo.

### **1.Os restaurantes e seus cardápios: de tudo um pouco.**

Desde as últimas décadas do século XIX, em Belém, como já dito no primeiro capítulo desta tese, os restaurantes propriamente ditos, como conhecemos hoje, começaram a surgir no cenário da cidade. Fazendo propaganda de seus serviços por meio de anúncios na imprensa periódica paraense, davam a conhecer aos seus clientes os seus cardápios, os quais são importantes fontes para o estudo da história da alimentação, sendo reveladores das mudanças de hábitos alimentares e, portanto, nas formas de consumo dos alimentos. Modelar nesse sentido é o cardápio do *Café Chic* que, em 14 de agosto de 1887, oferecia aos seus fregueses os seguintes pratos:

Salada à phantasia.  
 Sopa de frango à la princeza.  
 Peixe de forno à brasileira.  
 Dito cozido à portuguesa.  
 Fritada de Camarão fresco.  
 Dita de carangueijo.  
 Dita de picado de vitella.  
 Vatapá de peixe à Baiana.  
 Coxinha de frango à milaneza.  
 Peru de Cabidella.  
 Dito assado com farofa.  
 Gallinha com ervilhas.  
 Dita assada.  
 Pato no tucupy.  
 Paca guizada.  
 Dita ao tucupy.  
 Leitão assado.  
 Costellas de leitão fritas.  
 Ditas de Carneiro à milaneza.  
 Carneiro à napolitana.  
 Lombo de Carneiro com Champgnion..  
 Filé com purê de batatas.  
 Alcatra de forno com batatas fritas.  
 Roastbife à ingleza.  
 Casquinho de carangueijo.

<sup>924</sup> *Folha do Norte*, 10 de janeiro de 1919, p. 7.

Macarrão à italiana.  
 Mão de vacca à portuguesa.  
 Bifes.  
 Fiambres.  
 Ovos.  
 Sobremesa: queijo, banana, laranja, goiabada, creme de laranja, pudim, fatias de parida e frutas em calda.  
 Vinhos: Chambertin, Richeliea, Chateau Larose, Margaua Medoc, Collares, Dito extra, Ribateyo.<sup>925</sup>

Já no ano seguinte, o *Café Chic*, por meio de anúncio publicado em 26 de fevereiro de 1888, no jornal *Diário de Notícias*, trazia na sua “esplendida carta de restaurant” para o almoço de domingo o seguinte:

Sopas.  
 Canja de Gallinha.  
 Papas à portuguesa.  
 Sopa de repolho com feijão manteiga.  
 Entrada.<sup>926</sup>  
 Camarão fresco guisado.  
 Ostras ensopadas à portuguesa.  
 Unhas de carangueijo com limão e sal.  
 Torta de camarão à americana.  
 Casquinhas de carangueijo.  
 Carne a Bahiana.  
 Pescadinhas fritas.  
 Pescadinhas de escabeche.  
 Peixe ensopado com batatas.  
 Gallinha guisada com ervilhas.  
 Frango assado com farofa.  
 Costeletas de carneiro coberta com ovos.  
 Carneiro assado com batatas.  
 Costeletas de porco assadas.  
 Pato no tucupy.  
 Filé com champignon.  
 Rosbife à Inglesa.  
 Dito com molho alemão.  
 Lombo estufado com vinho Madeira.  
 Torta de picado de Vitella.  
 Língua com repolho.  
 Bifes à minuta.  
 Ovos à vontade.  
 Fiambre.  
 Mortadelas.<sup>927</sup>

<sup>925</sup> *Diário de Notícias*, 14 de agosto de 1887, p. 1.

<sup>926</sup> “Termo derivado do francês *entrée*, diferentemente da Europa, refere-se, no Brasil, ao prato, de pequena quantidade, que precede o principal. É um prato completo, geralmente carne ou peixe, com uma guarnição vegetal”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 161.

<sup>927</sup> *Diário de Notícias*, 26 de fevereiro de 1888, p. 3.

No mesmo ano, em 28 de maio de 1888, após passar por grande reforma, em sua reabertura o *Café Carneiro* trazia o seguinte *menu*, que fora preparado para o almoço “pelo estimável Jeronymo”:

Canja.  
Sopa Juliana.  
Caldo à portugueza.  
Pescada de Forno.  
Muqueca de peixe à Bahiana.  
Carurú.  
Pato no tucupy.  
Farofa de ostras, à brasileira.  
Coxinhas de galinha, à milaneza.  
Galinha com ervilhas.  
Dita de cabidella.  
Frellos à portuguesa.  
Torta de carne.  
Torta de camarão.  
Torta de carangueijo.  
Filet com farofa, à carioca.  
Roast-bife à inglesa.  
Carne assada com batatas.  
Lombo de vacca aux champignon.  
Costeletas de porco à la minute.  
Macarrão à \*\*\*  
Salladas diversas.  
Sobremesas variadas.<sup>928</sup>

Ao analisarmos atentamente os três cardápios nota-se que existe um padrão entre eles, o qual em boa medida será constante até a década de 1950. Primeiramente, não trazem à tona uma qualificação exagerada dos pratos paraenses, ou um destaque maior para os mesmos, uma vez que, a exemplo do “pato no Tucupi”, aparecem ao lado de outros pratos de tradição portuguesa, francesa ou inglesa, ou então oriundos de outras tradições brasileiras, não havendo um apelo à ideia de comida típica da região. 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. Uma parte do mundo da cozinha servida no Pará, portanto, a partir do que era ofertado nos cardápios, não permite sustentar em termos absolutos a ideia de que a comida na Amazônia seria única e singular como enfatizava Orico: “a marca da cozinha amazônica- especialmente a paraense- é a autenticidade. Sua índole, nativa. Seus elementos e condimentos, autóctones”.<sup>929</sup> Ao contrário, ao longo do período estudado, o que se encontra nos cardápios de restaurantes

<sup>928</sup> *Diário de Notícias*, 28 de maio de 1888, p. 3.

<sup>929</sup> ORICO, *op. cit.*, p. XV.

locais são uma mestiçagem de pratos, onde podia-se comer um pato no tucupi, cuja aceitabilidade social junto a setores mais elitizados se percebe, mas também podia se comer um *roast-bife* a inglesa ou uma carne à baiana ou ainda um lombo de vaca *aux champignon*. Assim, o que temos é um cardápio extremamente mesclado que gira em torno de pratos regionais, mas também de pratos de outros estados e de outros países.

Pela leitura de cada um desses cardápios, vemos que é possível encontrar influências de sabores do mundo inteiro. Neste sentido, observamos o uso das denominações francesas, quando, por exemplo, no cardápio do *Café Carneiro* havia a oferta de *Lombo de vacca aux champignon*, sendo ressaltado que o prato tinha essa origem, ou seja, que seria preparado ao molde francês. Mas, obviamente, não se tratava de uma simples cópia de receitas importadas. A ideia era mesclar ou adaptar as formas de preparo dos grandes pratos e sabores reconhecidos internacionalmente com os ingredientes locais e sabores brasileiros. O peixe à escabeche é um exemplo, quando se fez uso das pescadinhas, peixe regional, com técnicas de preparo europeias. Segundo Gomensoro, o termo escabeche é de origem espanhola e “nasceu de um procedimento antigo de eliminar a cabeça do pescado antes de sua preparação”.<sup>930</sup>

Nos cardápios também se encontra a *Canja de galinha*. A canja tem origem na Índia, provavelmente a palavra deriva “do malai, cañji, que significa arroz com água. Segundo o renomado *Diccionario da Lingua Portuguesa*, até meados do século XVIII, a canja se tratava do arroz cozido em água e sal, muito delicado”.<sup>931</sup> Provavelmente foi difundido pelo médico da Corte portuguesa Garcia da Orta, o qual, após uma viagem à Índia, em 1563 escreveu *Colóquios dos Simples e Drogas e Coisas Medicinais da Índia*, no qual mencionou um certo “caldo de arroz, ou canja”.<sup>932</sup> Gilberto Freyre, em *Aventura e rotina: sugestões de uma viagem à procura das constantes portuguesas de caráter e ação*, nos diz que: “É certo que há canja: sopa tão portuguesa. Ou tão lusotropical. Mas a canja marca, nas relações de Portugal com os outros povos (...) A canja foi assimilada da Índia pelo português: não é sopa castiça ou peninsular na sua origem”.<sup>933</sup> Segundo o historiador português João Pedro Ferro “galinha com arroz, quem não conhece. Mais farta de arroz ou com mais caldo tornando-se uma canja, era um prato com longa

<sup>930</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 163.

<sup>931</sup> LELLIS, *op. cit.*, p. 388.

<sup>932</sup> CORÓ, Giana; CORÇÃO, Mariana; PERATELLO, Heloise & RIBEIRO, Cilene da Silva. *História, medicina e a alimentação; A canja e a gripe*. In: [www.historiadaalimentação.ufpr.br](http://www.historiadaalimentação.ufpr.br) acessado em dezembro de 2015.

<sup>933</sup> FREYRE, Gilberto. *Aventura e rotina: sugestões de uma viagem à procura das constantes portuguesas de caráter e ação*. São Paulo: É REALIZAÇÕES, 2010, p. 388.

tradição portuguesa”.<sup>934</sup> Aliás, “Na cozinha do Palácio da Ajuda havia sempre canja fresca confeccionada para a rainha Dona Maria I, pois acreditava-se que a canja era fundamental para a manutenção da saúde e, portanto, a consumia diariamente”.<sup>935</sup> Este era um prato que estava associado a restauração da saúde dos doentes, inclusive no Brasil. Por isso, durante a epidemia da Gripe Espanhola em 1918,<sup>936</sup> no Rio de Janeiro a canja foi uma opção, pois, “como faltavam gêneros alimentícios nos armazéns e corria-se o risco de contrair a doença andando pela rua, optou-se pelo cardápio único diário de canja de galinha no período mais crítico da pandemia”.<sup>937</sup>

A canja de galinha era então uma marca dos sabores portugueses e no momento da publicação dos cardápios do *Café Chic* e do *Café Carneiro*, nos finais da década de 1880 em Belém, era um prato que deveria estar presente possivelmente pela importância que havia ganhado em todo o Império do Brasil, em função da presença portuguesa. Mas, não somente na época do Império. Já no século XX, o escritor De Campos Ribeiro, em suas memórias sobre o bairro do Umarizal, dizia que nos idos de 1908 haviam uns “bailaricos” onde “a meia-noite no salão, bandejas com chicaras de canja [eram servidas] para as moças”.<sup>938</sup> Em 1919, no *Hotel Royal* que tinha “restaurante de 1ª ordem” havia como especialidade da casa a “Canja especial”, que era ofertada todos os dias.<sup>939</sup> Ou seja, a canja, prato de tradição portuguesa, tornara-se um hábito alimentar na cidade de Belém. No cardápio do *Café Carneiro* havia sido ofertada também *sopa de frango à la princeza*, sendo que o hábito de tomar sopa era cotidiano e como indica Ferro “comida de ricos e comida de pobres, a sopa chegava à mesa de todos e, para tanto, bastava um pouco de alho, uma pitada de ervas de cheiro, coentros, hortelã, etc., um fio de azeite, água quente e pão”.<sup>940</sup> Aliás, segundo o autor, “a sopa ou as sopas que, desde sempre, tiveram lugar obrigatório em fatias de pão embebidas no caldo de cozer”.<sup>941</sup>

Além da *canja*, observa-se também nos cardápios dos *Cafés* belenenses outros pratos que sugerem uma importante influência portuguesa nessa culinária praticada em

<sup>934</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 32.

<sup>935</sup> CORÓ, *op. cit.*, p. 5.

<sup>936</sup> Sobre o assunto ver: GOULART, A. da C. Revisitando a espanhola: a gripe pandêmica de 1918 no Rio de Janeiro. *História, Ciências, Saúde- Manguinhos*, v. 12, n. 1, jan. – abr. 2005.

<sup>937</sup> CORÓ, *op. cit.*, p. 5.

<sup>938</sup> De Campos Ribeiro. *Gostosa Belém de Outrora*. Belém: Editora da Universidade Federal do Pará, 1966, p. 36.

<sup>939</sup> *Folha do Norte*, 8 de fevereiro de 1919, p. 07.

<sup>940</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 55.

<sup>941</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 51.

Belém do Pará. Desse modo, tem-se “papas à portuguesa”<sup>942</sup>; o “caldo à portuguesa”; os “grellos à portuguesa”; a “mão de vacca à portuguesa” e as “ostras ensopadas à portuguesa”. Ora, segundo Ferro:

“(…) normalmente, a cozinha tradicional é associada a um espaço geográfico específico, comumente uma região ou localidade, designando-se muitas vezes por especialidades regionais ou locais. Existe também um conceito de cozinha tradicional mais lato, associado normalmente aos Estados, como a chamada “cozinha portuguesa”.<sup>943</sup>

Por meio desses cardápios é possível dizer que tais pratos dividiam espaço com uma culinária oriunda de outras nacionalidades, para além da portuguesa. De fato, ainda que não saibamos exatamente como eram preparados, e quais ingredientes eram utilizados naquele contexto, esses pratos faziam alusão a uma alimentação e a uma identidade que os liga a lugares como a América, a Inglaterra, a Alemanha ou à França, como já dito antes. Desse modo, podia-se comer: “Torta de camarão à americana”; “Rosbife à inglesa”; “Rosbife com molho alemão”; “Filé com champignon”; “Lombo de vacca aux champignon”.<sup>944</sup> É bom dizer que muitos destes pratos que levavam “*modos*” de fazer “à” outros países tem origem no que Ferro denominou de “internacionalismo gastronômico”, o qual consistia em denominar pratos, menus e cardápios com termos estrangeiros.<sup>945</sup> Era o caso do livro de receitas de Domingos Rodrigues, que obteve grande sucesso em Portugal, intitulado *Arte de Cozinha*, publicado pela primeira vez em 1680.<sup>946</sup> O referido autor:

(...) não fugiu ao internacionalismo gastronômico, recheando o seu livro de receitas e termos estrangeiros. Eram ‘sopas ou caldo à francesa’, a ‘galinha de potagem à Francesa’, o ‘folhado francês’, as empadas e tortas inglesas, as sopas ou presuntos agridoce à italiana, pombos e frangos turcos, etc.<sup>947</sup>

Da mesma forma que ocorreu em Portugal, o internacionalismo gastronômico teve amplo espaço na cidade de Belém. Nos cardápios e menus foi possível visualizar a presença destes pratos que eram elaborados a moda internacional como a *pescadinha à*

<sup>942</sup> Segundo Ferro, a partir do século XVIII, temos o aparecimento “pela primeira vez, de receitas claramente identificadas com a cozinha portuguesa, ou seja, feitas ‘à portuguesa’, que nos dão uma ideia, pelo menos aproximada, de qual era a ‘cozinha tradicional’ do País (...)”. FERRO, *op. cit.*, p. 49.

<sup>943</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 41.

<sup>944</sup> *Folha do Norte*, 8 de janeiro de 1928, p. 5.

<sup>945</sup> FERRO, *op. cit.* p. 42.

<sup>946</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 41.

<sup>947</sup> FERRO, *op. cit.*, p. 42.

*espanhola* ou o *talharim à italiana*, por exemplo. Ao menos no nome eles eram. Mas, também é preciso pensar que, para além deste estrangeirismo, o aparecimento de pratos à moda internacional, no caso do Pará, sugere uma forma de diferenciar o modo paraense dos pratos ao modo dos outros, do estrangeiro. Da mesma forma que, nos cardápios aqui analisados, também se encontravam pratos identificados como de outros estados brasileiros como o *filé com farofa, à carioca; peito de tartaruga à amazonense; camurim a baiana; carne a baiana*, ou, ainda, a *moqueca de peixe à baiana*. Este último item, aliás, também escrito como “o” moqueca, era um prato miscigenado e tinha como ingredientes peixe, azeite de dendê ou de caiaué, pimenta e outro condimentos e que deveria ser consumido com farinha seca ou d’água.<sup>948</sup> No entanto, segundo Sampaio, existem vários tipos de moquecas no Brasil, havendo vários pratos que levavam essa denominação no Pará: “guisado de peixe ou de mariscos ou de carne, com pimenta e azeite, formando massa a qual é dividida em porções que são então envolvidas em folhas de bananeira”.<sup>949</sup> Havendo, ainda, a muqueca na forma de um bolo elaborado com goma de mandioca, envolvido em folha de bananeira e que era assada no forno.

Por outro lado, nos cardápios havia também pratos tidos de uma maneira mais geral como *à brasileira* como *farofas de ostras, à brasileira*, ao lado dos pratos regionais e mestiçados como *pato no tucupi; torta de carangueijo; unhas de carangueijo com limão e sal* e o *caruru*.<sup>950</sup> No caso deste prato, em particular, ele já aparece nos relatos desde o século XVII, sendo descrito por Luís da Câmara Cascudo assim: “Iguaria indígena constando de um esparregado de bredos, *hera vulgar caruru*, escreveu Piso, médico do Conde de Nassau, 1638-1644: ‘come-se este bredo como legumes’”.<sup>951</sup> Sendo um prato que viajou para África Ocidental e Oriental, onde “As pretas minas da Costa do Ouro (Gana), as do Daomé (...) fazem o caruru de mistura com bolos de milho e peixe, e mesmo galinha cozida”.<sup>952</sup> Foi na África que ele ganhou ingredientes locais: “O *caruru* transformou-se na África, partindo do pirão<sup>953</sup> do brasileiro *caá-riru*, os bredos, ajudado pelo quiabo, planta africana que toma o nome de

<sup>948</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 62.

<sup>949</sup> SAMPAIO, A. J. de *A alimentação sertaneja e do Interior da Amazônia*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1944, p. 290/291.

<sup>950</sup> *Diário de Notícias*, 14 de agosto de 1887, p. 1.

<sup>951</sup> CASCUDO, *op. cit.*, p. 181.

<sup>952</sup> CASCUDO, *op. cit.*, p. 181.

<sup>953</sup> Pirão - “Qualquer farináceo embebido em água, leite, ou caldo em ebulição, ficando a massa assim preparada consistente. Os mais usuais são os de farinha-d’água e de batata”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 68.

*calulu*, pela sua participação”.<sup>954</sup> O caruru brasileiro era então “um esparregado, esmagado de ervas, acompanhando outra comida, peixe ou carne”.<sup>955</sup> Ao que tudo indica, portanto, o prato caruru tinha origem indígena, mas ao longo do tempo sofreu influências africanas como o acréscimo dos quiabos, “azeite-de-dênde, camarões, peixe e outros ingredientes e temperos”.<sup>956</sup>

Vemos então que nas cozinhas dos restaurantes de Belém havia a oferta de pratos com sabores regionais como, por exemplo, o *filé de tartaruga com ervilhas*; *mixira de peixe-boi*; *casquinhas de mussuan*; *casquinhas de carangueijo*; *unha de carangueijo*; *tainhas moqueadas* e *tatu*. Alguns pratos, inclusive, reveladores em seus nomes de sua mestiçagem como o *filé de tartarugas com ervilhas*, a tartaruga uma carne usual da região Norte, mas acrescida das ervilhas. Sendo possível perceber a oferta desses pratos regionais, não só nos restaurantes, mas, o mesmo acontecendo em outros estabelecimentos da cidade. Em anúncio de 2 de setembro de 1898, no jornal *Folha do Norte*, o *Café Offício de Santo Antonio*, de propriedade de Joaquim Corrêa Ayres, na Rua Conselheiro João Alfredo, número 29, propagandeava que em todos os dias encontram-se: “casquinhas e unhas de carangueijo, pasteis, doces finos, refrescos, bebidas todas geladas, sorvetes e assahy e chopps a 1\$000, café, leite puro e coalhada o que é mais puro neste gênero”.<sup>957</sup> No mesmo ano, o *Café do Rio*, que se anunciava como “sendo o primeiro estabelecimento em seu gênero no Norte do Brasil” com “almoços, lanches e jantares às 8 horas”, também oferecia “Café e leite de manhã (...). Bebidas e refrescos, vinhos de Collares e genuínos, tudo especial (...). De tarde leite e refrescos”.<sup>958</sup> Em 1900, o predomínio dos cardápios mistos, variados, envolvendo pratos diversos continuaria aparecendo como, por exemplo, no já dito *Café Offício de Santo Antonio* aonde era possível encontrar todos os dias “casquinhas de carangueijo, pasteis diversos, frios, bolos de tapioca feito com todo esmero e asseio, assahy, cajuada e outros frescos especiaes, gommados ou à vontade do freguez”.<sup>959</sup>

<sup>954</sup> *Ibid Ibidem*, nota 181. Sobre as influências africanas ver EL-KAREH, Almir. *A vitória da Feijoada*. Rio de Janeiro, EDUFF, 1ª edição, 2012. RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. *Comida e religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira*. Humanidades. 2009. In: [www.cchla.ufrn.br](http://www.cchla.ufrn.br) acessado em junho de 2016.

<sup>955</sup> Cascudo, *op. cit.*, p. 181.

<sup>956</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 98.

<sup>957</sup> *Folha do Norte*, 2 de setembro de 1898, p. 4.

<sup>958</sup> *Folha do Norte*, 2 de setembro de 1898, p. 4.

<sup>959</sup> *Belém do Pará*, 16 de setembro de 1900, p. 4.

Tal realidade demonstra que, desde as últimas décadas do século XIX, nos cardápios e menus já havia uma incorporação de pratos marcados como especialidades locais ou regionais, sendo então importante a oferta deles, uma vez que muitos estabelecimentos sempre apresentavam as três opções nos seus cardápios: a comida tida como internacional, a comida nacional de origem regional e por fim, a comida local. Desta forma, muitos restaurantes buscavam fregueses pelo anúncio de tais pratos, oferecendo alguma diversidade, considerando que os hábitos de consumo de sua clientela eram diversificados e mestiços. Mais um exemplo disto podemos ver no anúncio publicado no domingo, 16 de julho de 1893, pelo *Restaurante Souza*, localizado à Rua da Trindade, gerido por Thomaz Souza, o qual tinha o *menu* aprimorado, onde servia-se as seguintes iguarias para almoço, jantar e ceia “esplendida paca de tucupy, gorda e apetitosa a valer, borrachinhos, perus e o saboroso tatu”.<sup>960</sup> O dito restaurante, ao que parece, tinha um cardápio marcado por carnes de caça de animais amazônicos, mas também de animais que faziam parte de forma geral de uma cultura europeia, como os carneiros. Em outro anúncio de 3 de setembro de 1893, aliás, o *Restaurante Souza* não apenas informava quais os pratos seriam servidos, mas, para chamar a atenção do público informava as técnicas do preparo, dando conta do tempo gasto para que o prato ficasse pronto, certamente para apurar o gosto e incitar o paladar dos leitores. Assim sendo, se anunciava: “Hontem foi ao cutello um belo carneiro que estava a derreter-se de banha; elle terá hoje as horas do almoço, ladeado por borrachos tão gordos como o Thomaz, perús, leitão, paca de tucupy”.<sup>961</sup> Já em 8 de outubro de 1893, na coluna do jornal *O Paraense* intitulada *Carteira do Repórter*, em seu texto, um misto de notícia e certamente de propaganda, o proprietário do *Restaurante Souza* era descrito “com seu seductor sorriso, a servir a numerosa freguezia que se acotovella pelas mezas”.<sup>962</sup> O estabelecimento era muito bem avaliado pelo repórter quando dizia que do restaurante saía um “cheiro de petiscos saborosíssimos: pacas de tucupy, borrachinhos com arroz, costellets gordas de leitão, gallinha de cabidela, etc”.<sup>963</sup>

No mesmo ano, em 22 de outubro de 1893, outro restaurante com nome de *Quatro Cantos* prometia aos seus fregueses uma carta variadíssima: “marriscos, borrachinhos, gorda paca de tucupy, peru, frangos, gallinha de cabidella, casquinhos de

<sup>960</sup> *O Paraense*, 16 de julho de 1893, p. 1.

<sup>961</sup> *O Paraense*, 3 de setembro de 1893, p. 1.

<sup>962</sup> *Correio Paraense*, 8 de outubro de 1893, p. 2.

<sup>963</sup> *Correio Paraense*, 8 de outubro de 1893, p. 2.

carangueijo e muitas outras iguarias”.<sup>964</sup> Em outro anúncio, era possível encontrar “paca no tucupy e assada de forno, em farofa”.<sup>965</sup> E como acompanhamento castanhas do reino<sup>966</sup> cozidas e assadas e finíssimo vinho especial.<sup>967</sup> Em 24 de dezembro, esse restaurante fez um festival para seus fregueses, onde seria possível encontrar música, e decoração com bandeiras de todas as nações, além de “o que de mais exquisito tem produzido a arte da culinária”.<sup>968</sup> O *menu* constava de:

(...) bacalhao à lisboeta; bolos de bacalhau; Pescada à Portuguesa frita e de escabeche, camarões frescos, casquinhas de carangueijo; ostras e mariscos; gorda paca de tucupy; marrecas frescas; peru recheado, borrachinhos à cabidella; costellas de leitão; perna de carneiro de forno com batatas; franguinhos assados de forno; galinha com molho pardo; repolho à portuguesa e outros pratos que o cosinheiro Joaquim apresentará de sua especialidade. (...) rabanadas, castanhas cozidas, assadas e outras sobre-mesas próprias do grande dia de Natal.<sup>969</sup>

Por meio dos cardápios percebemos que a variedade dos pratos que mesclavam produtos de várias origens não era uma especialidade de apenas um restaurante, mas possivelmente uma característica daquele contexto de fins do século XIX, para atender ao gosto dos consumidores. Do contrário não teria razão de ser. Desse modo, podemos lembrar que em vários cardápios apareciam, de um lado, os *borrachos* ou *borrachinhos* à cabidela ou com arroz, pratos oriundos em alguma medida de uma tradição gastronômica ibérica, em particular portuguesa. Eram os *borrachinhos* nada mais que pombos novos. Por outro lado, temos, apesar do consumo da carne de pato no tucupi, o hábito de se comer a paca no tucupi ou, então, assada servida com farofa. Os cardápios sempre estavam a ressaltar a presença dessa carne de caça, revelando-nos uma dada preferência pelo seu consumo, talvez mais significativo desde fins do século XIX até a primeira metade do XX do que o consumo do pato no tucupi, ambos pratos marcadamente regionais paraenses, ainda que, posteriormente, nos restaurantes e casas particulares de Belém tenha-se abandonado a paca, sobrando o pato.

<sup>964</sup> *Correio Paraense*, 22 de outubro de 1893, p. 2.

<sup>965</sup> *Correio Paraense*, 26 de novembro de 1893, p. 2.

<sup>966</sup> Também conhecida como castanhas portuguesas “Assim é conhecida no Brasil, a castanha europeia. Na Antiguidade, era abundante na Grécia, principalmente nas encostas do monte Olimpo, de onde se espalhou para o resto do Continente. Abundante na Europa a partir do fim do Outono, é pequena, achatada, com casca marrom e brilhante. Deve ficar de molho uma noite antes de ser empregada. Pode ser cozida em água fervente ou assada. Depois disso, é preparada como doce ou salgado. Tem sabor semelhante ao de batata-doce, porém mais leve e delicado. É matéria prima para o conhecido doce francês *marrom-glacê*. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 99.

<sup>967</sup> *Correio Paraense*, 26 de novembro de 1893, p. 2.

<sup>968</sup> *Correio Paraense*, 24 de dezembro de 1893, p. 2.

<sup>969</sup> *Correio Paraense*, 24 de dezembro de 1893, p. 2.

Vale notar também que, mesmo fora do espaço urbano de Belém, mas em localidades próximas situadas em seus distritos, encontramos semelhantes mescla nos cardápios. Desse modo, no Mosqueiro, uma ilha e balneário frequentado por parte da população da capital paraense, no restaurante de Lima Barbado, ao lado da paca no tucupi e cotias moqueadas era possível também comer “catitús preparados em feijoadas, moqueados, em mólho picante e guizado”<sup>970</sup>. Já no *Bar Belem-Club*, localizado na Vila do Mosqueiro, na Rua Nossa Senhora do Ó, em 4 de dezembro de 1926, o *menu* constava de:

Perú á brasileira.  
Paca no tucupy  
Gallinha com ervilhas.  
Fillet à Belem Club.  
Pato no tucupy.  
Fritadas. Etc, etc.<sup>971</sup>

Na mesma ilha do Mosqueiro, algumas décadas antes, na casa de Filomena, aos domingos em 1897, era servido “gallinha de molho pardo, costellas de leitão assadas, pato no tucupy e tainhas moqueadas”.<sup>972</sup> A galinha ao molho pardo que aparece nos cardápios acima citados tem origens em Portugal, lembrando Gomensoro que se tratava de um prato “citado inúmeras vezes em textos literários já no século XVI, de molho rico e saboroso (...)”.<sup>973</sup> Enquanto que no *Hotel Pinheirense*, localizado na povoação de S. João do Pinheiro, outro balneário frequentado pela população belenense, atual Distrito de Icoaraci, no ano de 1892 era possível encontrar “os bons bifés, peixes, prezuntos, etc.”. Além disso o anunciante dizia que não se poderia deixar “de lembrar que também tem a boa paca no tucupy”. E ainda “vinhos, conhac, cervejas tudo de primeira qualidade”.<sup>974</sup> Do mesmo modo, quase à saída da cidade de Belém, em 1887, no restaurante *Marco da Léguas*, as quintas-feiras eram servidas “sopa de ervilhas; feijoada a carioca; fritada de camarão; pato de tucupy; roast-beef; salada. (...) annanaz, bananas; queijo e doce”.<sup>975</sup>

Mesmo anos mais tarde, já na década de 1920 continuamos a encontrar propagandas de restaurantes cujo cardápio era marcado por essa mestiçagem dos pratos. Assim, em 1926, no *Bar Pilsen* encontramos os seguintes pratos: “casquinhas de

<sup>970</sup> *O Democrata*, 31 de maio de 1890, p. 1.

<sup>971</sup> *Folha do Norte*, 4 de dezembro de 1926, p. 4.

<sup>972</sup> *Folha do Norte*, 25 de maio de 1897, p. 2.

<sup>973</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 193.

<sup>974</sup> *Correio Paraense*, 30 de setembro de 1892, p. 3.

<sup>975</sup> *Diário de Notícias*, 23 de junho de 1887, p. 2.

mussuan,<sup>976</sup> pescada à provençal, mayonnaise de pescada, vatapá à bahiana, peru à brasileira, galinha com repolho, franguinho à cocotte e franguinhos na grelha”.<sup>977</sup> Em 21 de agosto de 1927, já se encontrava no *menu* os seguintes pratos:

Canja de galinha, Galantino de Leitão com salada de batatas, Camorim a Hespanhola, Croquitos de pescada, Mayonaise de Camarão, Camarão à restaurant, bacalhau à Republicana, Franguinho à Cocotte, Vitela a Marangot, peito de tartaruga à amazonense, Ragouth de carneiro com ervilhas, Talharim à Italiana, Peru à brasileira, Costellas de Carneiro de Grelha.<sup>978</sup>

E ainda de sobremesa “Puding de licor, queijo e goiabada, peras, ameixas e marmelladas”.<sup>979</sup> No mesmo ano de 1927, em setembro, no *Bar Pilsen* era servido “Camorim à Hespanhola, franguinho à moderna, casquinhas de mussuan, risóles à italiana, peru à brasileira. Schopp bem geladinho e bem tiradinho”.<sup>980</sup> Em 23 de outubro já era anunciado além da Canja de galinha, “Mayonaise de pescada; Camorim à Hespanhola, pescada frita, camarão à restaurante, bacalhau à republicana, peito de tartaruga à amazonense, frangos à caçador, Filet Minhão, Lombo de Vitela à Portuguesa, Talharim à Italiana, Perna de leitão ao Sousa Robert, peru à brasileira e shopp”.<sup>981</sup> Já em 12 de Novembro os pratos eram: “Caldo verde, Rissoles à Italiana, Mayonaise de Camarão, Camorim à hespanhola, Pescada à Doré, Frango à caçador, Filet Mignon, Casquinhas de mussuans, Perú à brasileira, schop, guaraná, kola, champagne<sup>982, 983</sup>”. O rissole era à Italiana, sendo um prato da:

(...) culinária francesa que consiste numa massa de torta, recheada com carne de boi ou de ave em pequenos pedaços, na forma de um pequeno pastel, a massa é frita em óleo e servido com salsinha (...) Já existente desde o século XVIII, seu nome é uma variação da palavra *rissole* (que significava ‘pastel frito’), que, por sua vez, deriva do latim *russeola*, significando ‘preparação avermelhada’. Na verdade, após a fritura, a massa do rissole toma uma coloração avermelhada.<sup>984</sup>

<sup>976</sup> Segundo Miranda “MUÇUÃ (MUSSUAN). Pequenino quelônio dos campos baixos e mondongos, abundante no Marajó, cuja carne saborosa é mui apreciada pelos paraenses”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 58.

<sup>977</sup> *Folha do Norte*, 31 de outubro de 1926, p. 2.

<sup>978</sup> *Folha do Norte*, 21 de agosto de 1927, p. 6.

<sup>979</sup> *Folha do Norte*, 21 de agosto de 1927, p. 6.

<sup>980</sup> *Folha do Norte*, 7 de setembro de 1927, p. 6.

<sup>981</sup> *Folha do Norte*, 23 de outubro de 1927, p. 7.

<sup>982</sup> A champanhe é um vinho espumante, de origem francesa, da região da Champanhe. “Legalmente somente o vinho espumante dessa região, feito com uvas plantadas em área delimitada, pode receber este nome”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 107.

<sup>983</sup> *Folha do Norte*, 12 de novembro de 1927, p. 5.

<sup>984</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 347.

No ano seguinte, em 1928, no *Bar Pilsen* o cardápio constava de “Caldo Verde, Mayonnaise de Camarão, pescadinha a hespanhola, camorim à doré, peito de tartaruga a Amazonense, Filet de tartaruga com ervilhas, Franguinho assado à caçador, Filet a minhão, Talharim a Italiana, Perú a NOSSA PÁTRIA” e para acompanhar “schopp bem gelado, kola e guaraná”.<sup>985</sup> Ainda em 1928, segundo anúncio datado de 26 de agosto, o cardápio do *Bar Pilsen* era formado de “Mayonnaise de Lagosta, casquinhos de mussuan, casquinhos de carangueijo, pato no tucupy, camorim à Baiana, franguinho à cocotte, especial carneirinho, peito de tartaruga à Amazonense”.<sup>986</sup> Em 1929, no cardápio variadíssimo do *Bar Pilsen*, destacava-se entre outras iguarias: “Canja de galinha, arroz à valenciana, pescada ao m. creme, mayonnaise de salsão, salada de camarão, bacalhau<sup>987</sup> à biscainha, casquinhos de carangueijo, casquinhos de mussuan, carangueijo à Bahiana, camarão ao m. Hollandez, peito de tartaruga à amazonense, paca no tucupy, lombo recheiado à franceza, leitão assado com purê, frango assado à brasileira, peito de leitão à carioca, roast beef à inglesa, sobremesa: pudding de baunilha, schopp (...)”.<sup>988</sup> Em 14 de abril de 1929, aliás, oferecia “saborosa paca no tucupy”.<sup>989</sup>

Já em 19 de agosto de 1932 era possível encontrar o seguinte cardápio à disposição dos fregueses do *Bar Pilsen*:

Pescada à Portuguesa.  
 Mayonnaise de pesacada.  
 Vatapá à Bahiana.  
 Casquinhos de Mussuan.  
 Filet de tartaruga com batatas palha.  
 Pato no tucupy.  
 Peru à brasileira.  
 Gallinha assada com ervilhas.  
 Frango á caçador.  
 Perna de leitão ao choucrouth.  
 Lombo de leitão ao choucrouth.  
 Filet à americana.

<sup>985</sup> *Folha do Norte*, 8 de janeiro de 1928, p. 5.

<sup>986</sup> *Folha do Norte*, 26 de agosto de 1928, p. 7.

<sup>987</sup> Bacalhau- “Peixe do Norte do Atlântico e do Pacífico, tem carne branca e firme. Pode pesar de 450 g até 10 kg. Apesar de geralmente ser pescado entre maio e outubro, está a venda durante o ano todo. Pode ser encontrado fresco, salgado e seco, defumado ou apenas salgado (...) Tradicional da culinária de Portugal, as primeiras referências à sua utilização são encontradas no segundo tratado português, *O cozinheiro Moderno*, de Domingos Rodrigues (1780). São elas ‘bacalhau à provençal’, ‘bacalhau a bexamela’ e ‘bacalhau assado na grelha e outros modos’. Presta-se a grande variedade de prato, sendo muito tradicional na culinária portuguesa”. GOMENSORO. *op. cit.*, p. 46.

<sup>988</sup> *Folha do Norte*, 20 de janeiro de 1929, p. 5

<sup>989</sup> *Folha do Norte*, 14 de abril de 1929, p. 6.

Schopp bem gelado e bem tirado.<sup>990</sup>

No *Bar Paraense*, em 1926, havia “Pernas de leitão ao choucrouth, salsichas e frios sortidos, Perú à brasileira, pato no tucupy e outras petisqueiras saborosas”.<sup>991</sup> O caldo verde também estava sendo ofertado no *Bar Paraense*, em 12 de novembro de 1927.<sup>992</sup> Em 11 de fevereiro de 1928, no *Restaurantes Portuense*, o cardápio ia desde tripas à portuense, cafés, leites, coalhadas, bebidas finas nacionais e estrangeiras, sendo ainda ofertado o fumo, sendo associado ao hábito da refeição ao do tabaco.<sup>993</sup> No mesmo ano, no *Bar Paraense* havia um saboroso pato no tucupi, *Mayonnaise* de Camorim e sopa ao purê de ervilhas.<sup>994</sup> A presença de um cardápio variado, inclusive com pratos tidos como de origem portuguesa, a exemplo do caldo verde que é uma “Sopa tradicional portuguesa, feita com batatas cozidas em água, que depois serão amassadas e retornarão ao caldo, couve cortada em tiras finíssimas e rodelas de chouriço ou paio”<sup>995</sup> ressalta bem a mestiçagem que estamos aqui falando. Da mesma forma que os pratos nacionais como a feijoada, um desses pratos híbridos que ganhava lugar na cidade, muitas vezes consumida no almoço e com outras comidas mais regionais, sendo essa, aliás, a ideia de Osmar Maia, paraense, branco de 17 anos e morador na Rua Lauro Sodré, quando comeu uma “vasta feijoada rematada por um não menos vasto prato de mixira de peixe-boi” e acabou tendo um problema estomacal e se atacou num vômito em pleno Ver-o-Peso.<sup>996</sup> A mixira, por sua vez, era um dos pratos que trazia em sua forma de conservação e preparo característica e técnicas indígenas. Segundo Orico a mixira:

(...) é a carne de peixe, principalmente a do peixe-boi, preparada por um processo especial, através do fogo brando, produzida e conservada em gordura animal. Submetida a esse tratamento, a carne permanece na infusão do óleo em que foi preparada, adquirindo para sua conservação a crosta solidificar depois de fria. Embora seja a amais apreciada, por seu gosto característico, a *mixira* de peixe-boi, existem outras espécies menos procuradas: a de carne de porco, de tartaruga, de tucunaré, etc. O melhor acompanhamento para a mixira é a farinha-d’água.<sup>997</sup>

<sup>990</sup> *Folha do Norte*, 19 de agosto de 1932, p. 6.

<sup>991</sup> *Folha do Norte*, 17 de dezembro de 1926, p. 2.

<sup>992</sup> *Folha do Norte*, 9 de novembro de 1927, p. 5.

<sup>993</sup> *Folha do Norte*, 11 de fevereiro de 1928, p. 5.

<sup>994</sup> *Folha do Norte*, 1 de março de 1928, p. 4.

<sup>995</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 88.

<sup>996</sup> *Folha do Norte*, 2 de agosto de 1928, p. 5.

<sup>997</sup> ORICO, *op. cit.*, 46.

Continuando a análise dos cardápios percebemos que a mistura de pratos se mantinha como uma característica de muitos restaurantes. Um exemplo disso era o cardápio do *Bar Paraense* que, em 26 de setembro de 1926, tinha “grande quantidade de lombo e pernas de leitão ao Choucrouth Bratwurst (salsichas).”<sup>998</sup> A bratwurst era:

(...) típica da cozinha alemã, é uma salsicha branca, feita com carne de porco e/ou vitela, bacon, leite, cebolas picadas, gengibre, noz-moscada, alcaravia, coentro. Tem sabor muito delicado e textura lisa e fina. Deve ser mergulhada em água fervente por dez minutos antes de ser grelhada, frita ou cozida com outros alimentos. Serve-se normalmente acompanhadas com batatas cozidas e chucrute.<sup>999</sup>

No *Bar Paraense* a bratwurst era servida com pernas de leitão ao chucrute. Ao que parece, o consumo de salsichas alemãs tinha freguesia certa, se for considerado que, em novembro de 1926, Ernesto Veber, que residia à Praça Justo Chermont, número 30, sendo encarregado da *Salsicharia Allemã*, na mesma praça, descobriu que os roubos de “várias latas de chouriço e de banha” eram realizados pela sua cozinheira Georgina Herundina dos Santos, moradora na Vila Nova.<sup>1000</sup> No mesmo ano, desta vez no *Bar Paraense*, em destaque estavam “salsichas e frios sortidos” ao lado do “pato no tucupy”.<sup>1001</sup> A procura pelas salsichas alemãs deveria ser importante, já que em 24 de maio de 1930, no mesmo *Bar Paraense*, anunciava-se “salsichas e frios sortidos preparados por competente e especialista profissional alemão, chegado da Europa”<sup>1002</sup> e ainda “ninguém, pois, deverá deixar de ir ao *Bar Paraense*, experimentar as deliciosas salsichas”.<sup>1003</sup> Ao que tudo indica, ao contratar um habilitado profissional alemão o dono do Bar tinha como intenção atrair a clientela que tinha tais hábitos de consumo, afinal não seria qualquer pessoa que iria fazer as deliciosas salsichas, mas um especialista vindo da Europa. O que também nos mostra que os hábitos alimentares do consumo da salsicha alemã rendiam, sendo lucrativo para o estabelecimento.

Retornado, no entanto, ao *Bar Pilsen*, no ano de 1939, vemos permanências na mestiçagem do cardápio quando a *Folha do Norte* anunciava que o “Senhor Anselmo” servia aos seus fregueses “Bons pratinhos de mariscos de maré- caranguejo, camarão,

<sup>998</sup> *Folha do Norte*, 26 de setembro de 1926, p. 5.

<sup>999</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 56. O chucrute por sua vez é “um repolho fermentado, prato típico alemão”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 115.

<sup>1000</sup> *Folha do Norte*, 3 de novembro de 1926, p. 7.

<sup>1001</sup> *Folha do Norte*, 25 de novembro de 1926, p. 7.

<sup>1002</sup> *Folha do Norte*, 24 de maio de 1930, p. 7.

<sup>1003</sup> *Folha do Norte*, 24 de maio de 1930, p. 7.

tartaruga, tudo ao gosto do freguês”.<sup>1004</sup> A carne de tartaruga, aliás, era uma preferência na Amazônia, sendo os hábitos de consumo dessa carne descritos da seguinte forma por José Veríssimo:

De vários modos a preparamos cosida, ensopada ou assada, ou, e é um dos melhores, picada a carne e servindo de assadeira o próprio peito da tartaruga, assada no forno. Dos miúdos faz-se o guisado conhecido por sarapatel, capitulado por Bates de *delicious soup*, e que não é sinão, e para melhor, a celebre sopa de tartaruga dos grandes restaurantes de Londres e Paris. O sarapatel de tartaruga ou tracajá contentaria o mais fino gourmet. Fazem-o muitas vezes no próprio casco, que aguenta perfeitamente o fogo. No mesmo casco, fazendo de panella, a cozinham ou preparam de outra maneira.<sup>1005</sup>

Monteleone em seu trabalho sobre alimentação e suas práticas em São Paulo, nos diz que por lá, em fins do século XIX, a sopa de tartaruga tornou-se um prato emblemático. O prato logo se tornou afamado e disputado nos anúncios locais, sendo um desses exemplos o do *Grande Hotel da Paz*: “No grande Hotel da Paz haverá quinta-feira, 24 do corrente, sopa de tartaruga e filets de tartaruga sauce poivadre”.<sup>1006</sup> Segundo a autora, esse ensopado de tartaruga não era associado à sopa tradicionalmente elaborada no Norte do país, mas, estava associada à tradição gastronômica da Europa, sendo particularmente “associada à culinária da Inglaterra”, tanto que o restaurante *Stadt Bern* anunciava que serviria, além da sopa, “filets fique à moda inglesa”.<sup>1007</sup> Também vale dizer que, no caso da Amazônia, os diversos tipos de tartarugas cujas carnes eram servidas eram de água doce, ao passo que, em São Paulo era servido somente um tipo de tartaruga marinha, o que elevava o preço e deixava o prato mais refinado. Desta forma, a autora conclui que:

A tartaruga servida em São Paulo possuía um significado claro, ao associar seu consumo aos hábitos de civilização europeia e cosmopolita. Era uma comida chique - e também tornavam-se chiques os que podiam pagar para comê-la.<sup>1008</sup>

Gilberto Freyre a respeito do consumo da tartaruga nos informa que “dela se faz no Extremo-Norte uma variedade de quitutes<sup>1009</sup>, cada qual mais louvado pelos

<sup>1004</sup> *Folha do Norte*, 15 de janeiro de 1939, p. 6.

<sup>1005</sup> VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 80.

<sup>1006</sup> MONTELEONE, Joana. *Sabores urbanos, alimentação, sociabilidade e consumo: São Paulo, 1828-1910*. São Paulo: Alameda, 2015, p. 123.

<sup>1007</sup> MONTELEONE, *op. cit.*, p. 124.

<sup>1008</sup> MONTELEONE, *op. cit.*, p. 127.

<sup>1009</sup> Quitute - “Iguaria, manjar delicado e bem condimentado”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 72.

*gourmets*; cada qual mais gostoso” e ainda “Há mais a paxicá, picado feito de fígado de tartaruga, temperado com sal, limão e pimenta-malagueta”.<sup>1010</sup> Com está carne era feito também um prato intitulado *mujanguê*, uma espécie de mingau que se faz com “as gemas dos ovos de tartaruga ou tracajá e farinha de mandioca mole, intumescida de água: alguns europeízam esse pirão, acrescentando-lhe sal ou açúcar”.<sup>1011</sup> A fala de Freyre, ao fazer referência ao termo “europeízam”, demonstra bem o que estamos defendendo nesta tese sobre os hibridismo pelo qual a cozinha brasileira e paraense passou ao longo de seu processo histórico. Ao acrescentar o sal ou açúcar faz-se uma alteração na estrutura do prato o que o torna, a partir de então, mestiço. Enfim, a oferta de pratos à base de tartaruga regional era constante, havendo, por exemplo, a *tartaruga guisada*; *peito de tartaruga à amazonense*; *paxicá* e tantos outros; os quais compunham a lista de pratos ofertados nos cardápios da região sendo extremamente apreciados dentro dos hábitos alimentares da cidade. Em 26 de abril de 1930, no *Bar Pilsen*, o seu proprietário fazia o seguinte anúncio: “O proprietário deste Bar comprou uma tartaruga do tamanho de um bonde, portanto faz parte do menu hoje e amanhã, este delicioso prato à amazonense e o esplendido filet da mesma com batatinha palha”.<sup>1012</sup>

No início da década de 1950, por sua vez, a unha de caranguejo era um dos acepipes<sup>1013</sup> mais cobiçados de Belém segundo as memórias de Alfredo Oliveira. De acordo com o memorialista as mais cobiçadas eram as servidas no bar “Jangadeiro, na Santo Antônio, que servia uma unha de caranguejo inesquecível”.<sup>1014</sup> Segundo Orico, a unha-de-caranguejo era “uma das especialidades mais apreciadas em Belém e Manaus”. De acordo com Osvaldo Orico, utilizava-se a massa do caranguejo fervida em água e sal. Após o que se prepara um refogado com molho de tomate, alho, sal, pimenta-de-cheiro e limão e “em torno de uma unha principal do caranguejo, com a massa de batata ou farinha de trigo e uma gema de ovo, faz-se uma espécie de pêra. Leva-se ao forno depois até ganhar certa consistência e a cor cobreada que adquire”.<sup>1015</sup> O memorialista Alfredo Oliveira, além das “unhas de caranguejo” recorda-se de ter “dois prazeres gastronômicos simplórios: o bife à cavalo do Plaza e a galinha à cabidela do Hotel

<sup>1010</sup> FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. Rio de Janeiro: Record, 1994, p. 125.

<sup>1011</sup> FREYRE, *op. cit.*, p. 125.

<sup>1012</sup> *Folha do Norte*, 26 de abril de 1930, p. 7.

<sup>1013</sup> Acepipe - “O mesmo que comida apetitosa, quitute, petisco”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 12.

<sup>1014</sup> OLIVEIRA, *op. cit.*, p. 138.

<sup>1015</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 44.

Coelho”.<sup>1016</sup> A galinha à cabidela, como já foi mencionado é uma prato “da cozinha portuguesa, é um ensopado (...) feito com molho em que é misturado seu sangue com vinagre”. Também conhecido como “ao molho pardo”.<sup>1017</sup> Mas, ao que tudo indica, estes pratos eram de valor mais elevado, uma vez que, “somente a coalhada<sup>1018</sup> baratinha do *Sol Nasce Para Todos* fazia parte da mesa com mais frequência”.<sup>1019</sup> Tais memórias ajudam na construção dos argumentos dessa tese da constituição de uma cozinha mestiça em Belém.

Pela documentação analisada podemos dizer que a comida mestiça se fazia na mistura de ingredientes e técnicas já defendidas anteriormente, mas, acima de tudo o próprio *menu* era mestiço. A presença de cardápios com pratos mais elaborados e tidos de outros países existia ao lado de pratos regionais. Da mesma forma, os produtos que aqui chegavam enfatizam bem essa questão, como, por exemplo, podemos ver em 31 de outubro de 1926, quando o armazém de M. F. Coutinho disponibilizava uma quantidade de produtos de origem muito diversa: espargos alemães, azeite francez puget, canjica<sup>1020</sup> americana, cevadinha allemã, feijão austríaco, manteiga dinamarquesa, Heyman, pickles ingleses, pickles portugueses, molho inglês perrins, vinhos francezes, vinhos portugueses, whiskys e cognacs”.<sup>1021</sup> Havia inclusive casas especializadas em produtos importados como era o caso da *Casa Sport*, que no ano de 1917, havia recebido grande sortimento de “Uvas, Peras, Damascos, Repolhos, Queijos, Requeijão; Fiambres, Salame, Línguas, Paio. Fino sortimento em Champagnes, licores e vinhos finos e de mesa. Biscoitos, Amendoas confeitadas, Bombons, Caramelos, Conservas, etc”.<sup>1022</sup> Para as festas de Natal, a casa recebeu dos vapores vindo da América e Europa grande sortimento de artigos próprios para as festas de fim de ano, escolhidos pelo próprio dono da casa em recente viagem: amêndoas, maçãs australianas e americanas, frutas cristalizadas, nozes, figos, uvas de Málaga e férreas, bem com uvas bastardinhas, passas, avelãs, repolhos, queijo prato e do Rio da Prata e requeijão. E, ainda, bombons,

<sup>1016</sup> OLIVEIRA. *op. cit.*, p. 140.

<sup>1017</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 82.

<sup>1018</sup> A coalhada segundo Gomensoro “leite cru, talhado, que ficou abafado por 24 ou 48 horas. Geralmente é conseguida com adição de renina ao leite. Pode ser consumida ao natural, pura ou acompanhada de açúcar, ou ser utilizada como ingredientes de diversos pratos”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 118.

<sup>1019</sup> OLIVEIRA, *op. cit.*, p. 140.

<sup>1020</sup> Canjica - “Pudim feito de milho verde ralado, com açúcar, côco, ou castanha”. MIRANDA, *op. cit.*, p. 17.

<sup>1021</sup> *Folha do Norte*, 31 de outubro de 1926, p. 07.

<sup>1022</sup> *Folha do Norte*, 12 de outubro de 1917, p. 07.

caramelos, confeitos, amêndoas confeitadas, fantasias de chocolates, vinhos finíssimos, tanto do Porto, como das marcas Romariz n.1, Santo Antônio, Constantino, Real Companhia Vinícola entre outras, da mesma forma que licores, champanhe e biscoitos.<sup>1023</sup>

No mesmo ano de 1917, a *Casa Leão da América*, no Largo do Palácio, canto da Rua Conselheiro João Alfredo, recebeu vindo de Nova York: “Bacalhau fresco, peras da California, Salmon, Pecegos, Uvas e Repolhos” e da Europa pelo vapor *Manco* “uvas ferraes, maçãs, pêros e Pólvo do Vigo” tudo vindo no frigorífico o que atestava sua qualidade e frescor.<sup>1024</sup> Na *Casa Carvalhaes*, por sua vez, havia “cebolas novas americanas”, bem como “Peras da California, maçãs, uvas Diagalves, Uvas Ferraes, Couve Flôr, tâmaras e línguas afiambradas”.<sup>1025</sup> Enquanto na *Casa Sport*, no ano de 1927 se oferecia “uvas Diagalves, maçãs portuguesa, tâmaras, queijos Holandezes e ameixas”.<sup>1026</sup> Já em 1950, na dita casa comercial era possível comprar maçãs canadenses, uvas espanholas, peras anjou, havendo ainda o “especial bacalhau norueguês recebido diretamente”.<sup>1027</sup> Inclusive, no *Vesúvio* era possível encontrar leite em pó holandês em latas.<sup>1028</sup> Sem dúvida, os produtos importados vinham para atender uma demanda de refinamento, sendo consumidos em casas particulares, da mesma forma que vinham ao encontro dos desejos de consumo de imigrantes radicados na capital paraense, mas, também, tinham nos estabelecimentos como restaurantes, bares e hotéis uma parte importante de sua clientela, afinal na preparação de seus pratos à moda internacional ou na oferta de determinadas bebidas fazia-se necessária muitas vezes a sua importação. Aliás, a presença constante do vinho de champanhe, ao longo de todo o período estudado, também ressalta a importância deste produto no consumo de parte da população. Segundo Devroey, esta era uma bebida que tinha um ritual que deveria ser obedecido, sendo, portanto, uma bebida de datas festivas e comemorações:

Desde os primeiros anos do século XVIII, o apreciador do vinho da Champagne se submete a um ritual que vai desde o modo de resfriar o vinho em gelo, seguindo-se a abertura da garrafa fazendo saltar a

<sup>1023</sup> *Folha do Norte*, 15 de dezembro de 191, p. 07.

<sup>1024</sup> *Folha do Norte*, 21 de outubro de 1917, p. 07.

<sup>1025</sup> *Folha do Norte*, 1 de dezembro de 1917, P. 07.

<sup>1026</sup> *Folha do Norte*, 11 de setembro de 1927, p. 07.

<sup>1027</sup> *Folha do Norte*, 27 de janeiro de 1950, p. 07.

<sup>1028</sup> *Folha do Norte*, 12 de fevereiro de 1950, p. 07.

rolha, depois fazê-lo espumar na taça, despejando-o do alto, e, por fim, a beber o champagne tomando-o todo num único gole.<sup>1029</sup>

Ainda segundo Devroey, no reinado de Luís XIV a champanhe foi alçada ao “*status* de bebida aristocrática por excelência”,<sup>1030</sup> sendo que, na França, o hábito em torno de seu consumo consolida-se no século XVIII. Essa condição de bebida refinada provavelmente fazia com que a champanhe fosse uma presença constante em praticamente todos os cardápios e menus ao longo da análise. Enfim, o bom gosto e o refinamento, bem como a sua identificação com hábitos franceses associados ao consumo do vinho de champanhe, podem ser vistos como fatores que eram essenciais para a escolha desse produto, não podendo faltar nos banquetes oferecidos na cidade de Belém. Até porque o refinamento a mesa estavam associados a ideia de civilidade. Nobert Elias nos informa que o conceito de civilidade e civilização mudam ao longo do tempo.<sup>1031</sup> Especialmente quando se analisa a alimentação e modos a mesa, ao longo do tempo é possível observar que alguns produtos ganham status em relação à outros. Assim, “o ato de comer adquirira um novo estilo, correspondendo às novas necessidades da vida social”.<sup>1032</sup>

## 2. Os banquetes e seus menus: sentidos e significados.

Segundo Francisco Lellis, os menus surgem na França, país que já naquele momento se destacava na arte do bem viver e que inspirava todos os demais países que desejassem ser uma *França* fora da Europa. Em 1751, surgiu o primeiro menu conhecido, desenhado por Brain de Sainte-Marie para preservar a memória do jantar realizado no Castelo de Choisy, na França. Acredita-se que Luís XV quando viu solicitou que, a partir daquele, fossem feitos desenhos de menu em todos os banquetes.<sup>1033</sup> Sob a influência francesa, no Brasil não haveria de ser diferente, da

<sup>1029</sup> DEVROEY, Jean-Pierre. “Champagne!”, ou a exportação do território. In: MONTANARI, Massimo (Org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009.

<sup>1030</sup> DEVROEY, *op. cit.*, p. 202.

<sup>1031</sup> NOBERT ELIAS. *O processo Civilizador: uma história dos costumes*. Jorge Zahar Editor: Rio de Janeiro, 1990. p. 112.

<sup>1032</sup> NOBERT ELIAS, *op. cit.*, p. 116.

<sup>1033</sup> E mais “O gesto não passou despercebido pela esperta Madame Pompadour, que estimulou artista a desenhar, par avance, a lista dos pratos do souper (ceias teoricamente informais nos palácios preparadas para atrair politicamente a presença de convidados) que ela ofereceu em Versalhes, no dia 4 de novembro de 1757. O inusitado formato circular desse menu divide-se em quatro peças, cada uma representando um dos serviços do banquete. Nele, aparecem palavras-chave que vão influenciar todos os menus a partir de então, popularizando termos

mesma forma que na capital paraense os banquetes oficiais também seguiriam o padrão do que estava em voga ao longo de todo o Brasil. Em 1917, em Belém, no banquete de comemoração do aniversário da Brigada Militar do Estado, no *Grande Hotel* almoçaram os oficiais e demais amigos. O jornal *Folha do Norte* publicou, naquela ocasião, que o almoço foi “servido de maneira irreprensível, com o seguinte *“menu”*”:

**Hors-d’Euvre.**

Variétés assorties.  
Poisson  
Mayonnaise de Camorim.

**Entrée.**

Blanquette de mouton.  
Légume.  
Tomates au gratin.  
Roti.  
Dindonneau à La Brésilienne.  
Grillade.  
Filet de boeaf au Madère.

**Dessert**

Tartelettes à La Russe.  
Fromages varies.  
Vins: Champagne.  
Café-Liqueurs.<sup>1034</sup>

O *menu* desse banquete, acontecido no *Grande Hotel*, além de trazer toda a escrita em língua francesa, teve também a organização de como os pratos deveriam ser servidos segundo os moldes dos menus franceses, se tomarmos como referência o cardápio publicado na *Folha do Norte*. Assim, os termos franceses que marcavam o *menu* sugerem a forma como se daria o serviço à mesa e como a comida seria consumida pelos oficiais da brigada e seus convidados no almoço. *Hors d’oeuvre* eram os aperitivos,<sup>1035</sup> entradinhas quentes ou frias; nas *entrées*<sup>1036</sup> eram servidos as *releve*, que poderiam ser a base de carnes ou legumes, depois vinham o *rôti*, carne assada; os

---

restritos à nobreza como *entrées, hors d’oeuvre e entremets*, entre outros”. LELLIS, Francisco. *Os banquetes do Imperador*. Francisco Lellis, André Boccato. São Paulo: Editora Senac; Boccato, 2013, p. 29.

<sup>1034</sup> *Folha do Norte*, 28 de dezembro de 1917, p. 05.

<sup>1035</sup> Aperitivo - “Bebida alcoólica, pura ou combinada, servida antes das refeições para estimular o apetite. Na Itália e na França, o aperitivo é, em geral, um vinho ou alguma bebida derivada. Em outros países, toma-se qualquer tipo de destilado, como vodca, uísque ou gim. No Brasil, o aperitivo mais comum é a pinga, a cachaça, pura ou na forma de caipirinha”. Também podem ser os licores e vinhos de frutas. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 32.

<sup>1036</sup> “Termo em francês cuja tradução integral é ‘entrada’. Diferentemente do que o nome indica, não eram pratos que iniciavam a refeição. Segundo Louis Eustache Ude era os pratos de carne, ave, caça ou peixe servidos durante o segundo serviço”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 161.

*entremets*<sup>1037</sup> (o entremeio), que podia ser salgado ou doce, geralmente sorvetes ou legumes, que eram servidos entre os pratos principais e por fim o *dessert*,<sup>1038</sup> o final da refeição. Todavia, o fato do cardápio vir aos moldes francês também denota outra questão, que havia uma incorporação dos hábitos franceses tidos como refinados.

Embora, seja verdade, nem sempre a incorporação de hábitos que vinham do estrangeiro, na alimentação servida nos restaurantes ou cafés, fossem em si mesmos pratos estrangeiros para além de seus nomes. O escritor Monteiro Lobato, por exemplo, criticava quem queria plagiar a cozinha e a culinária europeia em detrimento da cozinha brasileira. Desta forma, em seu *Curioso caso de materialização*, Monteiro Lobato criticava severamente “a mentalidade do Trianon, a casa de chá frequentada pela aristocracia paulistana” localizada na Avenida Paulista, onde depois foi erguido o Museu de Arte de São Paulo, isto porque lá se encontrava o seguinte cardápio em início do século XX:

MENU  
 Consommé aux rejets.  
 Riz au four à la Kyrial  
 Supreme de Furbot.  
 Coeur de macassin.  
 Crème Princesse.  
 Etc.  
 Five-o-clock-tea.<sup>1039</sup>

O *menu* aos moldes franceses ou o afrancesamento da cozinha brasileira, aliás, seria igualmente criticada em outro artigo, *Ideias de Jeca Tatu*, no qual Camilo Castelo Branco aparece ao lado de Monteiro Lobato questionando tal “afrancesamento deslumbrado das elites nacionais, em referência aos vórtices de elegância e ao ‘podre de chique’ do Trianon, cujo nome, para o escritor luso, soava no mínimo estranho”.<sup>1040</sup> Monteiro Lobato, como interlocutor, então explicava que “creme de princesse não passa

<sup>1037</sup> Segundo Gomensoro, o *entremets* “é algo como um serviço separado, depois do prato principal e antes dos doces da sobremesa, ou então, um outro prato (que não de carne) servido ao mesmo tempo que o prato principal”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 162.

<sup>1038</sup> “Palavra francesa que significava sobremesa. Nas refeições modernas, informais, é um prato doce, mas nos banquetes ou refeições formais, é o último serviço. Serve-se geralmente somente depois que todos os pratos salgados e condimentos foram retirados da mesa. Oferece-se, além de doces, frutas frescas e secas, acompanhadas de um vinho de sobremesa, como um Porto. Pequenos potes de lavanda, para lavar os dedos, também podem ser colocados à mesa nessa hora”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 148.

<sup>1039</sup> CAMARGOS, Marcia; SACCHETTA, Vladimir. *À mesa com Monteiro Lobato*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008, p. 15.

<sup>1040</sup> CAMARGOS & SACCHETTA, *op. cit.*, p. 15.

de uma gemada qualquer e que supreme de Turbot é uma papa de cação de Santos”.<sup>1041</sup> Assim, o regionalismo de Monteiro Lobato choca-se com uma elite que tem gosto europeu e que entende que o melhor era o que vinha de fora. Por fim, havia uma valorização “da culinária europeia” em detrimento dos sabores regionais, e mesmo que estes estejam presentes de maneira cotidiana buscavam-se hábitos alimentares europeus.

Mas, voltemos ao cardápio do banquete da brigada, em Belém, onde o uso dos peixes regionais em pratos tidos como refinados salienta bem essa internacionalização da gastronomia da qual estamos falando, especialmente porque eles aparecem em banquetes e cardápios de restaurantes conceituados. Nestes foram encontradas pescadinhas fritas, à espanhola ou de escabeche; peixe ensopado com batatas; pescada ao forno, frita ou ao molho creme, maionese de pescada ou de lagosta; peixe de forno à brasileira; bacalhau à republicana ou a biscainha; e, ainda, camorim à doré, à espanhola e maionese de camorim. Percebe-se que, apesar de se usar o bacalhau, peixe tradicional da culinária portuguesa, nesses cardápios o uso mais generalizado era de peixes regionais, que eram elaborados à moda internacional como no caso do uso das maioneses ou dos pratos à espanhola. Bem como fazendo uso de técnicas de preparo francesas como, por exemplo, o camorim à doré, sendo à doré uma “expressão francesa que significa ‘dourado’”. Para preparar um alimento *à doré*, deve-se passá-lo em farinha de trigo e ovos batidos e fritá-lo, imediatamente, em gordura bem quente”.<sup>1042</sup>

Nos cardápios que estamos analisando é possível encontrar em grande medida o uso do camorim, peixe também conhecido como robalo, oriundo de água marinha. Sobre o consumo do camorim, De Campos Ribeiro, em suas histórias sobre a Belém de sua infância, lembrava “O peixeiro português, que por mais de vinte anos era quem nos levava à porta a pescada amarela ou o camorim, a dez tostões a posta e quase sem gêlo”.<sup>1043</sup> A *mayonnaise de Camorim* também aparece no banquete da brigada militar de 1917. Aliás, as maioneses eram sempre uma opção nos cardápios tidos como finos no mundo da gastronomia daquele momento,<sup>1044</sup> sendo um prato presente nos cardápios da Corte, na cidade do Rio de Janeiro, em fins do século XIX, bem como em Belém, em 1917, como parte dos cardápios de banquetes e de restaurantes da capital paraense. Isso nos diz muito sobre a manutenção de alguns pratos e seus usos em diferentes épocas, e

<sup>1041</sup> CAMARGOS & SACCHETA, *op. cit.*, p. 16.

<sup>1042</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 151.

<sup>1043</sup> De Campos Ribeiro, *op. cit.*, p. 72.

<sup>1044</sup> Ver a esse respeito, LELLIS, *op. cit.*, p. 189.

mesmo que outros pratos passem a configurar novos padrões de refinamento, alguns são mantidos.

Voltando ao banquete de 1917, servido no *Grande Hotel*, em homenagem a brigada, vê-se a presença de um dos clássicos da cozinha francesa que eram os tomates gratinados. No *rôti*, foram servidos o *Grillade*, um prato de comida crioula, consumido em New Orleans e Louisiana. Sendo servido também o *Filét de boeaf* ao molho Madeira, embora fosse possível servir o filé de Boeaf de outras formas, com a mudança do molho, havendo, por exemplo, o *Filet de Boeuf à la Richelieu*, o qual era um filé de carne bovina acompanhado de tomates, cogumelos recheados, alface refogada e batatas.<sup>1045</sup> Existindo ainda o *Filet de boeuf à la Bérnaise*,<sup>1046</sup> ou o *Filet de boeuf à l'Impératrice*.<sup>1047</sup> Entretanto, um dos pratos mais consumidos no Brasil desde fim do século XIX, e servido na festa da armada em 1917 em Belém, era o *Dindonneau à la Brésilienne*, sendo este prato a Perua à Brasileira, largamente consumido e sempre presente nos cardápios, em especial aqueles mais importantes, já que era uma comida de festa, até porque um produto de valor econômico mais elevado.<sup>1048</sup> A denominação *à la brésilienne* teria surgido em 1845, num receituário francês, segundo Lellis, sendo na verdade uma homenagem ao Brasil, quando se criou uma receita intitulada *Faisan à la Brésilienne*, ainda que, no preparo dessa iguaria não fosse “possível encontrar características do nosso ‘peru à brasileira’. Seja em relação aos ingredientes utilizados, seja no modo de fazer e até mesmo na apresentação do prato”.<sup>1049</sup> A denominação, por sua vez, só começou a aparecer nos receituários no Brasil em 1900. Enfim, o peru era “o principal prato da cozinha brasileira e o mais aguardado nos banquetes do Império”,<sup>1050</sup> bem como na República o peru estava presente nos cardápios e menus ao longo do século XX. Nestas ocasiões era servido assado e em outras com farofa. Em Belém, os pratos à base de peru eram destinados a momentos especiais, tais como as festas de fim de ano ou alguma outra comemoração especial. Por exemplo, em 31 de outubro de

<sup>1045</sup> LELLIS, *op. cit.*, p. 331.

<sup>1046</sup> LELLIS, *op. cit.*, p. 326.

<sup>1047</sup> LELLIS, *op. cit.*, p. 324.

<sup>1048</sup> Segundo Lellis, o preço do “peru, em 1886, girava em torno de oito a dez mil réis, valor muito alto para época e poucos podiam comprá-lo”. LELLIS, *op. cit.*, p. 377.

<sup>1049</sup> O faisão era recheado com foie grãs, carne de galinhola, toucinho e especiarias. “Envolto em papel manteiga, colocado em uma frigideira e depois assado com vinho de Málaga. Depois, de assado é trinchado e disposto em uma travessa, acompanhado de croutons guarnecidos com purê de galinhola. É servido com molho de périgueux (molho à base de vinho e trufas). Esse prato era servido como entrada”. LELLIS, *op. cit.*, p. 376.

<sup>1050</sup> LELLIS, *op. cit.*, p. 377.

1926, João Coimbra dos Santos, residente “à travessa Benjamin Constant, 108, há tempos vinha engordando um peru para sacrificarem [na] comemoração a uma data íntima. A 26 do corrente, porém, ao chegar, pela manhã, no quintal, não viu mais a ave, ficando muito triste”.<sup>1051</sup>

Já o *Dindonneau à la Brésilienne*, “podiam ser recheados com farofa, ou com recheio à base de carne bovina ou suína picada, toucinho e pão demolido (em vinho ou água) e espremido. Havia outros recheios e, modos de preparo que acrescentavam trufas. O prato também com fitas de papéis coloridos”. Em receita de 1900, do livro *O Cozinheiro Popular*, temos os seguintes ingredientes: “um pouco de carne de porco, um pouco de presunto, toucinho, os miúdos do peru, depois de aferventados, ovos cozidos duros, salsa e cebola verde, cebola seca e pimenta comarí”. Levava ainda miolo de pão, amolecido em vinho, adicionando-se manteiga, farinha de amendoim torrado e sal. E após “lardeia-se-lhe o peito de toucinho, põe-se o peru no espeto, envolve-se em papel untado de manteiga e assa-se”.<sup>1052</sup> A referida receita, tem nos ingredientes a presença de produtos mais nacionais como a utilização da pimenta comarí e amendoim. O prato era tão consumido que no jantar de Bodas de Prata da princesa imperial, teve como um dos pratos servidos o *Dindons Truffés et à La Brésilienne* (peru trufado à brasileira).<sup>1053</sup> E por fim, as sobremesas que eram as *Tartelettes à la Russe* e queijos variados além de vinho, champanhe, café e licores.

Em Belém, em 5 de julho de 1928, um grupo de portugueses e amigos realizou um banquete de 60 talhares de despedida ao Dr. Fran-Paxeco, ex-cônsul de Portugal neste estado, com o seguinte *menu*: “*Potage*: Creme aux petits poi; poissons; merian au sauce crevettes; *Entreés*: Poulet a marengo, Légumes, Asperges au beurré, grillade, Filet au jambom; *Dessert*: Charlotte Russe, Fruit Glace. Vinhos Grandjô, F. C. Champagne, licores”.<sup>1054</sup> Notem que o jantar apresentava um *menu* em francês e apresentava peixes, frango, legumes, aspargos na manteiga, *fillet au jambom* além de doces mais refinados como *Charlotte Russe*. Aliás, neste jantar não é possível visualizar pratos regionais e nem tradicionais da culinária portuguesa. Ao contrário, temos um cardápio mais afrancesado no que tange a escrita, pratos e técnicas de preparo, bem

<sup>1051</sup> *Folha do Norte*, 31 de outubro de 1926, p. 02.

<sup>1052</sup> LELLIS, *op. cit.*, p. 377.

<sup>1053</sup> LELLIS, *op. cit.*, p. 357.

<sup>1054</sup> *Folha do Norte*, 5 de julho de 1928, p. 02.

como ingredientes. O exemplo, que mais ilustra isso é o *Frango à la Marengo*, receita que tinha, segundo Aulnoit, suas origens à época de Napoleão Bonaparte, sendo “um frango à provençal. De refogado, ele transformou-se em guisado.”<sup>1055</sup> Uma das sobremesas era a *Charlotte Russe*, prato originalmente surgido na Inglaterra para homenagear a esposa do rei George III, no século XVIII, que sofreu inúmeras variações ao longo do tempo recebendo nomes como *Charlotte à la parisiense* ou *Charlotte Russe*, que é um variação diferente “criada para o czar russo Alexandre I, também por Carême, elaborada com uma massa de *ladyfingers*<sup>1056</sup> em forma de concha, recheada com *bavaroise*<sup>1057</sup> bem leve e enfeitada com rosinhas de creme *chantilly*”.<sup>1058</sup>

### 3. As festas populares e seus cardápios.

Em Belém, conforme estamos destacando, os pratos mestiços e regionais estavam presentes nos restaurantes, mas, as festas eram também locais nos quais era possível visualizar os cardápios e, desta forma, um pouco da comida, em especial as festas de caráter religioso que ocorriam na cidade. Orico nos diz que o “mais importante dos arraiais da cidade era o Largo de Nazaré (...) O Largo de Nazaré, em Belém do Pará, é que era a praça típica dos quitutes regionais”.<sup>1059</sup> Relatando ainda que “nos dias de festa da santa padroeira não só as comezainas das barracas humildes, mas os casquinhos e os sarapatéis bem temperados das principais famílias da sociedade belemense” tinham o seu lugar.<sup>1060</sup> Por sua vez, De Campos Ribeiro, por meio de suas memórias, refere-se a “festa do divino” como um desses momentos em que, marcada pelos balanços dos mastros e as gentes que festejavam, havia o arraial com barraquinhas em que “abundavam”:

(...) os tabuleiros de tacacá, de caruru, das doceiras que vendiam por um tostão uma cocadinha ou uma fatia de bolo de macaxeira e por um vintém cada rebuçado de gengibre. Nos carrinhos, uma gengibirra ou um refresco de irreconhecível sabor, por um tostão.<sup>1061</sup>

<sup>1055</sup> L’AULNOIT, Béatrix de. *Breve História da gastronomia francesa*. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2012, p. 134.

<sup>1056</sup> Segundo Gomensoro “Ladyfingers - bolo de massa leve e delicada, tem a forma de um grosso dedo. É um tradicional acompanhamento de sorvetes, pudins e outras sobremesas. Utiliza-se também como ingrediente para o preparo de diversos doces, como a *Charlotte*”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 232.

<sup>1057</sup> É um tipo de sobremesa com base de creme de leite batido, gelatina e creme de frutas ou chocolate e que vem perfumada com licores e outras essências. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 108.

<sup>1058</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 108.

<sup>1059</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 54.

<sup>1060</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 54.

<sup>1061</sup> DE CAMPOS RIBEIRO, *op. cit.*, p. 60.

No dia-a-dia, no entanto, a comida ordinária dos mais pobres vendidas nas “baiúcas” nada tinha dos pratos mestiços e regionais que estavam presentes nos restaurantes. Em suas memórias, De Campos Ribeiro enfatiza que era comum encontrar estabelecimentos na Avenida Independência que eram as “baiúcas, que eram café, restaurante e também escondilho da vadiaria rufianesca”. Nas “baiúcas” os fregueses podiam comer por exemplo:

(...) lingüiça assada na brasa, com farinha grossa, cujo preço de oitocentos réis eventual e generoso acompanhante pagaria!...Ou um café grande, com leite e pão, que custava tão só seiscentos réis...com um pedaço de queijo duro, do Ceará, isso ia mais longe: mil e duzentos réis.<sup>1062</sup>

Jacques Flores, por sua vez, tratando das quitandas, lembrava que havia “sobre o balcão, a um canto deste, um tabuleiro com peixe frito” para servir seus fregueses. Dizendo então que: “Quitanda que se preze, que se recomenda, não deixa de ter à venda esse precioso alimento da nossa gente humilde”.<sup>1063</sup> Alimento que estava presente cotidianamente na mesa da população. Segundo Morais, três eram as refeições principais da gente Amazônica. No horário de 7 para às 8 da manhã, um café, que geralmente era “café com pão, beiju, rosca, farinha de tapioca”.<sup>1064</sup> Por volta de meio-dia o almoço e as seis da tarde a janta. Essa realidade também já foi ressaltada quando mostramos que estes eram os horários nos quais alguns estabelecimentos estavam funcionando. Segundo o autor, fora dessas horas era comum comer “Entre o café e o almoço, pra forrar o estômago, mingau de banana verde, mingau de milho, mingau de arroz. Entre o almoço e o jantar vinhos de Açai e cacau”.<sup>1065</sup> Quanto a sobremesa era quase sempre frutos crus como “banana com farinha, laranja, uxi, umari, bacuri, além da pupunha e do piquiá cosidos”.<sup>1066</sup> Comia-se muito peixe, em especial os regionais, como tambaqui, tamuatás. Alguns pratos eram feitos para os domingos como a Maniçoba<sup>1067</sup>: “Vou fazer uma panela de maniçoba pra nossa janta de domingo. Traga maniva boa, seu Januário, e atire num queixada ou caititu”.<sup>1068</sup>

<sup>1062</sup> DE CAMPOS RIBEIRO, *op. cit.*, p. 122.

<sup>1063</sup> FLORES, Jacques. *Obras escolhidas de Jacques Flores*. Belém: CEJUP, 1993, p. 102.

<sup>1064</sup> MORAIS, *op. cit.*, p. 107.

<sup>1065</sup> MORAIS, *op. cit.*, p. 107.

<sup>1066</sup> MORAIS, *op. cit.*, p. 107.

<sup>1067</sup> Sobre a maniçoba, era “panelada de folhas de maniva socadas ao pilão e cozinhadas com adubo de peixe ou carne. Em geral a gente da Amazônia faz esse prato com mocotó, língua salgada, tripa, cabeça de porco. Iguaria excelente, muito parecida a uma feijoada completa,

Mas, voltemos às festividades religiosas, as quais eram palcos de festas gastronômicas, em especial o arraial de Nossa Senhora de Nazaré, no qual sempre haviam quitutes mestiços para serem degustados. Essa festa, em meados do século XIX, foi descrita por Henry Bates como “a mais importante de todas essas festas”, sendo “uma festa típica do Pará”.<sup>1069</sup> Certamente por isso é que em 08 de outubro de 1887, dia do Círio, o *Café Chic*, desde as 6 horas da manhã iria oferecer aos seus fregueses chocolate, chá e café, com torradinhas, doces, fatias de parida, leite, etc.<sup>1070</sup> Nessa festa, a “Barraca de Nossa Senhora de Nazaré” era entregue às famílias locais que vendiam comidas variadas e a renda era revertida para as obras da paróquia. Nas palavras do memorialista Osvaldo Orico: “Havia noites em que a ‘Barraca da Santa’- como era chamada, faturava quantias elevadíssimas para a época e cada família que se encarregava do abastecimento da cozinha experimentava enorme desvanecimento no regalo que dava à clientela e no lucro que oferecia à Igreja”.<sup>1071</sup> Na noite de 12 de outubro de 1927, as famílias responsáveis haviam preparado um *menu* variadíssimo com “Mayonaise de lagosta, o peru com farofa e o pato no tucupy, croquetes, pasteis, sandwiches, etc”, tudo com preços “communs e fixos”.<sup>1072</sup> Como se pode ver, além de serem pratos mais refinados, o fato de serem ofertados pelas famílias para atividades caritativas talvez atraísse um maior número de pessoas interessadas nesse consumo. Talvez por isso o jornal *Folha do Norte* anunciasse que era de se “prever que a Barraca de N. S. regorgite hoje de povo”.<sup>1073</sup> Em 22 de outubro mesmo mês, novamente na “Barraca da Santa” era vendido aos frequentadores endinheirados do “arraial de Nazaré” os produtos constantes do Quadro III.

---

precisa ferver pelo menos 24 horas, afim de que as folhas fiquem tenras e macias”. MORAIS, *op. cit.*, p.117.

<sup>1068</sup> MORAIS, *op. cit.*, p. 107.

<sup>1069</sup> E mais, segundo Bates quando esteve na Amazônia em 1848 esclarece que “A comemoração do dia de Nossa Senhora de Nazaré constitui a mais importante festa religiosa do Pará. Muita gente vem para, para as festividades, da cidade do Maranhão, situada a 450 quilômetros de distância. Houve uma ocasião em que Presidente ordenou que o navio-correio atrasasse dois dias a sua partida do Pará a fim de atender às conveniências dos visitantes. A popularidade da festa se deve em parte à época do ano em que é realizada, ou seja, nos dez dias que precedem a lua cheia de outubro ou novembro, quando o tempo se mostra magnífico”. BATES, Henry Walter. *Um naturalista no rio Amazonas*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1979, p. 31 e 45.

<sup>1070</sup> *Diário de Notícias*, 8 de outubro de 1887, p. 1.

<sup>1071</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 54.

<sup>1072</sup> *Folha do Norte*, 12 de outubro de 1927, p. 02.

<sup>1073</sup> *Folha do Norte*, 12 de outubro de 1927, p. 02.

**Quadro III: Pratos e Preços da Barraca da Santa em 1927.**

<b>Tipo de Prato.</b>	<b>Preço.</b>
Camarão molho Bechamel.	3\$000.
Caruru à maranhense.	2\$000.
<b>Casquinhos de carangueijo.</b>	<b>1\$000.</b>
Croquettes de camarão/galinha.	\$500.
Empadinhas de camarão/gallinha.	\$500.
Frango assado c/ batatas.	2\$000.
Galantine de galinha.	3\$000.
Mayonaise de Gallinha.	3\$000.
<b>Mussuan casquinhos.</b>	3\$000.
<b>Mussuam com pimenta.</b>	3\$000.
Pasteis de carne/camarão.	\$300.
<b>Pato no tucupy.</b>	2\$000.
Peru assado com fiambre <sup>1074</sup> .	3\$000.
Sandwiches de queijo/gallinha/fiambre.	\$700.
Vatapá à Bahiana.	3\$000.
Batas de ovos.	\$300.
Creme de ameixas.	1\$000.
Doces sortidos.	\$300.
Gateau <sup>1075</sup> de banana.	1\$000.
Pudim de queijo.	1\$000.
Pudim de ameixas.	1\$000.
Torta de Morango.	1\$000.
<b>Torta de Bacury.</b>	<b>1\$000.</b>
Sorvetes sortidos.	\$300.
Café (especialidade da casa).	\$500.
<b>Cerveja Paraense.</b>	2\$000.

<sup>1074</sup> Fiambre - “1. O mesmo que presunto. 2. Pode ser também outro tipo de carne, preparada para ser comida fria. 3. No sul do Brasil, nomeia a provisão de alimentos frios para viagem”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 176.

<sup>1075</sup> Gâteau - “1. Palavra francesa que designa bolos e tortas, cobertos com calda ou glacê, cuja massa tem consistência entre seco e o úmido. Deve ser substancioso e bem apresentado. É conhecido desde a Idade Média. 2. Sobremesa de origem francesa, é um bolo gelado, com várias camadas de creme. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 196.

Cerveja Brahma.	2\$200.
<b>Guaraná.</b>	1\$000.
Kola Champagne.	1\$500.
Ginger ale. <sup>1076</sup>	1\$500.
Winsky.	3\$000.
Vinho GranjÓ.	7\$000.
Vinho Evel.	7\$000.
Champgne. ½ garrafa.	25\$000.
Champgne 1 garrafa.	45\$000.
Água Mineral Manta Cruz.	1\$000. <sup>1077</sup>

Fonte: *Jornal Folha do Norte*, 22 de outubro de 1927, p. 02.

Observemos o quadro III. Este *menu* servia aos frequentadores endinheirados, uma vez que os valores se referiam a uma porção de cada tipo de comida. Assim sendo, notem que uma porção de *camarão ao molho bechamel* ou *mayonaise de gallinha* custava 3\$000, enquanto que 1 quilo de bacalhau inglês, no mesmo ano, era vendido na *Casa Santos* por 2\$600; 1 quilo de pirarucu custava entre 1\$700 a 2\$280; ou, ainda, o quilo do camarão custava em torno de 2\$700. Ou seja, as ditas porções servidas na Barraca da Santa custavam mais caro que o quilo do camarão ou mesmo do bacalhau, o qual renderia uma refeição para uma família. Quer dizer que comprar a porção era um gasto financeiro maior do que comprar um quilo de bacalhau ou de camarão ou de pirarucu, que podia muito bem ser preparado para a refeição de uma família.

Os valores também nos permitem entender que, neste momento, os pratos de caráter regional tinham valor igual ou abaixo daqueles denominados como de origem de outros estados brasileiros ou preparados à moda internacional. Assim sendo, o vatapá à baiana custava 3\$000, valor maior que o do pato no tucupi cuja porção custava 2\$000; da mesma forma o peru assado com fiambre custava 3\$000, enquanto os casquinhas de muçã ou a muçã com pimenta custavam o mesmo valor. No caso das sobremesas e bebidas locais, a torta de bacuri custava 1\$000, o mesmo preço que o creme e pudim de ameixa ou a torta de morango, ao passo que as bebidas como cerveja Paraense era

<sup>1076</sup> “É uma espécie de água mineral gaseificada, colorida artificialmente de laranja, à qual são acrescentadas gotas de essência de gengibre e de glicose. Os ingleses gostam de tomá-la com gim ou uísque e o resultado é semelhante ao gim tônica”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 199.

<sup>1077</sup> *Folha do Norte*, 22 de outubro de 1927. p. 02.

vendida por 2\$000, menos que a cerveja da marca nacional Brahma que custava 2\$200, e o guaraná saía por 1\$000 mais barato do que a *Kola Champagne* de valor 1\$500. Tal realidade nos permite entender que os produtos regionais não tinham valor mais elevado porque dava-se importância maior aos pratos de origem e receitas vindas de fora, ou seja o vatapá à baiana deveria ser mais pomposo que o pato no tucupi, não havendo inclusive referência a uma maneira paraense de se fazer o vatapá. Mas, por outro lado, essas diferenças de valores, par além de uma questão de custo, podem ser indicativas de que, naquele momento, não se tinha uma consciência de valorização dos pratos locais, os quais se comiam por hábito, paladar e gosto. Ou seja, não se tinha elevado tais pratos a categoria de regionais e marcadores de identidades, logo eles apareciam como pratos que eram consumidos por hábitos e gosto e assim tinham um valor menor ou igual aos pratos e produtos de outros lugares. Assim, entende-se que não havia uma importância dos pratos regionais elevados a categoria de típicos, mas que estes aparecem ao lado de outros que muitas vezes tinham valor mais elevado, o que demonstra que haviam preferências para além dos pratos e produtos regionais, sendo exemplo disso as sardinhas fritas que aparecem como especialidade do *Bar Paraense*, em um anúncio com letras maiúsculas, o que enfatiza sua importância e provavelmente procura. Em 1930, dizia o seguinte o dito anúncio do *Bar Paraense*: “magnífico menu próprio do dia, destacando-se as saborosas SARDINHAS FRITAS”.<sup>1078</sup>

Para além do *menu*, existe outro ponto que deve ser analisado. Apesar de uma variedade de preços, de uma maneira geral eram preços elevados, o que confirma as palavras de Osvaldo Orico que a “barraca da Santa” era uma espécie de “restaurante de luxo, onde a grã-finagem local pagava gostosamente o prazer de saborear as especialidades da terra”.<sup>1079</sup> Por outro lado, o Largo de Nazaré tinha outros lugares que vendiam comida para todas as posses. Era um local onde de tudo podia se encontrar, no dizer de Orico: “Havia moendas de cana, alguidares de açaí e bacaba à porta de barraquinhas modestas enfiadas no meio do arraial. E tabuleiros de tacacá e mingau de milho”.<sup>1080</sup>

Também nos cardápios da festa de Nazaré podemos encontrar claramente o *menu mestiçado* do qual estamos falando nessa tese. Assim, em 21 de outubro de 1941, na Barraca de N. S. de Nazaré encontramos o “seguinte apetitoso cardápio”: pato no

<sup>1078</sup> *Folha do Norte*, 18 de abril de 1930, p. 07.

<sup>1079</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 54.

<sup>1080</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 54.

tucupi, pato assado com salada de batatas, leitão assado com farofa, galinha assada com purês de batatas, vatapá a baiana, maionese de camarão, peru à brasileira, macarrão veneziano, arroz temperado, arroz simples, salada russa, sanduiches americanos, canudinho de creme, sanduiches variados, empadinhas variadas, barquetes de creme, pãezinhos recheados, saladas de frutas, pudim de coco, pudim de leite, pudim quero mais, pudim de laranja, pudim beijo de cabocla, bolo saboroso, doces sortidos, Whiski, cerveja, guaraná, vinho, sorvete e café.<sup>1081</sup> Já em 23 de outubro, além dos pratos já descritos, ainda foram servidos canja, soufflé de camarão, rolo de camarão, macarrão a italiana, galinha à jardineira, bifes acavalado, arroz à paraense, montanha nevada, pavê, cricri, flutuante, bolo de mármore e sorvetes.<sup>1082</sup> Em Belém havia também o hábito de consumir de sobremesas frutas, sendo que nos restaurantes era na forma de salada ou mesmo cremes, já nas casas geralmente era a fruta de sobremesa como, por exemplo, em 17 de dezembro de 1926, quando o senhor Valentim Moreira dono de um banco de vendas de café e comidas no Mercado Municipal, “comprou uma melancia, levando-a para casa, comendo-a com sua mulher e filhos como sobremesa do jantar”.<sup>1083</sup> A diferença é que geralmente as frutas servidas nos restaurantes e similares nas saladas de frutas eram provavelmente as importadas. Em 17 de dezembro, na *Casa Carvalhaes* era possível encontrar frutas frescas como maçãs brancas e vermelhas, uvas brancas e ferraes.<sup>1084</sup>

Ainda na Barraca da Santa, em 26 de outubro de 1941, o menu constava dos seguintes pratos e bebidas, conforme o Quadro IV:

Quadro IV: Pratos vendidos na Barraca da Santa em 1941.

<b>Prato</b>	<b>Valor.</b>
Filé de Pescada à milanesa.	3\$000.
Caruru à Maranhense.	3\$000.
Maniçoba especial.	4\$000.
Tartaruga guisada.	4\$000.
<b>Peito</b> de tartaruga à amazonense.	4\$000.
Pato no Tucupi.	4\$000.
Filé a minuta com batatas.	4\$000.

<sup>1081</sup> *Folha do Norte*, 21 de outubro de 1941, p. 07.

<sup>1082</sup> *Folha do Norte*, 23 de outubro de 1941, P. 07.

<sup>1083</sup> *Folha do Norte*, 17 de dezembro de 1926, p. 07.

<sup>1084</sup> *Folha do Norte*, 17 de dezembro de 1926, P. 07.

Galinha assada c/salada de batatas.	4\$000.
Leitão assado c/farofa.	3\$000.
Casquinhas de caranguejo.	2\$000.
Casquinhas de muçã.	3\$000.
Ovos a la carte.(2)	2\$000.
Peru com fiambre.	4\$000.
Croquettes de aviú. <sup>1085</sup>	\$500.
Doces sortidos e pudins.	2\$000.
Vinhos nacionais.	10\$000.
Cerveja.	4\$000.
Guaraná.	2\$000.
Whisky Old Tom Gin e licores	5\$000.
Cigarros maço.	2\$000.
Charutos.(1)	2\$000.
<b>Açai especial.</b>	2\$000.
<b>Café.</b>	\$500.

Fonte: *Folha do Norte*, 26 de outubro de 1927, p. 07.

Algumas considerações devem ser feitas sobre este cardápio. Ao que tudo indica era voltado aos grupos mais abastados em função dos preços, no entanto, a pesquisa sugere o consumo de alguns desses pratos possivelmente por pessoas com menos poder aquisitivo, sugerindo um interesse e um desejo de consumo desses pratos por vários segmentos sociais e não somente pelos setores mais elitizados que frequentavam o Largo de Nazaré. O referido cardápio também nos possibilita afirmar que, nos idos da década de 1940, já aparece uma certa valorização da comida regional, o que pode ser entendido em primeiro lugar pelo fato de que quando observamos com atenção os valores dos pratos regionais seus preços estão acima dos outros pratos, que antes tinham valores mais elevados. Como exemplo, temos a maniçoba especial, veja bem não é qualquer maniçoba é a maniçoba especial, no valor de 4\$000; ou, ainda, o pato no tucupi; a tartaruga guisada e a tartaruga amazonense no valor de 4\$000, ao passo que pratos que antes tinham valor mais elevado agora ou tem o mesmo valor ou são de

<sup>1085</sup> Aviú - “Pequeno camarão de água doce, muito encontrado na foz do Rio Tocantins. Tem corpo fino e cerca de 3 cm de comprimento. Com ele, prepara-se uma sopa típica da região, engrossada com farinha de tapioca”. GOMENSORO, *op. cit.*, p. 43.

menor valor, como filé de pescada à milanesa e o Caruru à maranhense que se no quadro III, de 1927, eram mais caros, agora estão custando 3\$000. Tal realidade nos demonstra que houve uma valorização dos pratos regionais em detrimento dos outros. Havendo ainda uma maior quantidade de oferta de pratos regionais do que antes. Da mesma forma que o açai era elevado à categoria de *especial* juntamente com o guaraná, compondo a lista de bebidas regionais, que apesar de estarem ao lado de bebidas importadas estavam sendo ofertados no valor de 2\$000.

Ao que tudo indica a partir da década de 1940 é possível visualizar certa valorização dos pratos e produtos regionais, surgindo inclusive estabelecimentos exclusivos para a venda de tais produtos, a exemplo, temos em 8 de Novembro de 1950, na Avenida Alcindo Cacela, nº319, próximo da Rua Antônio Barreto à venda “Tucupí preparado a capricho (...) saboroso ao paladar”.<sup>1086</sup> O referido anúncio era exclusivo do tucupi, o que demonstra que deveria ter uma procura considerável, fato também que é ressaltado pelo destaque no anúncio da palavra Tucupí, com letras que sobressaem-se as demais. Em 6 de Dezembro de 1930, a *Fábrica São Vicente*, localizada na municipalidade tinha como especialidade “TUCUPI - próprio para preparo de pratos regionais”.<sup>1087</sup> A fábrica tinha também para resolver “o problema da madame” rica variedade de sucos de frutas regionais como “bacuri, goiaba, ananás, cupo-açu, tapereba, maracujá e mangaba sucos de frutas ao natural”.<sup>1088</sup> Tal realidade também pode ser visualizada quando, em 4 de julho de 1941, foi oferecida uma ceia aos redatores do jornal *Folha do Norte*, sendo que o proprietário do *Pedreira Bar* querendo homenagear o dito jornal enfatizou que “o cardápio constará unicamente de pratos regionais”.<sup>1089</sup> Parece que agora os pratos regionais ganhavam destaque, compondo inclusive toda uma refeição. E aqui cabe dizer que mesmo que seja notada essa valorização dos pratos regionais, à exceção do jantar citado, eles aparecem nos anúncios ao lado de pratos de outros locais e origens.

Ainda na festa de Nossa Senhora de Nazaré, em 16 de outubro de 1941, o jornal *Folha do Norte* informava aos seus leitores que no local onde foi a “Fotografia Nazaré”, durante o arraial de Nazaré, estavam servindo todas as noites um menu “delicado, a preços módicos”, cujos pratos eram:

---

<sup>1086</sup> *Folha do Norte*, 8 de novembro de 1950, p. 07.

<sup>1087</sup> *Folha do Norte*, 6 de dezembro de 1950, P. 07.

<sup>1088</sup> *Folha do Norte*, 6 de dezembro de 1930, P. 07.

<sup>1089</sup> *Folha do Norte*, 4 de julho de 1941, P. 07.

(...) a canja, a galinha assada, o casquinho de mussuan, casquinho de carangueijo, empadas de galinha, pasteis de carne e camarão, peru a brasileira, pato no tucupi, vatapá, caruru, salada de batatas, sandwiches diversos, doces, salada de frutas, assai, banana frita, queijo, babas de moça, águas minerais, vinhos clarête, grandjò, etc. E o saboroso tacacá tudo preparado com higiene absoluta e servido em louça escaldada o que é uma garantia para todos.<sup>1090</sup>

Ao que tudo indica este local era mais popular, e talvez pretendesse, nesse tempo de festa, oferecer a um público com menor poder aquisitivo um cardápio que nem sempre era possível ser consumido pela maioria da população. Dois dias depois, em outro anúncio, o barracão trazia no menu o seguinte: “Perú a brasileira, pato no tucupi, gallinha ensopada com ‘petit pots’, casquinho de mussuan, casquinho de carangueijo, Vatapá, Salada de batatas, Arroz, farinha torrada e biscoitinhos especiais de puro trigo fabricados em casa”.<sup>1091</sup> E ainda “salada de frutas, creme de bacuri, doces diversos, queijo, etc”. Bebidas diversas inclusive “Guaraná, vinhos nacionais e portugueses, águas minerais, licores, café feito na hora”. E o saboroso Tacacá com Tucupi especial.<sup>1092</sup> Em 23 de outubro de 1941, além dos já citados pratos podia-se consumir carneiro de forno, filé à minuta, soufflé de camarão e bolo americano com creme de chantili.<sup>1093</sup>

Em 26 de outubro, último dia da festa de Nazaré, a barraca onde havia funcionado a antiga “Fotografia Nazaré” trazia aos seus fregueses um cardápio com elementos culinários mais regionais. Com muitos elementos da cozinha regional o menu incluía “picado de tartaruga; tartaruga guisada; paxicá de tartaruga; sarapatel de tartaruga; pato no tucupi; casquinhas de mussuan; casquinhas de carangueijo; peru à brasileira; filé à minuta; galinha guisada com ervilhas, vatapá, salada de batatas, bolo americano com creme de chantilli, bolo tutti frutti, salada de frutas, creme de bacuri, doces de frutas, queijo, café, vinhos nacionais e estrangeiros, guaraná Simões e Soberano, água minerais, cervejas e licores”.<sup>1094</sup>

As quermesses eram outro tipo de festa da época que traziam um panorama dos cardápios que eram elaborados na cidade de Belém. Em 30 de abril de 1949, o jornal *Folha do Norte* trazia anúncio de uma quermesse promovida pelas alunas do Instituto Santa Catarina, que deveria entrar pela noite no Bosque Rodrigues Alves em

<sup>1090</sup> *Folha do Norte*, 16 de outubro de 1941, p. 07.

<sup>1091</sup> *Folha do Norte*, 18 de outubro de 1941, P. 07.

<sup>1092</sup> *Folha do Norte*, 18 de outubro de 1941, p. 07.

<sup>1093</sup> *Folha do Norte*, 23 de outubro de 1941, P. 07.

<sup>1094</sup> *Folha do Norte*, 26 de outubro de 1941, p. 07.

comemoração ao dia do operário com fins a construção de um prédio novo. Os cardápios destes eventos traduziam as preferências e gostos culinários de parte da população daquele momento, pois como ressalta o anúncio “servirá saborosas iguarias, os acepipes mais procurados da cozinha local”. Entender estes pratos é entender os gostos daquele momento.

Para o evento o cardápio constava de vários tipos de saladas: a russa, a de batatas ou com leitão; casquinhas de caranguejo ou de muçua; sarapatel de tartaruga, peito de tartaruga, guisado de tartaruga; vatapá; pato no tucupi; galinha com aspargos; creme de camarão; peru à brasileira; filés à Carlos Gomes, a cavalo e a Santa Catarina; arroz; fritadas a salsicha e ervilhas.<sup>1095</sup> De sobremesa podia-se consumir pudim de ameixas, de macaxeira, de leite, de beijo de cabocla, de laranja e de veludo. Bem como seriam servidos ainda pavê; creme de ovo; rolo de camarão; empadas; canudinhos; bolinhos de bacalhau; pastéis; balangandana; azeitonas gregas (doces); sanduiches de pepino, de queijo, de fiambre, de patê, de salame, de galinha; cachorro quente especial; doces sortidos e variados, além de grande variedade de bebidas.<sup>1096</sup> Dentre os itens ofertados havia o cachorro quente especial. Segundo Gomensoro, este prato denominado nos Estados Unidos de *hot dog*, surgiu em 1900, no mais importante estádio de beisebol, quando:

Harry M. Stevens, que explorava o bar do estádio, num dia muito frio resolveu inovar e servir sanduíches de salsichas quentes. Um cartunista da época, T. A. Dorgan, aproveitou para publicar uma charge a respeito: um cão bassê no Polo Grounds. Com isso o nome pegou.<sup>1097</sup>

O cachorro quente consistia num sanduíche feito de salsichas fervidas quentes, num pão acompanhado de mostarda e ketchup ou então “molho de tomates com pimentões e cebolas. Algumas variações são possíveis em termos de acompanhamento, podendo ser servido com maionese, purê de batatas, picles, dentre outros”.<sup>1098</sup> E ainda segundo a autora, o cachorro-quente entra no Brasil em 1928 quando o cinegrafista Francisco Serrador, em Nova York, numa conversa com Luís da Câmara Cascudo lhe disse que levaria de novidade para o Brasil “o hot-dog, a que chamarei mesmo cachorro-quente e cujas máquinas já estão compradas. Garanto-lhe que será um tiro”.<sup>1099</sup>

<sup>1095</sup> *Folha do Norte*, 30 de abril de 1949, p. 07.

<sup>1096</sup> *Folha do Norte*, 30 de abril de 1949, p. 05.

<sup>1097</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 84.

<sup>1098</sup> GOMENSORO, *op. cit.*, p. 84.

<sup>1099</sup> *Ibidem*, nota 157.

Já o cachorro quente especial que era oferecido em Belém podia também ser elaborado com carne moída acompanhada com molho e outros ingredientes que variam de acordo com o gosto de quem vai comer. Segundo Lody, no Brasil o cachorro quente “tendo sido, assim, apropriado, reinventado e nacionalizado”<sup>1100</sup>, sendo que a exemplo de Belém, em Recife era o cachorro quente também “feito de carne moída, acrescido de uma rica montagem de outros ingredientes que formam o molho”.<sup>1101</sup> Dizendo-nos Lody ainda que “Atualmente, há também os que são servidos com batata palha, ervilha, queijo parmesão ralado e purê de batatas”.<sup>1102</sup>

Sendo as quermesses eventos com finalidade da arrecadação de dinheiro para fins diversos, em especial filantrópicos, em setembro de 1949 foi a vez das alunas do tradicional Instituto Gentil Bittencourt realizarem uma grande quermesse no Bosque Municipal. O evento contaria “como sempre ocorre, [com] uma grande e especial variedade de pratos finos e regionais” e ainda “em diversos coretos, música boa e alegre e divertirá os que se dispuserem a ajudar as alunas do ‘Gentil’, em sua obra de ajuda as missões”.<sup>1103</sup> Por ocasião das festas juninas, os clubes de Belém também realizavam quermesses, sendo esse o caso do Bancrévea, que anunciava em 1949, na *Folha do Norte*, sua festa, descrita como um momento em que, além de muita música, os participantes iriam saborear “gostosos aluás, apimentados tacacás no mesmo tempo que os parentescos se realizarão, pois uma enorme fogueira estilizada dominará o centro festivo do ambiente”.<sup>1104</sup>

Os cardápios tão variados dessas festas também nos dizem muito dos hábitos alimentares da cidade de Belém, os pratos eram muitos diversificados e apresentavam um *menu mestiçado*. Os quais iam desde os pratos regionais como era o caso da presença unânime dos “casquinhos de caranguejo” ou de “casquinhos de mussuan”, até outros mais europeizados. Segundo Oliveira “cada cozinha regional perde sua coerência interna, aquele espírito de economia cuja engenhosidade inventiva e rigor constituíam toda a sua força; em sua vez e seu lugar, o que me resta é apenas uma sucessão de ‘pratos típicos’ cuja origem e função já não temos possibilidades de entender”. E ainda “Mil supostas cozinhas fabricam em nossas cidades pratos exóticos simplificados,

---

<sup>1100</sup> LODY, Raul. *A virtude da gula: pensado a cozinha brasileira*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014, p. 120.

<sup>1101</sup> LODY, *op. cit.*, p. 120.

<sup>1102</sup> LODY, *op. cit.*, p. 120.

<sup>1103</sup> *Folha do Norte*, 7 de setembro de 1949, p. 05.

<sup>1104</sup> *Folha do Norte*, 7 de junho de 1949, p. 05.

adaptados aos nossos hábitos anteriores e às leis de mercado. É assim que comemos fragmentos de culturas locais que se desfazem ou equivalente material de uma viagem passada ou futura: assim o Ocidente devora com toda garra cópias pálidas dessas maravilhas sutis e ternas, elaboradas com muito vagar durante séculos por gerações de artistas anônimos”.<sup>1105</sup> O autor ainda enfatiza que “A aquisição de ingredientes, a preparação, a cocção e as regras de compatibilidade podem muito bem mudar de uma geração à outra, ou de uma sociedade à outra”.<sup>1106</sup> Muitas dessas comidas expressam aquilo que conhecemos como identidade regional, quando criam relações entre grupos que passam a se ver como pertencentes a uma mesma matriz cultural, ou melhor, a uma dada identidade, que em alguns casos pode ser étnica ou como pratos de origem.

#### 4. Cozinha mestiçada e pratos de origem.

Em 1950, no jornal *Folha do Norte* era comum semanalmente a propaganda do cardápio do “prato do dia” de restaurantes que anunciavam nesse periódico. Em Belém, o “prato do dia” nos parece ser uma tradição portuguesa ainda hoje muito comum. Desse modo, segundo anúncios da *Folha do Norte*, foram servidos em uma semana no restaurante do *Grande Hotel* os seguintes pratos: 3<sup>a</sup> feira: “casquinhas de caranquejo”;<sup>1107</sup> quarta-feira: “Frango com polenta à piemontesa”;<sup>1108</sup> 5<sup>a</sup> feira: “Filet a “Grande Hotel””;<sup>1109</sup> 6<sup>a</sup> feira: “Cebiche Peruano”;<sup>1110</sup> sábado: “Feijoada à Brasileira”;<sup>1111</sup> domingo, o funcionamento era apenas no jantar: “Patos com azeitonas”.<sup>1112</sup> Na quarta-feira do dia 26 de abril, o prato do dia era “Frango a portorriquenha”.<sup>1113</sup> E ainda, nos outros dias, teríamos “Ravioli a Italiana”; “Bacalhau à Portuguesa”; “Pato L’Orange”.<sup>1114</sup> Através deste cardápio tão rico e mestiço fica evidente que os pratos ofertados deveriam atender a um público bem mesclado e tais iguarias variavam entre os sabores regionais e os tidos de outro países.

<sup>1105</sup> OLIVEIRA, Giuseppe Roncalli Ponce Leon. Identidades sociais femininas na História da Alimentação no Brasil. *Projeto História*. N°506 40, junho de 2010, p. 517.

<sup>1106</sup> OLIVEIRA, *op. cit.*, p. 519.

<sup>1107</sup> *Folha do Norte*, 19 de abril de 1950, p. 3.

<sup>1108</sup> *Folha do Norte*, 20 de abril de 1950, p. 3.

<sup>1109</sup> *Folha do Norte*, 21 de abril de 1950, p. 7.

<sup>1110</sup> *Folha do Norte*, 22 de abril de 1950, p. 3.

<sup>1111</sup> *Folha do Norte*, 23 de abril de 1950, p. 3.

<sup>1112</sup> *Folha do Norte*, 26 de abril de 1950, p. 3.

<sup>1113</sup> *Folha do Norte*, 26 de abril de 1950, p. 8.

<sup>1114</sup> *Folha do Norte*, 27 de abril; 28 de abril; 30 de abril de 1950, p. 3.

Através desse cardápio e dos seus ingredientes principais podemos entender determinadas influências de outros espaços na culinária consumida em alguns restaurantes paraenses, ao mesmo tempo que fica evidente que os pratos ofertados deveriam atender a um público também heterogêneo, uma vez que tais pratos variavam entre os sabores regionais e os tidos de outros países. Assim, tem-se os “casquinhos de caranguejo”, prato que podemos chamar de regional. Na verdade, os “casquinhos de caranguejo” juntamente com os “casquinhos de siri” e com os “casquinhos de muçã” eram pratos não somente servidos em restaurantes, mas nas casas paraenses estes também eram consumidos. De acordo com o literato Osvaldo Orico, que viveu a infância em Belém no bairro do Reduto, espaço conhecido pelas moradias de operários e dos grupos populares, os “casquinhos” eram pratos apreciados nas casas, onde as quituteiras faziam todo um trabalho visando prepará-los com destreza, uma vez que este era considerado um “quitute fino”.<sup>1115</sup>

Outro prato ofertado no cardápio do “prato do dia” era a “feijoada à brasileira completa”, que de acordo com Alves Filho era “um prato já popular no Império e o mais apreciado na República”.<sup>1116</sup> Ou, como enfatizava Carl Seidler, “o feijão, principalmente o preto, é prato nacional predileto dos brasileiros”.<sup>1117</sup> Já nos idos do século XIX, a feijoada aparecia nos cardápios das casas brasileiras e relatos de viajantes. Ela aparece em 3 de março de 1840, no *Diário de Pernambuco*, jornal de Recife, mais precisamente num anúncio publicado semanalmente do *Hotel Théâtre*. No mesmo jornal, o Padre Carapuceiro relatava os ingredientes desse prato que levaria “restos de perus e leitões assados e grandes nacos de toucinho, presunto e carne seca, vulgo Ceará: tudo é misturado com o indispensável feijão-preto. E o caldo todo reduzido a uma graxa”.<sup>1118</sup> Ao que tudo indica, naquele momento, a feijoada ainda parecia ser um prato das “famílias que não estão acostumadas com a verdadeira gastronomia”.<sup>1119</sup> Também era costume a feijoada á carioca. Em 1949, no *Restaurante do Lido* servia-se “Feijoada à Carioca”.<sup>1120</sup>

<sup>1115</sup> ORICO, Osvaldo. *A cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972, p. 42.

<sup>1116</sup> ALVES FILHO, Ivan. *Cozinha Brasileira: (com recheio de história)*. Rio de Janeiro: Revan, 2000, p. 35.

<sup>1117</sup> ALVES FILHO, *op. cit.*, p. 34.

<sup>1118</sup> SITWELL, *op. cit.*, p. 173.

<sup>1119</sup> SITWELL, *op. cit.*, p. 174.

<sup>1120</sup> *Folha do Norte*, 22 de abril de 1949, p. 3.

Jean Baptiste Debret quando de sua estadia no Rio de Janeiro, em 1820, já faz referências à feijoada descrita como um prato que “consistia de apenas um mísero pedaço de carne seca, de 7,5-10 cm, com 1,3 cm de espessura; eles cozinhavam com bastante água e um punhado de feijão-preto”.<sup>1121</sup> E mais quando ia ser servido “adicionavam farinha, que, misturada com o feijão amassado forma uma refeição consistente, levada à boca com a ponta de uma faca grande e redonda (...) essa refeição simples (...) é preparada nos fundos da loja (...)”.<sup>1122</sup> Stiwell, afirma que, ao longo do século XIX, a feijoada vai sendo aperfeiçoada e cada vez mais passa a fazer parte do cardápio dos restaurantes como, por exemplo, em 5 de janeiro de 1849, quando no *Jornal do Commercio*, do Rio de Janeiro, era anunciada a já citada *feijoada à brasileira*: “No restaurante anexo ao bar Fama do Café com Leite decidimos servir toda semana, às terças e quintas, a excelente feijoada, para atender ao pedido dos clientes”.<sup>1123</sup> Segundo o autor, neste momento, o prato incorporou novos ingredientes que são fundamentais para que seja mais aceito e que não era mais feito de sobras: “levava cebola, alho, toucinho e louro”.<sup>1124</sup> Neste momento também já podemos observar a feijoada como um alimento mestiço, aliás é mestiço na incorporação de ingredientes tão portugueses como cebola, toucinho, alho e louro. Segundo afirma Lody, “a feijoada é uma celebração da cozinha brasileira, um prato quase nacionalista, mas sabe-se que suas bases estão no outro lado do Atlântico, nas matrizes de Portugal”.<sup>1125</sup> E ainda,

(...) muitas das receitas são tradicionais da Beira, da extremadura e de Trás-os-Montes. São as feijoadas à portuguesa preparadas com feijão-manteiga, toucinho, chouriço, farinheira, chouriço de sangue, tomates, cebolas, cravo, louro, salsa, azeite, ovos, pimenta e sal a gosto.<sup>1126</sup>

De Campos Ribeiro em seu *Capitão Papudo*, traz à tona que “feijão com jabá<sup>1127</sup>, às vezes com bucho, de segunda a sexta-feira era, naqueles dias de 1908, comida obrigatória de pobre”.<sup>1128</sup> Talvez a feijoada à brasileira tivesse mais ingredientes, já que era servida aos sábados. Já que aos sábados e “aos domingos” como registrou o memorialista “bem aos domingos era cousa diferente. Um colchãozinho de

<sup>1121</sup> SITWELL, *op. cit.*, p. 174.

<sup>1122</sup> SITWELL, *op. cit.*, p. 174.

<sup>1123</sup> STIWELL, *op. cit.*, p. 174.

<sup>1124</sup> STIWELL, *op. cit.*, p. 175.

<sup>1125</sup> LODY, *op. cit.*, p. 86.

<sup>1126</sup> LODY, *op. cit.*, p. 87.

<sup>1127</sup> Jabá - “Charque, carne salgada do Sul. Etim. Segundo Barbosa Rodrigues do tupi *çoo* caça, *hebae* comida saborosa. MIRANDA, *op. cit.*, p. 44.

<sup>1128</sup> DE CAMPOS RIBEIRO, *op. cit.*, p. 16.

leitão criado com leite (...) bem gordo, que banha melhor não havia que a derretida em casa”. E ainda “salada de agrião e alface, avantajada, com vinagre e azeite portugueses e ainda o reforço do assado de ‘paulista’, bem douradinho, carregado nas batatas e entremeado de bom toucinho do reino”.<sup>1129</sup> Podemos dizer que esse cardápio descrito por De Campos referia-se a uma culinária mais doméstica e voltada para as residências.

Mas, voltando ao cardápio do *Grande Hotel*, nos outros dias temos pratos com paladar de origem, ou seja, pratos que tinham ingredientes de outros lugares em especial de outros países, como, por exemplo, o frango com polenta à piemontese que nos remete à Portugal e aos italianos. O frango introduzido no Brasil pelos portugueses, um dos principais produtos de consumo dos lusitanos, aqui ganha acompanhamento da polenta. Por falar em lusitanos, os pratos típicos de lá que se encontravam para serem saboreados eram o pato com azeitonas e o bacalhau à portuguesa, os quais já salientam através dos seus ingredientes sua origem: o pato, azeitonas e o bacalhau. A polenta e o ravióli à italiana nos remetem a Itália, onde a polenta constituía a base alimentar e o ravióli massa tradicional. O consumo de pratos de origem italiana também aparecia em outros estabelecimentos da cidade, como, por exemplo, em 1928, no *Bar Pilsen*, que tinha no cardápio *Talharim a italiana*.<sup>1130</sup> Em 1939, no hotel e restaurante *Maison Moderne*, era possível encontrar “ótimos pratos e quitutes diariamente”. Mas, o que nos chama atenção é o fato de que era oferecida uma cozinha ítalo-brasileira de primeira ordem, conforme se anunciava na *Folha do Norte*,<sup>1131</sup> marcada pela presença das massas<sup>1132</sup>. Em 27 de outubro de 1926, um anúncio da *Casa Costa* revela que alguns hábitos italianos como comer o macarrão com queijo também se tornava habitual em

<sup>1129</sup> DE CAMPOS RIBEIRO, *op. cit.*, p. 16.

<sup>1130</sup> *Folha do Norte*, 8 de janeiro de 1928, p. 07.

<sup>1131</sup> *Folha do Norte*, 26 de fevereiro de 1939, p. 07.

<sup>1132</sup> É importante dizer que, segundo Trefzer: “as massas já eram conhecidas na Itália em 1295, ano da volta de Marco Polo à terra Natal (...) à pasta fresca, feita de farinha de trigo e ovos, para o consumo imediato. Ela era conhecida havia muito tempo por muitos povos mediterrâneos e também em outros lugares do mundo, inclusive na China. De data mais recente é a *pasta secca*, que se supõe ser de origem árabe. De fato, os primeiros testemunhos europeus da fabricação de massas secas e, por conseguinte, duráveis, vieram da Sicília, região que sofreu forte influência da cultura árabe. De acordo, com o relato do geógrafo Abu-Abdallah Idris, já no século XII macarrões secos eram produzidos para exportação na Sicília. Gênova, no norte da Itália, estabeleceu-se como importante centro de comércio e produção de *pasta secca*”. TREFZER, TREFZER, Rudolf. *Os sabores do Piemonte: receitas, história e histórias*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2002, p. 74.

Belém, pois nos diz que dispunha de “queijos para macarrão, Minas, Prato e Flamengo”.<sup>1133</sup>

Vale dizer que a Itália se apresenta como uma região muito diversa, e que segundo Biazioli a polenta era prato de origem pobre juntamente com “pão camponês, a polenta com queijo, o sangue de porco”.<sup>1134</sup> E ainda, uma destas regiões é o Piemonte, formada no século XIX por camponeses, os quais eram em sua maioria pobres. Segundo o historiador Trefzer “a alimentação era simples e pouco variada, sendo constituída sobretudo do produto do próprio plantio”.<sup>1135</sup> Um camponês, em 1971, recordando de sua infância nos fins do século XIX, na região do Piemonte, segundo registrou Trefzer relata que:

Éramos pai, mãe, avô, avó, três filhos e duas filhas. Não tínhamos dinheiro. Vivíamos de polenta, batatas, castanhas, feijão e pão mofado. Só comíamos carne na Páscoa, no dia de São Fidelis e no Natal. Não apenas nós, como também quase todos os outros.<sup>1136</sup>

Essa existência de uma cozinha italiana presente nos pratos ou consumidos em Belém remete ao próprio processo de imigração desse grupo.<sup>1137</sup> Em relação à imigração de pessoas da Itália para a região amazônica, Marília Emmi afirma que “em 1920, os italianos constituíram quantitativamente a terceira nacionalidade europeia nos estados do Pará e Amazonas, nos quais somente foi suplantada pelos portugueses e espanhóis”.<sup>1138</sup> A presença de tais pratos permite entender então como numa cidade como Belém, havia uma circularidade tão grande de pratos variados e tidos como de outros locais e nações, em *menus* que serviam pratos diários. Entender como esse

<sup>1133</sup> *Folha do Norte*, 27 de outubro de 1926, p. 07.

<sup>1134</sup> A autora ainda informa que Olindo Guerrini escreveu a obra, “L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa”, livro com destaque de receitas que atentam para a economia “das sobras, atenta as técnicas de racionamento após a primeira guerra mundial. O manual de Olindo Guerrini se mantém para sempre um instrumento de reciclagem da mesa burguesa”. BIAZIOLI, Tânia. A colheita da cozinha italiana entre os cafezais do interior paulista, 1880-1930. *Revista Contextos da Alimentação*. Vol. 4, nº 1 - setembro de 2015, p. 86. Disponível em: [www.3sp.senac.br](http://www.3sp.senac.br)

<sup>1135</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 74.

<sup>1136</sup> TREFZER, *op. cit.*, p. 29.

<sup>1137</sup> Sobre essa temática ver: FRANZINA, Emilio. *A grande Emigração o Exôdo dos italianos do Vêneto para o Brasil*. São Paulo: Editora da Unicamp, 2006. COLLAÇO, Janine H. L. *Sabores e Memórias: Cozinha Italiana e Construção Identitária em São Paulo*. Tese de Doutorado. São Paulo: Centro FFLCH-USP, 2009. OLIVEIRA, Flávia Arlanck Martins de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. *Revista Brasileira de História*. Vol. 26. Nº 51, Janeiro/Junho 2006.

<sup>1138</sup> EMMI, Marília Ferreira. *Italianos na Amazônia (1870-1950): pioneirismo econômico e identidade*. Belém: NAEA, 2008, p. 33.

processo foi um fator determinante nas influências e mestiçagens faz-se necessário para se entender as misturas da cozinha amazônica.<sup>1139</sup>

Logo é possível se pensar nas significativas trocas entre os grupos que viviam em Belém. Assim, entender como tais trocas culturais resultaram nos pratos que eram oferecidos, como nos informa Maciel, “a construção de uma cozinha em um país colonizado a partir dos grandes deslocamentos populacionais e das trocas daí recorrentes. Ao se deslocarem, as populações levaram com elas, todo um conjunto de práticas culturais alimentares”. E ainda: “para satisfazê-las, tinham em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, utilizando elementos locais, criaram sistemas alimentares e cozinhas novas”<sup>1140</sup>

Os imigrantes tiveram também sua contribuição nas mudanças de sabores dos pratos paraenses, nos cardápios de restaurantes e no tipo de comida que podia ser encontrada quando se andava pela cidade no período estudado. Ora, o crescimento demográfico que Belém conheceu, em especial, a partir da segunda metade do século XIX e primeira metade do século XX, gerou a presença de novos sabores e gostos, da mesma forma que novos hábitos relacionados à alimentação. A presença dos imigrantes, na cidade que tinha as portas abertas era constante e visível pelas andanças na cidade, como nos informa o escritor De Campos Ribeiro, que em suas memórias relatava: “Seu João era português (...) era padeiro-taberneiro, dono da ‘D. Luiz I’, à Diogo Moia, com 14 de Março. Sujeito pacato, sorneiro (...)”.<sup>1141</sup> Ou ainda, seu Chico que era açougueiro e “português até a medula, amava o Brasil como segunda pátria. Não entendia, porém, que alguém se naturalizasse (-‘Não! Com isso não concordo. Sou português, por que é que vou deixar d’o ser?’)”.<sup>1142</sup> Ao lembrar dos personagens do bairro do Umarizal, bairro em que viveu com a família, o autor relata a diversidade de pregoeiros que de nacionalidades distintas compunham com seus sotaques diversos o grupo de trabalhadores que faziam parte do comércio e trabalhadores informais da cidade: “figuras de pregoeiros de doces, de mingau, de ovos e galináceos, de garrafadas, hervas

<sup>1139</sup> E aqui é importante dizer que nosso foco não é uma discussão sobre imigrantes, população pelo viés da demografia. Mas, acima de tudo, entender a presença destes imigrantes pelo viés das influências sobre a alimentação em Belém ao longo do período estudado.

<sup>1140</sup> MACIEL, Maria Eugenia. Uma cozinha à Brasileira. *Revista de Estudos Amazônicos*. N. 33, 2004, p. 3.

<sup>1141</sup> De Campos Ribeiro, *op. cit.*, p. 37.

<sup>1142</sup> De Campos Ribeiro, *op. cit.*, p. 42.

e raízes miraculosas” e mais de “tais tipos, êstes particularmente, gente estrangeira de nacionalidade indeterminável pelo sotaque”.<sup>1143</sup> O historiador Massimo Montanari, sobre a cultura gastronômica da Bolonha nos afirma que: “por meio dos mercados das cidades, os produtos circulam e, com eles, as receitas e as ideias”.<sup>1144</sup> E mais que “a culinária bolonhesa foi influenciada pelas ideias e pelos gostos que viajantes oriundos de tantas nações traziam consigo, e vice-versa”.<sup>1145</sup> Assim, semelhante a que ocorre na Bolonha, em Belém que tinha forte mercado e comércio, temos uma cidade na qual todos os dias aportavam pessoas vindas de diversas partes do mundo.

Sarges nos aponta que desde fins do século XIX, foram estabelecidas leis que autorizavam a introdução dos estrangeiros na Amazônia e mais que essa admissão de imigrantes deveria ser “de estrangeiros de boa conduta e aptos para o trabalho agrícola ou então, dedicar-se a qualquer indústria útil, contudo a preferência era pelos indivíduos acompanhados de famílias”.<sup>1146</sup> Segundo a autora, no ano de 1896 entraram na Amazônia, um total de 3.168 imigrantes espanhóis, onde cerca de “ 1.777 partiram para os núcleos agrícolas e 1.368 ficaram na capital” assim “grande parte dos imigrantes ainda permanecia em Belém, onde sua presença e permanência eram indispensáveis”.<sup>1147</sup> No ano de 1884, a população na capital chegou a 70.000 habitantes e, ao longo das décadas seguintes, os números aumentam.<sup>1148</sup> Com o crescimento da população vinda de outros países e mesmo de outros estados, em especial o Ceará,<sup>1149</sup> alteram de maneira significativa os sabores, os tipos de alimentos e suas formas de preparo. Tais mudanças foram resultado, segundo Sarges, do “desenvolvimento comercial e as transformações que modificaram a paisagem urbana de Belém, colocando-a entre as principais cidades modernizadoras do território brasileiro”.<sup>1150</sup> Essa realidade também

---

<sup>1143</sup> De Campos Ribeiro, *op. cit.*, p. 68.

<sup>1144</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 238.

<sup>1145</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 241.

<sup>1146</sup> SARGES, Maria de Nazaré. *A “Galícia” paraense: imigração espanhola em Belém (1889-1910)*. In: CHAMBOULEYRON, Rafael; ALONSO, José Luís Ruiz-Peinado (Orgs.). *Trópicos de História: gente, espaço e tempo na Amazônia*. Belém: Ed. Açai/ Programa de pós-graduação em História Social da Amazônia, 2010, p. 202.

<sup>1147</sup> SARGES, *op. cit.*, p. 207.

<sup>1148</sup> CANCELA, Cristina Donza. *Casamentos e famílias em uma capital amazônica. (Belém 1870-1920)*. Belém: Ed. Açai, 2011, p. 80.

<sup>1149</sup> Sobre a presença cearense, ver LACERDA, Franciane Gama. *Migrantes cearenses no Pará: faces da sobrevivência (1889-19176)*. Belém: Ed. Açai/Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. 2010.

<sup>1150</sup> SARGES, *op. cit.*, p. 213.

foi refletida num aumento de produtos importados na capital, ou seja, na chegada em maior escala de produtos vindos de outros países e de outras províncias.<sup>1151</sup>

Ora, vamos rapidamente, entender tais valores em porcentagem quando observados com a população total:

**QUADRO V.**  
**Números da População estrangeira em Belém.**  
**(1872- 1950).**

<b>Ano.</b>	<b>População Pará.</b>	<b>População Estrangeira.</b>
<b>1872.</b>	275.223	6.529
<b>1890.</b>	328.455	4.039.
<b>1900.</b>	445.356.	2.201.
<b>1920.</b>	983507.	22.083
<b>1940.</b>	944.644.	11.074.
<b>1950.</b>	1.123273.	8.215.

Fonte: EMMI, Marília Ferreira. *Italianos na Amazônia (1870-1950): pioneirismo econômico e identidade*. Belém: NAEA, 2008.

Neste contexto, houve mudanças nos hábitos e padrões alimentares ao longo de todo o período estudado, que desta forma acompanharam as mudanças sociais, econômicas e culturais pelas quais a cidade passava. Com a chegada de imigrantes muitas das famílias que tinham condições e podiam comprar os produtos de “paladar materno” como portugueses o faziam. Uma vez que, como nos informa Matos ao fazer análise da permanência dos sabores portugueses em São Paulo, “Transfere-se para outros países, o gosto e os hábitos enraizados. Na experiência de deslocamento, a alimentação é o último costume abandonado”.<sup>1152</sup>

Em Belém, por sua vez, havia uma forte presença de portugueses, os quais de certo modo “dominavam” o comércio no Pará. Eram proprietário de lojas, tabernas, vapores e ainda mercearias. Coelho enfatiza bem a presença dos portugueses no comércio local já que este era “setor historicamente marcado pela ascendência

<sup>1151</sup> Sobre essa questão, em trabalho anterior demonstramos que muitos produtos que eram importados eram consumidos porque simbolizavam luxo e poder como vinhos, queijos e que tais refletiam o caráter refinado pelo qual a cidade passava; outros eram consumidos pelo seu caráter de origem. Ver: Macêdo, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém, 1850-1900*. São Paulo: Alameda, 2014.

<sup>1152</sup> MATOS, *op. cit.*, p. 262.

portuguesa”.<sup>1153</sup> O autor ainda salienta que na década de 1870, cerca de 30% da população de Belém era constituída de portugueses. A comunidade portuguesa na cidade era tão significativa que, em outubro de 1917, houve uma movimentação destes num “programma que será executado no Bar Portugal, amanhã, à tarde, quando se realizará o leilão dos objetos offerecidos pelas senhoras, em benefício dos orphãos dos soldados portuguezes mortos na guerra”. O evento contaria com música, concursos e venda de alimentos que foram doados por algumas famílias: 1 bandeja de doces finos, 2 bandejas de simplicios, 30 unhas de carangueijo, 100 empadas de camarão especial, 8 garrafas de Vermution, 1 caixa de vinho do Porto e 2 facas para cortar fiambre.<sup>1154</sup> Assim, com um número de portugueses significativo entende-se por que havia a importação expressiva de produtos portugueses como bacalhau, castanhas, nozes, vinho e outros justamente para atender as exigências dos estrangeiros que na capital paraense se fixavam, sem, contudo, perder de vista suas raízes, ainda mais que para determinados produtos não havia similares na região, tais como o bacalhau, as castanhas portuguesas, as passas, as ameixas entre outros.<sup>1155</sup> O vinho do porto era produto constante nas pautas comerciais bem como os confeitos cristalizados. Em 23 de junho de 1911, por exemplo, se anunciava a chegada na capital de “conservas de carnes em lata, vermouth, vinho do porto, genebra, confeitos crystalizados”.<sup>1156</sup>

Nos leilões e principalmente na venda de produtos, o Bacalhau era produto sempre presente, inclusive o bacalhau norueguês.<sup>1157</sup> Em Belém, 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: “é uma memória e uma identidade portuguesas

---

<sup>1153</sup> COELHO, Geraldo Mártires. *O violino de Ingres. Leituras de História Cultural*. Belém: Paka-Tatu, 2005, p. 354.

<sup>1154</sup> *Folha do Norte*, 20 de outubro de 1917, p. 07.

<sup>1155</sup> A respeito ver: MACÊDO, *op. cit.*

<sup>1156</sup> *Folha do Norte*, 23 de junho de 1911, p. 07.

<sup>1157</sup> O bacalhau apesar de ter fama em ser português na verdade é nórdico “das terras norueguesas, chega além-mar inicialmente pelos nossos ibéricos lusitanos. Acredita-se que o povo mais antigo a inserir o bacalhau nos seus hábitos alimentares foi o viking. No entanto, não havia sal naquela região, então o peixe era processado em secagem, ao ar livre e frio. Isso resultava em um gosto muito diferente, pois, com a salga, há outro sabor, aquele que o mundo reconhece como o do bacalhau tipicamente lusitano. A busca pelo sal fez com que Portugal começasse a pertencer à história da gastronomia mundial, formando assim, os hábitos dos colonos e do cardápio da Europa”. LODY, Raul. *A virtude da gula: pensando a cozinha brasileira*. São Paulo, 2014, p. 64.

celebradas nas mesas; o bacalhau tem de ser de Portugal”.<sup>1158</sup> Uma vez que “a alimentação (gosto e cozinha) vincula-se as tradições transmitidas; no caso dos portugueses os sabores de além-mar foram reconstruídos no território de deslocamento”.<sup>1159</sup> E assim:

(...) eles se relacionaram e interagiram com a sociedade de acolhimento, gerando experiências fronteiriças e híbridas, com sensações de inconclusividade e um duplo pertencimento, numa trama de ligações afetivas com a cultura da sociedade de origem e a de acolhimento, constituindo-se ‘identidades recriadas’.<sup>1160</sup>

Alguns hábitos inclusive tornaram-se parte integrante dos pratos oferecidos nos restaurantes e bares em Belém, por exemplo, em 1927, o *Restaurante e Botequim Portuense*, trazia “os especiais bolinhos de bacalhau”.<sup>1161</sup> Em 25 de outubro de 1941, a comunidade portuguesa era convidada a prestigiar a noite dedicada “à distinta e laboriosa comunidade colônia portuguesa com suas exmas. famílias. Comer e beber só no Bar Soberano”. O dono do local o Sr. João de Barros havia preparado “um menu supimpa, como seja: pato no tucupi, casquinho de mussuan, galinha assada e guizada, filet ao bar Soberano”. Além de cervejas e do Guaraná Soberano.<sup>1162</sup> Notem que apesar da festa ser aos portugueses o cardápio era bem regional. Em 15 de outubro de 1949, a *Confeitaria Andrade* avisava a sua distinta freguesia especialmente a “COLONIA PORTUGUESA, que tendo contractado um cosinheiro especialista em cosinha portuguesa e brasileira inaugurou um serviço de restaurante, onde além de um menu variado, é servido diariamente um PRATO ESPECIAL”,<sup>1163</sup> sendo que em 15 de outubro de 1949 seria o “Prato especial para hoje: - Tripas à moda do Porto”.<sup>1164</sup> Ao longo deste capítulo encontramos em alguns momentos a presença de cozinheiros especialistas em um determinado tipo de cozinha internacional, alguns inclusive estrangeiros contratados para atender este paladar de origem específico. Mas, por outro lado, o mesmo cozinheiro alemão que preparava as salsichas alemãs era o que fazia a paca gorda no tucupi, ou, como no caso do cozinheiro da *Confeitaria Andrade*, que era especialista tanto em cozinha portuguesa quanto em brasileira. Assim, tal realidade

<sup>1158</sup> LODY, op. cit., p. 65.

<sup>1159</sup> MATOS, op. cit., p. 276.

<sup>1160</sup> MATOS, op. cit., p. 276.

<sup>1161</sup> *Folha do Norte*, 5 de agosto de 1927, p. 07.

<sup>1162</sup> *Folha do Norte*, 25 de outubro de 1941, p. 07.

<sup>1163</sup> *Folha do Norte*, 15 de outubro de 1949, p. 05.

<sup>1164</sup> *Folha do Norte*, 15 de outubro de 1949, p. 05.

contribui para as trocas de sabores, temperos e tipos de pratos, especialmente. Sobre tal realidade Montanari sobre a Bolonha nos informa que:

(...) o cozinheiro alemão que, em Bolonha, prepara lasanhas não é apenas uma invenção literária. É um personagem verossímil e, ao mesmo tempo, simbólico: representa o encontro de culturas diversas na cotidianidade do cozinhar.<sup>1165</sup>

Na capital paraense também tais personagens não são uma invenção literária, aliás, são mais comuns do que podemos imaginar. Inclusive, sendo possível perguntarmos se os cozinheiros alemães ao fazer os pratos regionais acrescentavam ou não determinado ingrediente? Uma vez que já vinha com outras práticas alimentares e que muitas vezes misturava e recriava nos pratos o encontro das diversas culturas que a alimentação permite ocorrer. A presença também de donos de estabelecimentos de origens diversas, especialmente portugueses, fazia dessa realidade um fator de mestiçagens nos cardápios, a exemplo do dono do *Bar Paraense*, “bom e legítimo portuguez, amando o Brasil tanto como a sua Patria, e ambos os paizes confundindo no mesmo sentimento de profunda affeição, o Costa”.<sup>1166</sup> Aliás, os portugueses também se dedicavam ao cultivo de alimentos em hortas, tal como o português José Lopes, nos idos de 1926, o qual tinha uma horta na Rua da Conceição, na qual “todas as madrugadas, o Zeca, calça arregaçada, balde na mão, acha-se cuidando da verdura, a fim de vendel-a á freguezia”.<sup>1167</sup>

Ao que tudo indica, segundo Emmi, os italianos também se dedicaram “na introdução do hábito de fazer hortas caseiras num momento em que nas cidades as casas possuíam quintais e esses eram aproveitados para cultivo de legumes”, bem como na introdução de novos hábitos alimentares.<sup>1168</sup> Tal realidade foi vista em algumas das entrevistas da autora com descendentes de imigrantes:

Lá em Faro ele tinha um comércio e um sítio onde tinha plantação de mandioca e tabaco. Ele criava carneiros principalmente para a alimentação e também para vender. Ele ensinava várias maneiras de preparar carneiro porque as pessoas do local não costumavam comer carneiro.<sup>1169</sup>

<sup>1165</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 242.

<sup>1166</sup> *Folha do Norte*, 19 de fevereiro de 1926, p. 05.

<sup>1167</sup> *Folha do Norte*, 5 de dezembro de 1926. P. 05.

<sup>1168</sup> EMMI. *op. cit.*, p. 184.

<sup>1169</sup> EMMI. *Op. cit.*, p. 184.

Em São Paulo, local onde grande parte dos italianos foram trabalhar nas lavouras de café, segundo Biazioli, os italianos conseguiram manter certos hábitos alimentares:

“uma vez que podiam cultivar o milho e o feijão entre as leiras do café, bem como criar soltos os porcos e as galinhas. Podiam assim comer a polenta, a lingüiça e outros embutidos. Mas tiveram que incorporar o arroz com feijão em suas refeições diárias.<sup>1170</sup>

De maneira semelhante aos portugueses e italianos, os árabes também tiveram participação importante nas trocas alimentares quando exerciam seus hábitos alimentares em Belém. Como parte dessa realidade, Benzrecy relata-nos algumas das receitas marroquinas de sua família, sendo possível encontrar a sopa de cevadinha, a salada de couscous marroquino, o arroz árabe, o arroz com lentilha, o couscous marroquino, os charutos de couve e repolho, as cavacas, o bolo marroquino e outras que refletem saberes dos livros de receitas da família.<sup>1171</sup> Convindo não esquecer que a comida traz memórias e lembranças, o imigrante no Brasil tentou manter sua terra através de hábitos alimentares, sendo que, em suas casas, na falta dos produtos de seu país de origem elaborava misturas com os produtos disponíveis, ou, então, procurando nos cardápio locais pratos que eram elaborados à moda de seu país.

O interessante também aqui de observar é que as influências e trocas relacionadas à alimentação ocorrem nas duas vias de encontro e o resultado muitas das vezes é novos sabores que nascem de uma série de fatores que envolvem o mundo da alimentação. Benzrecy, que vem de uma família marroquina e judia, por preceitos religiosos não pode comer determinados alimentos. Mas, devido ao tempo que sua família vive no Pará, foram desenvolvidas ao longo do tempo receitas típicas paraenses com preceitos judaicos, sendo o resultado uma nova cozinha, com a substituição de ingredientes proibidos por motivação religiosa, a exemplo, temos o arroz paraense que leva camarão e que passa a ser feito com pirarucu frito em pedaços. O bolinho de macaxeira por sua vez passa a ser recheado com picadinho de carne cozido; o camusquim, na versão de Brenzecry, é feito com atum e leite; o caruru e o vatapá com peixe; o tacacá com pirarucu em pedaços; o frango no tucupi e a maniçoba com boi,

<sup>1170</sup> BIAZIOLI. *op. cit.*, p. 86.

<sup>1171</sup> BRENZECRY, Helena Obadia. *Culinária tradicional judaico-marroquina: inclui receitas paraenses segundo preceitos judaicos*. Belém: Paka-tatu, 2014.

gordura de frango, salame *cashier* e mocotó.<sup>1172</sup> Neste caso, a ideia principal é a substituição dos produtos proibidos pela religião e não as técnicas de preparo.

No século XX, a imigração japonesa também implicaria em trocas alimentares, como podemos ver, por exemplo, em anúncio de 10 de junho de 1932 que informava que no escritório da *Companhia Nipponica*, no Largo da Sé, n. 2, estaria a venda “os succulentos nabos, as bonitas cenouras, as couves chinezas, os tomates americanos, etc, etc”.<sup>1173</sup> Todos os produtos citados eram produção dos núcleos coloniais japoneses do Acará. Todavia, não podemos deixar de perceber que em alguns momentos na cidade de Belém, houve pratos de influência de outros países como a França e os Estados Unidos. O próprio jantar em homenagem ao Fran-Paxeco, já citado neste capítulo, é um exemplo do que estamos mostrando, particularmente no caso da influência do francesismo na cozinha paraense. Por outro lado, os menus e cardápios da Festa de Nazaré de 1940 e 1941 nos diz muito da influência norte-americana ocorrida em Belém, quando visualizamos nos cardápios a existência de “bolo americano com chantili, sanduiches americanos e pudding”, o que nos remetem as influências do “*American way of life*”.<sup>1174</sup> Segundo Moura, “a chegada visível de Tio Sam ao Brasil aconteceu mesmo no início dos anos 40, em condições e com propósitos muito bem definidos”.<sup>1175</sup> Neste contexto, Moura relata que se “começaram também a trocar os sorvetes feitos em pequenas sorveterias por um sucedâneo industrial chamado *kibon*”.<sup>1176</sup> Orico informa que em Manaus “até os frutos da terra, que dessedentavam os habitantes de Manaus nas horas mais quentes do dia, através de refrescos e sorvetes, foram substituídos pelos gelados americanos de *vanile* e morango”<sup>1177</sup>

Essa realidade também ocorreu em Belém, sendo inúmeros os produtos encontrados que remetiam a cultura americana, bem como inúmeros os pratos que

<sup>1172</sup> BRENZECRY, *op. cit.*, p. 210 a 229.

<sup>1173</sup> *Folha do Norte*, 10 de junho de 1932, p. 07.

<sup>1174</sup> Ao longo do Brasil, houve uma aceitação da influência americana nos costumes cotidianos. Paula nos informa que em Fortaleza essa foi uma realidade bem marcante “Assim, vislumbramos uma face desse ‘cotidiano de guerra’, onde o consumo e a incorporação de novos hábitos e costumes também propiciou uma maior assimilação cultural por parte dos fortalezenses em 1940”. PAULA, Reverson Nascimento. *Do “American way of life” a interação de um convívio: Boa vizinhança, uso, soldados, novos costumes e os cidadãos fortalezenses*. In: [www.snh2015.anpuh](http://www.snh2015.anpuh).

<sup>1175</sup> MOURA, Gerson. *Tio Sam chega ao Brasil. A penetração cultural americana*. São Paulo: Brasiliense, 1984, p. 8.

<sup>1176</sup> MOURA, *Op. cit.*, p. 9.

<sup>1177</sup> ORICO, *op. cit.*, p. 147.

tinham o adjetivo à *americana* em sua descrição. O memorialista Alfredo Oliveira informa que durante a II Guerra Mundial, “no terrace do Grande Hotel, os boys cor de cenoura, sorridentes, com botas sobre mesas, bebem whisky e compram papagaios faladores”.<sup>1178</sup> E ainda, o memorialista afirma que “as expressões em inglês entraram em uso rotineiro, sem necessidade de tradução: slogan, blazer, short, show, taxi, sandwiches, flashes (...)”.<sup>1179</sup> Igualmente, o autor reforça que na década de 1950 “mercadorias de todos os tipos vinham nas importações (...) desde chicletes e óculos escuros *Ray-Ban* a enlatados Swift e caneta Parker 51”.<sup>1180</sup> Em 1 de novembro de 1950, era possível consumir no *Grande Hotel*, “waffle americano (...) e a insuperável sanduiche à hamburguesa, servidos, à qualquer hora, no bar da terrasse”.<sup>1181</sup> Aliás, os produtos alimentícios já vinham desde antes, assim na *Casa Sport*, em 27 de outubro de 1926, havia a venda de presunto americano, cosido e crú, a retalho.<sup>1182</sup> Era um tipo de comida mais rápida e prática e que segundo Lopes “a Revolução Industrial e o desenvolvimento do comércio impulsionaram a difusão do sanduíche nos centros urbanos”<sup>1183</sup>

No caso de Belém, alguns pratos eram adotados com frequência como os *sandwiches* e *pudding*, mas outros nem tanto, os sorvetes são um exemplo, uma vez que por todo o período estudado não se vê a adoção dos sorvetes americanos em detrimento dos regionais, mas eles sempre são ofertados em conjunto. Em finais do século XIX começam a aparecer nos jornais de Belém anúncios de bebidas geladas e sorvetes, como o do *Café Riche* que, em 1898, afirmava ter “sempre esplendido e variado sortimento de sorvetes e refrescos”<sup>1184</sup>. Os sorvetes, segundo anunciava-se, eram “de todas as frutas”<sup>1185</sup>. Ao que parece os sorvetes eram um dos pontos altos da casa, além deles estarem presentes nos anúncios também ainda salientavam que eram “das melhores fructas do Pará”.<sup>1186</sup> O *Café Richie* oferecia aos seus fregueses, em 1898, “além d’um

<sup>1178</sup> OLIVEIRA, Alfredo. *Belém, Belém*. São Paulo: EMPÍREO, 2015, p. 32.

<sup>1179</sup> OLIVEIRA, *op. cit.*, p. 245.

<sup>1180</sup> OLIVEIRA, *op. cit.*, p. 246.

<sup>1181</sup> *Folha do Norte*, 1 de novembro de 1950, p. 07.

<sup>1182</sup> *Folha do Norte*, 27 de outubro de 1926, p. 07.

<sup>1183</sup> LOPES, J. A. Dias. *O país das bananas*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2014, p. 56.

<sup>1184</sup> *O Pará*, 16 de janeiro de 1898, p. 3.

<sup>1185</sup> *O Pará*, 5 de fevereiro de 1898, p. 2.

<sup>1186</sup> *O Pará*, 5 de fevereiro de 1898, p. 2.

grande sortimento de refrescos e bebidas, sorvetes de aração<sup>1187</sup>, maracujá, caju e mangaba<sup>1188</sup>. Em 12 de janeiro de 1910, no *Café Central* havia “Sorvetes-De creme e de fructas de todas as qualidades taes como: aração, ananaz, maracujá, cajú, graviola, cupuassú, taperebá e bacury”.<sup>1189</sup> Da mesma forma, não vemos o consumo da Coca-Cola com unanimidade, mas, do guaraná regional, em especial o guaraná da marca Soberano.

Encontrava-se em Belém também os sabores de outros estados, o que ratifica a importância das trocas alimentares por parte de grupos oriundos de outros estados brasileiros, ao longo do período estudado. Assim, era possível encontrar na Avenida Independência a “presença de guloseimas de feitura nordestina, manipuladas ninguém sabia por quem, lá para os lados de ‘Canudos’, então quase circunscrito à sua avenida ‘Ceará’”.<sup>1190</sup> Ou ainda, os “queijos do Ceará no pão com café grande com leite que custava mil e duzentos réis”.<sup>1191</sup> Do Nordeste, aliás, vinham sempre os doces: em 13 de março de 1918 vieram de Pernambuco 6 volumes de confeitos e 3 volumes de doces.<sup>1192</sup> Um ano depois em 10 de janeiro de 1919, Maia & Companhia receberam no vapor *Brasil* 500 kilos de especial qualidade dos queijos do Ceará.<sup>1193</sup> Igualmente em 15 de março de 1919, na *Casa Sport* se tinha para venda “Manga rosa de Pernambuco, laranjas da Bahia: requeijão, queijos de Minas, Rio da Prata”.<sup>1194</sup>

As influências também se faziam pelo “caráter da moda” ou que era chique e elegante em servir, uma vez que a cultura alimentar se apresenta como moda.<sup>1195</sup> Assim, a cultura alimentar dos outros lugares chegava como uma espécie de adoção ao que era moderno e estava em voga. Por exemplo, o *Schopp House*, localizado na Travessa Campos Salles, número 10, oferecia aos seus fregueses:

Specialitles: - Paraense Pilsen Beer. Local Schopps: Light and dark.  
Sandwiches – Ham, Cold beef nand anylitttle dainties.  
Cocktails: Manhatlen, Brons, Martini and others of any description ordered.

<sup>1187</sup> Aração (Arassá), s. m. – Fruta ácida de um arbusto do gênero *Psidium*. MIRANDA, Vicente Chermont de *Glossário Paraense*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1968, p. 4.

<sup>1188</sup> *O Pará*, 2 de fevereiro de 1898, p. 1.

<sup>1189</sup> *Folha do Norte*, 12 de janeiro de 1910, p. 4.

<sup>1190</sup> DE CAMPOS RIBEIRO, *op. cit.*, p. 121.

<sup>1191</sup> DE CAMPOS RIBEIRO, *op. cit.*, p. 122.

<sup>1192</sup> *Folha do Norte*, 13 de março de 1918, p. 07.

<sup>1193</sup> *Folha do Norte*, 10 de janeiro de 1919, p. 07.

<sup>1194</sup> *Folha do Norte*, 15 de março de 1919, p. 07.

<sup>1195</sup> MONTANARI, *op. cit.*, 32.

Drinks: All sorts and discriptions of the best qualities. Served without delay. Before your luncheon and dinner, and between times, pop in and have a ...simile.<sup>1196</sup>

No *Schopp House* identifica-se uma cultura alimentar como moda baseado no “o american way of life” do século XX, não apenas o cardápio aparece em inglês, mas acima de tudo os pratos eram baseados na cultura alimentar americana com sandwiches, drinks e cocktails. A grafia inclusive era parte importante dessa linguagem da moda. Igualmente, em 19 de agosto de 1932, no *Alvear* anunciado como “ponto preferido pela nossa elite”<sup>1197</sup> encontramos o seguinte anúncio “Welcome visit the “Alvear” bar coffee house and music hall (the Best in the city), Ice-cream, cold beer, fruit Juices, soft drinks, all kinds of drinks. Sandwiches, cakes, etc. A place for every one”<sup>1198</sup>. Inclusive, a localização fazia-se em inglês St. Matheus Streeet. Em outro anúncio, desta vez em português, o Alvear faz sua propaganda de música com influência do Rio.<sup>1199</sup> Na propaganda seguinte tem-se novamente a grafia em inglês, inclusive o nome do bar aparecia com “The “Alvear”: “Saturday- 3- September- Big surprise- Welcome- Visit the “Alvear” Cofee-House anda music hall (The Best in the city) Popular songs anda dance of Radio Stage by Peter Brother, arrived from U. S. of America, Last week”.<sup>1200</sup>

Os sanduíches neste momento despontam como um prato da moda e com simbologias. Exemplo disso, é o senhor Velloso, proprietário do *Café da Paz*, em 19 de agosto de 1932, ao brindar “os plantonistas da noite passada com algumas ‘sandwiches’ de queijo e presunto”.<sup>1201</sup> Segundo o anúncio do *Bar Pilsen*, de 1 de agosto de 1926, o prato da moda era o *Filét à City-Club*, o qual, “desafia ao mais exigente paladar! Última criação da cosinha paraense! Cerca de 1.000 pessoas já podem atestar que este petisco é o mais saboroso dos quantos existem!”<sup>1202</sup>

Desta forma, fica evidente que nos cardápios e menus encontrados na cidade de Belém, no período estudado, dois pontos são aqui defendidos e mostrados: 1) havia uma

<sup>1196</sup> *Folha do Norte*, 1 de setembro de 1917, p. 05.

<sup>1197</sup> *Folha do Norte*, 1 de setembro de 1932, p. 05.

<sup>1198</sup> *Folha do Norte*, 19 de agosto de 1932, p. 04.

<sup>1199</sup> *Folha do Norte*, 1 de setembro de 1932, P. 05.

<sup>1200</sup> *Folha do Norte*, 2 de setembro de 1932, P. 05.

<sup>1201</sup> *Folha do Norte*, 19 de agosto de 1932, P. 04.

<sup>1202</sup> *Folha do Norte*, 1 de agosto de 1926, p. 5.

profusão de pratos mestiçados oferecidos todos os dias a população. Pratos que iam desde aqueles locais e regionais, até pratos ditos internacionais; 2) por outro lado, alguns pratos aparecem com influências relacionadas ao caráter de origem. O processo de imigração irá aparecer nos hábitos alimentares, pois, a comida estará em movimento e esta será orientada em parte por práticas de imigrantes como cearenses, portugueses e espanhóis. Essa realidade se traduz num aumento da entrada de produtos estrangeiros que chegavam a Belém. Mas, sobretudo, nos sabores que eram oferecidos pela cidade e por fim, nos tipos de pratos que foram encontrados ao longo da pesquisa e que, de certa forma, mapeiam a realidade alimentar de Belém. Desta forma, os pratos, mesmo os considerados típicos do Pará, passaram por todo um processo histórico cujo resultado são formas de preparo e ingredientes mestiçados. Assim, os ingredientes de outros países e culturas marcou de maneira consolidada a alimentação dos paraenses.

Enfim, ao longo deste capítulo, analisamos como foi construída a comida mestiça em Belém, quais os elementos que demonstram tal mestiçagem. Através da pesquisa e das fontes foi possível identificar os pratos mestiços e sua composição. Da mesma forma, foi possível através dos cardápios e menus visualizar a composição desta mestiçagem ao longo do período estudado e suas influências nos cardápios e menus da cidade de Belém, em especial, pela presença de imigrantes que contribuíram para alterar e mestiçar as práticas alimentares. Uma vez que havia uma necessidade de atender uma demanda diversificada, de corresponder ao gosto de grupos sociais que aqui viviam oriundos do mais diversos locais.

## Conclusão.

Nos dias de hoje a cozinha paraense está em constante publicidade, inclusive, vem sendo considerada objeto de interesse pela mídia e pelos chefes de nome e renome. Tanto em Belém, quanto fora dela crescem o interesse pelos hábitos alimentares dos caboclos amazônicos. Como não lembrar da foto do chef Alex Atala com um pirarucu nas costas?<sup>1203</sup> O mesmo usa em seu restaurante diversos ingredientes da cozinha amazônica, como a farinha, o tucupi e o pirarucu, com isso desponta no cenário internacional como aquele que está a descobrir os sabores regionais da Amazônia, sabores que são elevados a categoria de produtos da floresta, de origem ou de herança indígena. Todavia, o que eles fazem é construir uma nova cozinha com elementos da floresta e de uso ancestral. Na verdade, uma nova cozinha que já nasce velha, porque mantém estruturas dos pratos, ingredientes e técnicas de preparo que são resultados de trocas culturais e por isso mestiça desde o século XV. Esse tema, aliás, vem ganhando destaque, em especial, porque a culinária passa a compor o patrimônio das sociedades. E assim “cada vez mais as sociedades tendem à valorização do seu patrimônio cultural expresso na culinária, seja resgatando pratos tradicionais ou valorizando os produtos regionais”.<sup>1204</sup> Espírito Santo, por sua vez, afirma que “a singularidade da cozinha regional, em qualquer contexto territorial, é um apelo para estimular o consumo turístico. Nessa perspectiva, evidenciar o que é peculiar e específico é uma estratégia promocional que fortalece a atratividade do destino”.<sup>1205</sup>

Nos últimos anos, a temática da alimentação vem ocupando um papel de destaque não mais restrito às revistas de culinária ou aos programas de televisão de canais abertos ou fechados, que ensinam inúmeras receitas todos os dias, mas como objeto de investigação para trabalhos e estudos acadêmicos no campo da História. Este interesse está no fato de que a alimentação é um momento de socialização entre os

---

<sup>1203</sup> Sobre a referida foto ver: *The Magician of the Amazon*. Lufthansa. In: [www.beatofbrazil.ih.com](http://www.beatofbrazil.ih.com) Acessado em junho de 2016.

<sup>1204</sup> BELLUZZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010, p. 178.

<sup>1205</sup> ESPIRITO SANTO. & MARTINS, Fernando Jares. *Gastronomia do Pará: o sabor do Brasil*. Belém: Abresi; A senda –Artes Integradas, 2014.

diversos segmentos e setores da sociedade. Sendo também importante como identificador de hábitos alimentares de uma determinada sociedade, portanto, permitindo conhecer os parâmetros construídos e reconhecidos por tal sociedade.<sup>1206</sup>

E é justamente entendendo a importância do estudo da alimentação para a compreensão de um determinado momento da história de uma dada sociedade, que foi escrita esta tese, tendo como espaço de interesse a cidade de Belém. A tese defendeu como questão principal que as práticas alimentícias experimentadas na cidade de Belém entre finais do século XIX e meados do século XX apresentam um caráter mestiço. Tal análise permite ir ao encontro dos vários sujeitos envolvidos nessa experiência como trabalhadores, consumidores, donos de estabelecimentos comerciais e os variados moradores de Belém que por meio de muitas experiências se viam envolvidos com a alimentação. Assim, no capítulo 1, foi possível fazer uma contextualização dos espaços e sujeitos em torno do mundo da alimentação na cidade de Belém.

A partir da questão sobre em que medida essa alimentação era tributária de hábitos indígenas, mostramos como a alimentação no Pará, ao longo do período estudado, é essencialmente mestiça no sentido que sofreu um processo de mistura de elementos variados de outras cozinhas como a indígena, a portuguesa, bem como de outros lugares do Brasil, a exemplo a região Nordeste e mesmo de outros países. Assim, a cozinha em Belém é uma cozinha mestiça principalmente porque “auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações”.<sup>1207</sup> Nesse sentido, criou-se uma comida mestiça de sabores que surgiram tendo como ponto de partida os próprios hábitos alimentares dos grupos que viveram no período estudado na cidade de Belém. Enfim, por meio da documentação pesquisada foi possível investigar e entender os elementos e linguagens da alimentação que confirmam que a comida regional ou típica é uma comida mestiçada. Especialmente, os livros de viajantes e os anúncios ou receitas publicadas nos jornais, fontes que mostraram uma realidade da cidade de Belém, vista também pelo viés da alimentação. Sendo importante dizer também que esta tese, como trabalho no campo da História, foi pensada a partir da historiografia, então o conceito de

---

<sup>1206</sup> Ver, MENESES, Ulpiano T. B.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série, v. 5, p. 9-92, jan./dez. 1997.

<sup>1207</sup> MONTANARI, Massimo. *O mundo da cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009, p. 11.

mestiçagem aqui utilizado foi inspirado no trabalho do historiador da alimentação italiano Massimo Montanari.<sup>1208</sup>

É importante dizer que o recorte cronológico foi pensado entre fins do século XIX e meados do século XX, em certa medida um período extenso, justamente por ser um tempo igualmente marcado por grandes mudanças na região amazônica e, conseqüentemente, na cidade de Belém, nas formas de se produzir e de consumir alimentos. Assim, podemos observar nas últimas décadas do século XIX transformações dos hábitos e costumes alimentares que, seguindo novos padrões de civilidade, perduraram até 1950. Ou seja, no que tange a alimentação, por exemplo, os produtos importados continuavam a aparecer nos jornais e pautas comerciais, já que se importava desde frutas até legumes e charque. Tais padrões ganham maior importância em especial a partir de 1880 e se acentuam com o processo de industrialização dos alimentos adentrando o século XX. Além disso, a virada do século XIX para o XX é marcada pela instalação de núcleos de produção agrícola com presença de imigrantes nacionais e estrangeiros, visíveis no aumento de pratos com caráter de origem étnicas diversas, bem como ingredientes e novas opções alimentares como as salsichas alemãs, queijos franceses e outros. Uma Belém, portanto, na qual era possível encontrar paca ao tucupi, sanduíches americanos, talharim à italiana, moqueca à baiana e tantos outros pratos que foram analisados.

Foi preciso então esse tempo mais longo para entender melhor estas mudanças nos hábitos e tradições dos moradores da cidade de Belém, sem perder de vista as alterações econômicas e sociais do contexto estudado. Desse modo, são momentos importantes e diferentes que compõem o corte cronológico ora proposto: o *boom da borracha*, os projetos de produção agrícola, os movimentos migratórios de nacionais e estrangeiros (finais do século XIX e início do XX), o declínio das exportações do látex e as crises econômicas na Amazônia a partir de 1913, a I Guerra Mundial (1914-1918), a crise econômica de 1929, a II Guerra Mundial e a Batalha da Borracha (1939-1945). Tais marcadores vão interferir no abastecimento, portanto nos hábitos alimentares da cidade e conseqüentemente nos costumes a mesa e na sua mestiçagem.

Por outro lado, a presente tese de que a comida regional e as comidas que eram consumidas em Belém são essencialmente mestiçadas, num processo que desde o século

---

<sup>1208</sup> MONTANARI, *ibidem*: nota 4.

XVII se configura, acreditamos ter sido demonstrado; ou seja, como se deu tais hibridismos e mudanças nas formas de elaborar e, principalmente, nos ingredientes usados nos pratos regionais ou identificados como típicos. Demonstramos então como as trocas alimentares também se fizeram presentes nas receitas e nos cardápios e menus servidos na cidade de Belém. Como os hábitos e costumes alimentares se confrontavam a partir dos diferentes sabores, percebendo como a alimentação sofre variações tendo em vista as mudanças de hábitos alimentares e mais do que isso influências de grupos étnicos diferentes, pois como nos mostra Montanari a “comida é expressão da cultura não só quando é produzida, mas também quando preparada e consumida”, já que o “gosto é, portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável”.<sup>1209</sup> Ou seja, como a alimentação acaba por ser um agente de grande diversidade, diferenciador dos indivíduos, revelando origens e mesmo hábitos alimentares.

Através das receitas, publicadas nas colunas dos jornais de Belém e dos primeiros livros de receitas publicados no Brasil, foi possível entender as misturas e trocas ao longo do tempo e, mais do que isso, que essas receitas demonstram uma realidade alimentar daquela sociedade, sendo elas resultados de inúmeros hibridismos. As receitas se analisadas com atenção tem uma história, carregam nos seus modos de fazer e em seus ingredientes fusões, trocas e manutenções. Por isso, elas são para o historiador da alimentação uma fonte tão rica e produtiva. No caso de Belém, as receitas nos permitem a leitura de uma cozinha com forte influência europeia, tanto no que tange as formas de preparo, como na composição dos ingredientes. Assim, “a culinária é sempre produto de transações, e estas não se limitam aos espaços nacionais, mas fazem-se em constantes trocas com o que lhes é exterior”.<sup>1210</sup>

As mestiçagens foram mostradas pela composição dos pratos e suas alterações ao longo do período estudado, sendo que em alguns momentos foi preciso retroceder ao período colonial para compreender tal composição. Por exemplo, o tacacá que era encontrado em alguns interiores ainda era servido com peixe e mesmo formiga saúva à

---

<sup>1209</sup> MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008, p. 7/11.

<sup>1210</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014, p. 18.

maneira indígena. O próprio tucupi<sup>1211</sup>, por sua vez, era em meados da década de 1850 descrito como “molho de limão com pimenta, que servi para adubar o tacacá”.<sup>1212</sup> Era também servido com peixes ou outro tipo de carne, como informa Bates: “O tucupi, outro molho feito também do suco da mandioca (...) é preparado pelo aquecimento ou cocção do líquido puro (...) e temperado com pimenta e pequenos peixes”.<sup>1213</sup> Ora, passados algumas décadas, Osvaldo Orico o identifica com molho que deve ser fervido com alho, pimenta de cheiro e coentro.<sup>1214</sup> Nesse sentido, podemos identificar que as mudanças na forma de preparar e consumir o dito tucupi, com o acréscimo de ingredientes e sabores, são exemplos significativos para se entender a mestiçagem. Nas aldeias, originalmente o tucupi era um molho, que era utilizado quase cotidianamente com peixes e farinha. Pois, como nos informa Monteiro: “Não se come peixe sem tucupi apimentado e mesmo as carnes perdem a graça sem a presença dele”.<sup>1215</sup> A maniçoba já era consumida desde o século XVII, como informa Ambrósio Brandão, mas apresentava formas de consumo diferenciadas, pois era elaborada com “Folhas de mandioca cozidas” e que era misturado com peixe e as vezes carnes e somente temperado com sal ou pimenta.<sup>1216</sup> Depois, como comida mestiça passou a ter na sua composição o toucinho português e outros temperos.

Na tese também defendemos que a alimentação no Pará é uma comida mestiça, no sentido de que, ao longo do tempo, sofreu um processo de mistura de elementos variados de outras cozinhas europeias, seja a portuguesa, espanhola, árabe ou alemã, bem como de outras levas migratórias do Brasil, em particular nordestinas.<sup>1217</sup> Entendo

---

<sup>1211</sup> Haviam outras variantes de tucupi como nos mostra Monteiro: “tucupi-pixuna (tucupi escuro), quando aquêle tucupi (...), é cozido duas vêzes ao fogo e engrossado para adquirir uma cor escura; tucupíca, quando se junta ao tucupi massa de tapioca, e leva-se ao fogo para engrossar; tucupi-quinhãpira, o tucupi de gente valente, compósito queimante de pimenta, frutos cortados, sal, fôlhas tenras de mandioca, e que se come com peixe e a carne, e serve também para conservar o pescado ou a caça, de um dia para o outro, à semelhança de vinhadinho”. MONTEIRO, Mário Ypiranga. Alimentos preparados à base de mandioca. *Revista Brasileira de Folclore*. Ano III, n. 5, abril de 1963, p. 67.

<sup>1212</sup> RUBIM, Braz da Costa. *Vocabulário Brasileiro*. Rio de Janeiro: Emp. Typ. Dois de Dezembro de Paula Brito. Impressor da Casa Imperial, 1853, p. 71.

<sup>1213</sup> ACAYABA, *op. cit.*, p. 216.

<sup>1214</sup> ORICO, *op. cit.*

<sup>1215</sup> MONTEIRO, *op. cit.*, p. 66/67.

<sup>1216</sup> ACAYABA, *op. cit.*, p. 269 e 277.

<sup>1217</sup> Segundo Cândido: “Para uma melhor compreensão desse fato e das origens dos, faz-se necessário recordar o passado bem como os costumes usados pelos indígenas, que contribuíram com a atividade de subsistência que apresentavam naquela época; os efeitos da colonização pelos portugueses, que procuravam adaptar-se um pouco aos costumes alimentares existentes;

que como ressalta Montanari: “As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens”.<sup>1218</sup> Nesse sentido, criou-se uma comida mestiça de sabores que surgiram tendo como ponto de partida a própria identidade dos grupos que por aqui passaram.

Demonstramos, ao longo da tese, que a mestiçagem foi muito além da capacidade de substituir os produtos ou procedimentos e preparações tradicionais. Já que a sociedade no que tange a alimentação tem a capacidade de mudar hábitos alimentares.<sup>1219</sup> Mas, que esteve em constante reinvenção de sabores e pratos redefinindo e recriando novos hábitos alimentares a partir das trocas e do paladar do outro. A comida tida como típica da Amazônia e original (autóctone) das tradições indígenas, é na verdade uma comida mestiça, que teve influência dos colonos e imigrantes e, portanto, pode ser pensada como mestiça. Aliás, o tacacá<sup>1220</sup> não era servido com camarão, mais sim com peixes! Assim, a tese traz um novo olhar e entendimento sobre a comida na cidade de Belém, problematizando e desmitificando a ideia de que a comida amazônica é consumida de maneira originalmente indígena. Assim, a tese discute como nos restaurantes e locais de venda de comida os hábitos alimentares supostamente regionais ou europeizados conviviam lado a lado e com presença constante.

Em parte, portanto, tais mestiçagens também foram resultado das influências étnicas na composição da comida em Belém, entendendo como a cultura alimentar em suas permanências e mudanças também está sujeita a fatores como a imigração, a falta de determinados produtos e permanências ou rupturas de determinadas tradições. E que tais situações levaram a mistura de sabores, ou mesmo a adoção de novos pratos ou novas formas de apresentá-los. Tal realidade era visualizada nos cardápios e menus tão mestiços. Enfim, pelo exposto na tese, acreditamos que a mesma poderá possibilitar novas abordagens para se entender como os hábitos e costumes da alimentação na Belém de fins do século XIX, e primeira metade do XX, esteve pautada numa

---

os efeitos da escravidão, que trouxe africanos com as suas negras espertas e habilidosas”. CÂNDIDO, *op. cit.*, p. 8.

<sup>1218</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 11.

<sup>1219</sup> MONTANARI, *op. cit.*, p. 176/177.

<sup>1220</sup> Segundo Avé-Lallemant o nome deste prato era: cacacá (bebida nacional dos muras); que era preparado “com amido da mandioca macerada, e até com o suco da raiz do mesmo (...) Na língua da terra chamam a esse suco tucupi. Que tornam mais picante adicionando-lhe pimenta”. *Apud ACAYABA, op. cit.*, p. 216.

alimentação mestiça. Mas, acima de tudo, contribuir para a historiografia da Amazônia no que tange a temática da alimentação, abrindo novas portas e janelas nas inúmeras cozinhas e locais nos quais eram feitas todos os dias uma boa comida.

## Fontes & Referencial Bibliográfico.

### Fontes.

#### 1. Site: <http://brazil.crl.edu>:

Relatório do 4ª Vice-Presidente de Província Dr. Abel Graça. 15 Agosto de 1870. Pará. Typ. do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 20. 1870.

Relatório Presidente de Província Dr. Abel Graça. Pará. 15 de Agosto de 1871. Typ. do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1871. p. 45.

Relatório do Presidente de Província Dr. Abel Graça. 15 de Fevereiro de 1872. Pará. Typ. Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 20. 1872. p. 30.

Relatório Exm. Snr. Barão de Santarém 2ª Vice-Presidente de Província. Em 18 de abril de 1873. Pará. Typographia do Diário do Gram-Pará. Travessa de São Matheus. n. 29. 1873.

Relatório do Presidente de Província Domingos José da Cunha Junior. Em 1 de julho de 1873. Pará. Typographia do Diario Do Gram-Para. Travessa de São Matheus. n. 29. 1873.

Relatório Exmo. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de fevereiro de 1874. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus.n. 29. 1874.

Relatório do Presidente de Província Dr. Francisco Maria Correa de Sá e Benevides. 17 de Janeiro de 1875. Pará.Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1875.

Fala Dr. João Capistrano Bandeira de Mello Filho. Em 15 de Fevereiro de 1877. Pará. Typ. do Livro do Commércio. Theophilo, Schoogel & Comp. Adm. Antonio Ribeiro dos Santos. 1877.

Fala apresentada à Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. João Capistrano Bandeira de Mello Filho. Em 15 de Fevereiro de 1877. Pará: Impresso na Typografia do Livro do Commércio Theophilo, Schlogel & Comp. Adm. Antonio Ribeiro dos Santos. 1877.

Relatório José Coelho da Gama e Abreu. Presidente de Província. Em 15 de fevereiro de 1880.

Relatório Exm. Snr. José Coelho da Gama e Abreu. Em 15 de fevereiro de 1881. Pará. Typ. do Diário de Noticias de Costa & Campbell. 1881.

Fala Dr. João José Pedrosa. 23 de abril de 1882. Pará. Typ. Francisco da Costa Júnior. Travessa 7 de Setembro. 1882.

Relatório Dr. José Joaquim do Carmo. Em 22 de agosto de 1882. Pará. Typ. Commercio do Pará. Trvessa das Mercês. N. 42. 1882.

Relatório Exmo. Snr. Presidente de Província Dr. Manuel Pinto de Souza Dantas Filho. Em 4 de Janeiro de 1882. Typ. Liberal do Pará. Largo das Mercês. N. 4. 1882.

Relatório Dr. Justiano Ferreira Carneiro. Em 25 de Agosto de 1882. Pará. Typ. Commercio do Pará. Travessa das Mercês. N. 42. 1882.

Fala do Exmo. Snr. Barão de Maracajú Gustavo Galvão. Em 15 de fevereiro de 1883. Pará. Impresso na Typ. do Jornal da Tarde. 1883.

Relatório Exm. Snr. General Visconde de Maracajú Gustavo Galvão. Em 24 de junho de 1884. Pará. Typ. de Francisco Costa Junior. 1884.

Relatório Exmo. Sr. Dr. João Lourenço Paes de Souza. 1ª Vice-Presidente de Província. 16 de setembro de 1885. Pará. Typ. de Francisco da Costa Junior. Travessa 7 de Setembro de 1885.

Fala do Presidente de Província Tristão de Alencar Araripe. Assembléia Legislativa Provincial. 5 de Novembro de 1885. Pará, Impreso na Typografia do Diário de Notícias. 1886.

Mensagem apresentada ao Congresso Legislativo do Estado do Pará. Dr. José Paes de Carvalho. Em 1 de fevereiro de 1900.

Mensagem apresentada ao Congresso Legislativo do Estado do Pará. Dr. João Antonio Luiz Coelho. Em 7 de setembro de 1909.

Mensagem apresentada ao Congresso Legislativo do Estado do Pará. Dr. Enéas Martins. Em 1 de agosto de 1915.

Mensagem apresentada ao Congresso Legislativo do Estado do Pará. Dr. Lauro Sodré. Em 7 de setembro de 1918.

Mensagem apresentada ao Congresso Legislativo do Estado do Pará. Dr. Lauro Sodré. Em ano financeiro de 1919.

Mensagem apresentada ao Congresso Legislativo do Estado do Pará. Dr. Lauro Sodré. Em 7 de setembro de 1919.

Mensagem apresentada ao Congresso Legislativo do Estado do Pará. Dr. Lauro Sodré. Em 7 de Setembro de 1920.

## **2. Arquivo Público do Estado do Pará:**

Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documentação Avulsa). Série: Abaixo-Assinados. Ano 1880-1882. Em 9 de janeiro de 1880.

Fundo: Secretaria da Presidência da Província. Série: 12. Minutas de Portarias. Ano: 1857-1885. Caixa: 26.

Jornal O Liberal do Pará. Belém do Pará, ano de 1883. Ano XV. N. 187.

Jornais. O Liberal do Pará. Anno XIV. Belém; ano de 1884.

Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documentação avulso). Série: Abaixo-Assinados. Ano: 1886-1889. Em fevereiro de 1887. Doc. 118/124.

Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documento Avulso). Série: Abaixo-Assinado. Ano 1883-1885. Caixa 07. Santa Izabel 22 de Outubro de 1883.  
*O Pará*. 9 de janeiro de 1898.

## **3. BIBLIOTECA:**

### **Biblioteca Fran-Paxeco. Grêmio Literário Português.**

BRASIL, Francisco Assis. O Pará e a Colônia Portuguesa. Belém:Typ. De Livraria Gillet. 1920.

### **Periódicos Diversos:**

Almanack Administrativo (1904-1905); Almanach das Senhoras (1895-1905); Almanach Taborda (1868-1870).

### **Biblioteca Pública Arthur Vianna CENTUR. Setor Microfilmagem:**

Jornal Diário de Notícias; ano de 1892.

Jornal Diário de Notícias; ano de 1883.

Jornal Diário de Belém; ano de 1868-1892.

Jornal Gazeta de Notícias; ano de 1881.

Jornal Diário de Notícias; ano de 1892.

A Província do Pará; ano de 1921.

O Estado do Pará; ano de 1927.

Jornal Folha do Norte; ano de 1910.

Jornal Folha do Norte; ano de 1911.

Jornal Folha do Norte; ano de 1912.

Jornal Folha do Norte; ano de 1913.

Jornal Folha do Norte; ano de 1914.

Jornal Folha do Norte; ano de 1916.

Jornal Folha do Norte; ano de 1919.

Jornal Folha do Norte; ano de 1920.

Jornal Folha do Norte; ano de 1926.

Jornal Folha do Norte; ano de 1927.

Jornal Folha do Norte; ano de 1921.

Jornal Folha do Norte; ano de 1929.

Jornal Folha do Norte; ano de 1930.

Jornal Folha do Norte; ano de 1931.

Jornal Folha do Norte; ano de 1939.

Jornal Folha do Norte; ano de 1940.

Jornal Folha do Norte; ano de 1941.

Jornal Folha do Norte; ano de 1949.

Jornal Folha do Norte; ano de 1950.

**Obras Raras:**

BORGES, Ricardo. *Castanha e Oleaginosas da Amazônia*. Belém: Pará. 1952.

Anuario de Belém em Comemoração do seu Tricentenário 1616-1916. Eng. Ignacio Moura. E. U do Brasil. Estado do Pará. Imprensa Oficial. 1915.p. 62.

Catálogo da Fábrica Palmeira Jorge e Ca. Secção de Bolachas e Biscoutos. Pará. Brasil. Sem data. Não numerada.

*A Semana*. V2, n°59-1919. Belém/PA.

*A semana*. V3, n°60-1920. Belém/PA.

**4. Hemeroteca Digital Brasileira:** [www.hemerotecadigital.bn.br](http://www.hemerotecadigital.bn.br)

Jornal Diário de Noticias. Ano de 1891.

Jornal O Pará. Ano de 1897.

Jornal O Pará. Ano de 1898.

Jornal A Voz do caixeiro. Ano de 1890.

Jornal Diário do Gram-Pará. Ano de 1885.

Jornal Diário de Notícias. Ano de 1892.

Jornal Folha do Norte. Ano de 1898.

Jornal Belém do Pará. Ano de 1900.

Jornal O Paraense. Ano de 1893.

Jornal Correio Paraense. Ano de 1893.

Jornal O Binóculo. Ano de 1898.

Jornal Diário de Belém. Ano de 1888.

Jornal O Pará. Ano de 1881.

Jornal A Pátria Paraense. Ano de 1894.

Jornal A Província do Pará. Ano de 1900.

Jornal A Província do Pará. Ano de 1897.

**5. Livros de Viajantes:**

AGASSIZ, Louis. *Viagem ao Brasil: 1865-1866*. Por Luiz Agassiz e Elisabeth Cary Agassiz. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. Da Universidade de São Paulo, 1975.

ADALBERTO, Príncipe da Prússia. *Brasil: Amazonas e Xingu*. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia, 1977.

AVÉ-Lallemant, 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, Auguste 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.

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. *1722-1776 Tesouro Descoberto no máximo 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.

FERREIRA, A. R. *Viagem Filosófica pelas Capitanias do Grão-Pará. Rio NEGRO, Mato Grosso e Cuiabá: Memórias: zoologia e botânica*. Brasília: Conselho Federal de Cultura, 1972.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. *Diário da Viagem Filosófica pela Capitania de São José do Rio Negro com a informação do Estado Presente*. Revista Trimestral do Instituto Historiográfico Brasileiro, Tomos XVLVIII, XLIX, L, LI, respectivamente 1885, 1886, 1887, 1888. Tipografia, Litografia e Encadernação a Vapor de Laemmert & Companhia, Rio de Janeiro. LI: 85.

HERCULES FLORENCE, *Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas*. São Paulo, EDUSP/Belo Horizonte, Itatiaia, 1976.

Kidder, Daniel P. *Reminiscencias de viagens e permanência no Brasil*. Editora da Universidade de São Paulo: São Paulo, 1972.

LEAL, Oscar. *Viagem a um país de selvagens*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2012.

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

OSCULATI, Gaetano. *Amazônia*. In: *Naturalistas italianos no Brasil*. Teresa Isenberg (org). São Paulo: Ícone: Secretária de Estado de Cultura.

QUEIROZ, D. Frei de São José. *Visitas Pastorais*. Rio de Janeiro: Ed. Melso, 1961.

SAMPAIO, Francisco Xavier Ribeiro. *Diário da viagem da Capitania do Rio Negro (1774-1775)*. Lisboa: Tipografia da Academia de Lisboa, 1825.

SPIX, Johann Baptiste Von & MARTIUS, Carl Friedrich Philippe von. *Viagem pelo Brasil*. (1817-1820). Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1938.

STADEN, Hans *Duas viagens ao Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1974.

SILVEIRA, Simão Estácio da. *Intento da jornada ao Pará*. Lisboa, 21 de setembro de 1618. In: SARAGOÇA, Lucinda. *Da Feliz Lusitânia aos confins da Amazônia (1616-1618)*.

SOARES, Gabriel Soares. *Notícia do Brasil*. Livraria Martins Editora: São Paulo.

WALLACE, Alfred Russel. *Viagens pelos rios Amazonas e Negro*. 1979.

## 6. Livros de Receitas:

ANA MARIA. *Receitas culinárias: experimentadas por inúmeras donas de casa, que colaboraram na confecção deste livro*. São Paulo: Cia. Brasil Editora, 1950.

CORRÊA, Dona Anna. *A doceira doméstica*. Rio de Janeiro: Livraria de J. G. de Azevedo, 1875 1ª Ed; 1877 (2ª Ed. ); 1895 3ª edição.

CUNHA, Lina Peduti. *Segredos da boa cozinha: receitas, conselhos e sugestões das donas de casa*. São Paulo: Brasiliense, 1959.

DONA BENTA: *COMER BEM*. 1ª Ed. São Paulo: Companhia da Editora Nacional, 1940.

DONA ZILOTA. *Nosso caderno de receitas*. 2ª Ed. São Paulo: Livraria Lealdade, 1948.

MAIA, Carlos Bento da. *Tratado Completo de Cozinha e de Copa*. Publicações Dom Quixote. Lisboa. 1984.

VAZ, Eulalia. *A sciencia no Lar Moderno: nova colleção de receitas de doces, iguarias, petiscos e tudo o que diz respeito à arte culinária*. 4ª edição. São Paulo. 1912.

Receituário de mãe de família. In: *A Província do Pará*. 1897-1900.

Menú de Madame. In: *Folha do Norte*. 1950.

## Referencial Bibliográfico.

ACAYABA, Marlene Milan (Coordenação geral da coleção) & ZERON, Carlos Alberto (Org. volume). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

AGUIAR, Manoel Pinto de. *Abastecimento: crises, motins e intervenção*. Rio de Janeiro: Philobiblion, 1985.

AGUIAR, Neuma. *Hierarquias em classe*. Rio de Janeiro: Zahar, 1973.

ALBERT, Jean-Marc. *Às mesas do poder: dos banquetes gregos ao Eliseu*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. Beber Cauim, lembrar e aprender entre os Tupinambá do Brasil Colonial. *Revista Teias* (UERJ. Online), v. 15, p. 45-61, 2016.

ALDEN, Dauril. *O significado da produção de cacá na região Amazônica no fim do período colonial; um ensaio de História econômica comparada*. Belém: UFPA/NAEA, 1974.

ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação, Saúde e Sociabilidade: A arte de conservar e confeitar os frutos (Séc. XV-XVIII). *História: Questões e Debates*, 42, pp. 33-52, 2005.

\_\_\_\_\_. Tabernas e Botequins. Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821). *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2ª /jul/dez 2011.

\_\_\_\_\_. *O mestre Cuca Sem Nome*. In: [www.revistadehistoria.com.br](http://www.revistadehistoria.com.br). Acesso em 15 jan. 2016.

\_\_\_\_\_. “A hierarquia social e a doçaria luso-brasileira (séculos XVII a XIX)”. *Revista da Sociedade Brasileira de Pesquisa Histórica*, nº22, Curitiba, 2002, pp. 27-37.

\_\_\_\_\_ “Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)”. In: VIEIRA, Alberto (Org.). *O açúcar e o cotidiano: atas do III Seminário Internacional sobre o Açúcar*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004), pp. 127-143.

ALMEIDA, Conceição Maria Rocha de. *O termo insultuoso: ofensas verbais, história e sensibilidades na Belém do Grão-Pará. (1850-1900)*. Universidade Federal do Pará. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Departamento de História/Programa de pós-graduação em História Social da Amazônia. Belém/Pa. Fevereiro 2006.

ALMEIDA, Cecília Pires Ferreira da Costa e. *A dona de casa ou a verdadeira doceira nacional*. São Paulo: Editora Livraria Magalhães, s/d (provavelmente publicado antes de 1920); Rio de Janeiro: Livraria H. Antunes, 1957.

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. *O trato dos viventes*. São Paulo, Cia da Letras, 2000.

ALVARES, Maria Luzia Álvares & D’Incao Maria Ângela (orgs). *A mulher existe? Uma contribuição ao estudo da mulher e gênero na Amazônia*. Belém: GEPEM, 1995.

ALVES, Alexandre Rodrigues. *As mídias impressas em Belém durante a Segunda Guerra Mundial e sua influência no cotidiano da cidade. (1939-1945)*. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Faculdade de História. Belém-PA. 2014.

ALVES FILHO, Ivan & DI GIOVANNI, Roberto. *Cozinha Brasileira (com recheio de história)*. Rio de Janeiro). Rio de Janeiro, Revan.

ANTONIL, André João. *Cultura e Opulência do Brasil (1711)*. Salvador, Progresso Ed., 1950.

AMADO, Paloma Jorge. *A comida baiana de Jorge Amado ou O Livro de Cozinha de Pedro Arcanjo com as merendas de Dona Flor*. 1ª edição-São Paulo: Editora Panelinha, 2014.

AMORIM, Suely S. P. de. Alimentação Infantil e o Marketing da Indústria de Alimentos. Brasil, 1960-1988. *História: Questões e Debates*, 42, pp. 95-111, 2005.

ANA MARIA. Receitas culinárias: experimentadas por inúmeras donas de casa, que colaboraram na confecção deste livro. São Paulo: Cia. Brasil Editora, 1950.

ANDERSON, Robin Leslie. *“Following Curupira: colonization and migration in Pará, 1758 to 1930. As study in settlement of the humid tropics”*. University of. California Daers, PhD, 1976.

ASTOR, Antonio Diehl. *A Cultura Historiográfica Brasileira nos anos 1980: experiências e horizontes*. 2ª ed. –Passo Fundo: UPF,2004.

AZEVEDO, Aluísio de. *O Cortiço*. 16ª edição. Editora Ática. 1986.

\_\_\_\_\_. *Casa de Pensão* (1884). São Paulo. Ed. Martins. 1960.

BACKHOUSE, Roger. *História da economia Mundial*. Tradução Celso Mauro Paciornik. –São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

BARBOSA, Livia. “Feijão com Arroz e Arroz com Feijão. O Brasil no Prato dos Brasileiros”. *Horizontes Antropológicos*. Ano 13, nº 28, jul/dez de 2007. Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

BARBOSA, Livia. Feijão com Arroz e Arroz com Feijão. O Brasil no Prato dos Brasileiros. *Horizontes Antropológicos*. Ano 13, nº 28, julho/dezembro de 2007.

BARBOSA, LÍVIA & GOMES, Laura Graziela. Culinária de Papel. *Revista Estudos Históricos*, n. 33, 2004.

BARATA, Manoel. *Formação Histórica do Pará. Obras Reunidas*. Coleção Amazonica- Série José Veríssimo. Universidade Federal do Pará. 1973.

\_\_\_\_\_. *A antiga produção e exportação do Pará; estudo histórico e econômico*. Belém: Typ. da Livraria Gillet, 1915.

BARROS, José D' Assunção. *História Cultural e História das idéias- Diálogos Historiográficos*. História Cultural: Várias interpretações. Goiânia: E. V., 2006.

\_\_\_\_\_. *Cidade e história*. Petropolis, RJ: Vozes, 2007.

BARICKMAN, B. J. (Bert Jude). *Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860*. Trad. Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BELTRÃO, Jane Felipe. *A andarilha em Belém, Cidade do Pará oitocentista*. In: BELTRÃO, Jane Felipe; VIEIRA JUNIOR, Antonio Otaviano (Orgs.). *Conheça Belém, co-memore o Pará*. Belém: EDUFPA, 2008.

BATISTA, Luciana Marinha. *Muito além dos seringais, fortunas e hierarquias no Grão-Pará*. Belém: Editora Açai, 2014.

BAXABDALL, Michael. Linguagem e explicação. In: *Padrões de Intenção: a explicação histórica dos quadros*. São Paulo: Companhia das Letras. 2006.

BARBOSA, Livia e GOMES, Laura Graziela. *Culinária de papel*. Revista Estudos Históricos: Alimentação. Rio de Janeiro, n.33, 2004/1.

BASTOS, Vera Burlamaque; CRISPINO, Luís Carlos Bassalo & TOLEDO, Peter Man (Orgs). *As origens do Museu Paraense Emílio Goeldi: aspectos históricos e Iconográficos (1860-1921)*. Belém: Paka-Tatu, 2006.

BERTUCCI, Liane Maria. *Casa e comida. Aspectos do cotidiano operário em São Paulo no início do século XX*. In: Cadernos de História Social. N. 2. Campinas. Outubro /1995.

BELLIDO, Remijo de (org). *Cartografia: Catalogo dos Mapas e Cartas geográficas da Biblioteca e Archivo Público do Pará*. 1910.

BEZERRA NETO, José Maia. *Escravidão negra na Amazônia (Sécs. XVII-XIX)*. Belém: Paka-Tatu, 2001.

\_\_\_\_\_. *Quando escravo é notícia. Aspectos da escravidão urbana em Belém. (1860-1888)*. Texto não publicado. Gentilmente cedido pelo autor a quem agradeço.

\_\_\_\_\_. *A economia da borracha e o Esforço de guerra: os soldados da borracha na Amazônia*. In: Pontos de História da Amazônia vol II. Belém: Paka-Tatu: 2000.

\_\_\_\_\_. & GUZMÁN, Décio de Alencar. *Terra Matura: historiografia e história na Amazônia*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

BELUZZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. Rosa Belluzzo. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX)*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BRENZECRY, Helena Obadia. *Culinária tradicional judaico-marroquina: inclui receitas paraenses segundo preceitos judaicos*. Belém: Paka-tatu, 2014.

BIAZIOLI, Tânia. *A colheita da cozinha italiana entre os cafezais do interior paulista, 1880-1930*. In: Revista Contextos da Alimentação. vol 4, n° 1-setembro de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac. In: [www.3sp.senac.br](http://www.3sp.senac.br)

BOURDIEU, Pierre. *Condição de classe posição de classe*. In: AGUIAR, Neuma. *Hierarquias em classe*. Rio de Janeiro: Zahar, 1973.

\_\_\_\_\_. BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

BUDEL, Luana; FERREIRA, Talitha & PELLERANO, Joana A. *Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas*. In: Revistas Contexto da Alimentação. [www.sp.senac.br](http://www.sp.senac.br)

BURKER, Peter. *Veneza e Amsterdã: um estudo das elites do século XVII*. São Paulo: editora Brasiliense, 1991.

\_\_\_\_\_. *O que é História Cultural*. Tradução: Sérgio Goes de Paula- Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2005.

BURKE, Peter. *O que é História Cultural*. Trad. Sérgio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed. 2005.

BRAUDEL, Fernand, *Civilização Material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII*. Trad. Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XX)*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BRUIT, Hector H. As páginas do sabor. *Nossa História*, n. 29. Março/ 2006.

\_\_\_\_\_. BRUIT, Héctor Hermán; EL-KAREH, Almir Chaiban. *Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil*. In: *Estudos Históricos*, n. 33, 2004.

BOTTINI, Renata Lucia. *Arroz: história, variedades, receitas*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

\_\_\_\_\_. *Antologia da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: LTC, 1977.

CAMARGOS, Marcia; SACCHETTA, Vladimir. *À mesa com Monteiro Lobato*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

CANCELA, Cristina Donza. *Casamento e família em uma capital amazônica: Belém (1870-1920)*. Belém: Editora Açai. 2011.

\_\_\_\_\_ *Entre Mares: O Brasil dos portugueses*. 1ª Ed. Belém: Paka-tatu, 2010. V.1.

\_\_\_\_\_ *Uma cidade...muitas cidades: Belém na economia da Borracha*. In: Conheça a Belém, co-memore o Pará. (orgs) Jane Felipe Beltrão e Antônio Otaviano Junior. Belém: EDUFPA, 2008.

\_\_\_\_\_ *Destino cor de rosa, tensão e escolhas: os significados do casamento em uma capital amazônica (187-1920)*. *Cadernos Pagu* (30), Campinas, 2008, pp. 301-328.

CALZAVARA, Batista Benito G. *As possibilidades do açaizeiro no estuário amazônico*. Bol. Fac. Ci. Agrar. Pará. Belém. 1972.

CHAVES, J. M. &, E. *O açaí, um dos alimentos básicos da Amazônia*. T. F. Amapá. 7f. (mim). 1945.

COSTA, Dante. *Presença de vitamina A no açaí*. Bol. Insp. Agric. Pará. Belém, 9:53-63, 1959.

CHALHOUB, Sidney. *Trabalho, lar e botequim*. São Paulo: Brasiliense, 1986.

\_\_\_\_\_ *A cidade febril*. São Paulo: Companhia das Letras. 1996.

CÂNDIDO, Suely da Silva. *Alimentação: Construção/Expressão da Identidade de um povo*. GRUPAM; I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. Universidade Federal de Sergipe, São Cristovão/SE, 21 a 23 de maio de 2012.

CARPINTERO, Marisa Varanda Teixeira. & CERASOLI, Josianne Francia. *A cidade como História*. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 50. P. 61-101, jan./jun. 2009. Editora UFPR.

CARVALHO, Marques de. *Hortênci*a. –ed. Especial: Belém: Cejup/Secult, 1997.

\_\_\_\_\_. *Contos Paraenses*. (org) Sílvio Augusto de Oliveira Holanda e Elisandro Lopes de Araújo. Belém: Estudos Amazônicos, 2012.

CARDOSO. Claudira do Socorro. *O abastecimento de carne verde em Belém na década de (1870/1880)*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1987.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

\_\_\_\_\_. *Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação*. *História: Questões e Debates*, 42, pp. 71-80, 2005.

CARVALHO, Marques de. *Hortênci*a. Ed. especial. Belém: Cejup/ Secult, 1997.

CLASSEN, Constance. *Aroma: a história cultural dos odors*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 1996.

CARVALHO, Marcos Antônio. *Bebendo Açaí, comendo Bacalhau: perfil e praticas de sociabilidade lusa em Belém do Pará entre finais do século XIX e início do século XX*. Tese Faculdade Letras da Universidade do Porto. 2011.

CAVALCANTE. Paulo B. *Frutas comestíveis da Amazônia*. 4ª Ed. Ver. ampl. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi; Companhia Souza Cruz indústria e comércio, 1998.

CAVALCANTI, Pedro. *A Pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. *Gilberto Freyre e as aventuras do paladar*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013.

CHAMBOULEYRON, R. (Org). *Migrações na Amazônia*. 1ª Ed. Belém; Açaí, 2010.

COELHO, Geraldo Mártires. *O violino de Ingres. Leituras de história cultural*. Belém: Paka-Tatu, 2005.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer*. In: Revista de Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

COMTE, Mónica Hoss de Le. *La Cozina Argentina*. Maizal Ediciones, 2000.

CORBIN, Alain. *História dos tempos livres: o advento do lazer*. Tradução: Telma Costa. Editorial Teorema, LDA. Portugal: Lisboa.

\_\_\_\_\_Entrevista concedida a Laurent Vidal. In: Revista Brasileira História. Volume 25 n. 49. São Paulo. Jan/June. 2005.

CORRÊA, Dona Anna. *A doceira doméstica*. Rio de Janeiro: Livraria de J. G. de Azevedo, 1875 1ª Ed; 1877, 2ª Ed.; 1895, 3ª edição.

CORÓ, Giana; CORÇÃO, Mariana; PERATELLO, Heloise & RIBEIRO, Cilene da Silva. *História, medicina e a alimentação; A canja e a gripe*. In: [www.historiadaalimentação.ufpr.br](http://www.historiadaalimentação.ufpr.br)

COSTA, Dante. *O Sensualismo alimentar em Portugal e no Brasil*. Rio de Janeiro. 1952.

COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça. *Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole*. Dissertação de Mestrado. Pontifícia Universidade Católica- SP. 2003.

COWAN, Brian. *Novos Mundos, novos sabores tendências culinárias pós-Renascimento*. In: *A história do sabor*. Paul Freedman (org). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

COZINHEIRO NACIONAL, ou, Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para a preparação de sopas, molhos e carnes. São Paulo: Atêlie Editorial: Editora Senac São Paulo, 2008.

CRISPINO, Luís Carlos Bassalo; BASTOS, Vera Burlamaque; TOLEDO, Peter Mann. (org). *As origens do Museu Paraense Emílio Goeldi: Aspectos Históricos e Iconográficos. (1860-1920)*. Belém: Paka-Tatu, 2006.

CROSBY, Alfred. *O Imperialismo Ecológico*. São Paulo: Companhia de Bolso, 2011.

CRUZ, Ernesto. *História da Associação Comercial do Pará*. 2ª Ed. Ver. E ampl.- Belém: Editora Universitária. UFPA, 1996.

\_\_\_\_\_. *História de Belém*. Belém: UFPA, 1973.

\_\_\_\_\_. *Ruas de Belém: significado histórico de suas denominações*. 2ª ed.- Belém: CEJUP, 1992.

CUNHA, Lina Peduti. *Segredos da boa cozinha: receitas, conselhos e sugestões das donas de casa*. São Paulo: Brasiliense, 1959.

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

DA MATTA, Roberto. *Sobre o simbolismo da comida no Brasil*. Correio da Unesco. Ano 15, n. 7 de julho. 1987.

\_\_\_\_\_. *A Questão da Identidade*. In. *O que faz o Brasil?* Brasil. Ed. Rocco, p.51-63.

\_\_\_\_\_. DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro, ROCCO.

DE CAMPOS Ribeiro. *Gostosa Belém de Outrora*. 1966.

DEVROEY. Jean-Pierre. “Champagne!”, ou a exportação do território. In: MONTANARI, Massimo (Org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. (org). São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

DIAS, A. Gonçalves. *Viagem pelo rio Amazonas*. –Cartas do Mundus Alter. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2011.

DIAS, Edinea Mascarenhas. *A ilusão do Fausto. Manaus 1890-1920*. Manaus: Valer, 1999.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. Prefácio de Ecléa Bosi. 2ª ed. ver. São Paulo: Brasiliense, 1995.

DICKIE, John. *Delizia! A história dos italianos e sua comida*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2013.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac, 2009.

\_\_\_\_\_. *A Formação da Culinária Brasileira*. Série 21. Publifolha. 2009.

\_\_\_\_\_. *A cozinha Nacional antes da feijoada*. In: *Cozinheiro Nacional, ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para preparação de sopas, molhos, carnes*. São Paulo: Ateliê Editorial: Editora Senac São Paulo, 2008.

\_\_\_\_\_. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

DUMAZEDIER, Joffre. *Lazer e cultura popular*. 4ª edição. São Paulo: Perspectiva, 2012.

ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador. Uma História dos Costumes*. Trad. Ruy Jungmann. Ed. Jorge Zahar Editor. Rio de Janeiro. 1990.

EL-KAREH, Almir. *A vitória da Feijoada*. Rio de Janeiro, EDUFF, 1ª edição, 2012.

EMMI, Marília Ferreira. *Italianos na Amazônia (1870-1950): pioneirismo econômico e identidade*. Belém: NAEA, 2008.

ESPIRITO SANTO. & MARTINS, Fernando Jares. *Gastronomia do Pará: o sabor do Brasil*. Belém: Abresi; A senda –Artes Integradas, 2014.

FERREIRA, João Carlos Vicente. *O Pará e seus municípios*. Belém: Rede Celpa, 2003.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. *Viagem Filosófica*. 2ª edição- Manaus: Editora Valer, 2008.

FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*. Dom Quixote. Lisboa. 1996.

FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial. (séculos XVI-XVII)*. São Paulo: Alameda, 2011.

FIGUEIREDO, Aldrin Moura de. *Os vândalos do apocalipse e outras histórias: arte e literatura no Pará dos anos 20*. Belém: Instituto de Artes do Pará: 2012. 142 p.

\_\_\_\_\_, *Belém dos Imigrantes: história e memória, 1616-2004*. Belém: Museu de arte Belém, 2004.

\_\_\_\_\_. Memórias da infância na Amazônia. In: DEL PRIORE, Mary (Org.). *Histórias das crianças no Brasil*. 7ª Ed. 1ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2013.

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

FLORES, Jacques. *Panela de Barro*/Jacques Flores. – 2ª Ed. – Belém: Fundação Cultural do Pará Tancredo Neves; Secretária de Estado de Cultura, 1990.

\_\_\_\_\_. FLORES, Jacques. *Obras escolhidas de Jacques Flores*. Belém: CEJUP, 1993.

FRANCO, Afonso Arinos de Melo. *Desenvolvimento da Civilização Material no Brasil*. 3ª edição. Ed. Topbooks. Rio de Janeiro. 2005.

FRANCO, Arioaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 4ª ed. ver. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

FRANZINA, Emilio. *A grande Emigração o Exôdo dos italianos do Vêneto para o Brasil*. Editora da Unicamp. São Paulo, 2006.

FREITAS, M.C.S. (org). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. 422p. In: <http://books.scielo.org>.

FREIRE, Maria Martha de Luna. *Mulheres, mães e médicos. Discurso maternalista em revistas femininas (Rio de Janeiro e São Paulo, década de 1920)*. Tese de doutorado. FIOCRUZ. Rio de Janeiro, 2006.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. Rio de Janeiro: Record, 1992.

\_\_\_\_\_. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5ª ed. – São Paulo: Global, 2007.

\_\_\_\_\_. *Aventura e rotina: sugestões de uma viagem à procura das constantes portuguesas de caráter e ação*. São Paulo: É REALIZAÇÕES, 2010. P. 388.

FONTES, Edilza. *O pão nosso de cada dia: trabalhadores e indústria da panificação e a legislação trabalhista (Belém 1940-1954)*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

\_\_\_\_\_. Prefere-se portuguesas: mercado de trabalho, racismo e relações de gênero em Belém do Pará. *Cadernos do CFCH*, Belém, v. 12, n. 1/2, pp. 67-84, 1993.

FUCKNER, Ismael. *Comidas do céu, comidas da terra: invenções e reinvenções culinárias entre as adventistas do Sétimo Dia (Marco-Belém-Pará)*. Belém: CFCH/UFGA, 2004, Dissertação de Mestrado em Antropologia Social.

FURTADO, Luciana Martins. *Porto Submerso: desafios para o patrimônio portuário de Belém-PA no século XXI*. In: [www.historiahistoria.com.br](http://www.historiahistoria.com.br) Acessado em abril de 2016.

GALLIAN, Dante Marcello Claramonte. *A desumanização do comer*. In: Revista Estudos. Vol. 21. Número 60. São Paulo. Maio/Augosto 2007.

GIMENES, Maria H. S. G. Banquete: Uma História ilustrativa da Culinária, dos costumes e da fartura á mesa. *História: Questões e Debates*, 42, pp. 177-179, 2005.

GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. Tradução: Maria Betania Amoroso, - São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

\_\_\_\_\_. Além do exotismo: Picasso e Waburg. In: relações de força: história, retórica, prova. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

GODINHO, Victor. *Norte do Brasil: através do Amazonas, do Pará e do Maranhão*. Pelos Drs. Victor Godinho, Adolpho Lindenberg. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2011.

GOMES, Luís Teixeira. “Paladino da arte e do sonho”. In: AZEVEDO, J. Eustáquio de. *Antologia Amazônica (Poetas paraenses)*. Belém: Conselho Estadual de Cultura, 1970.

GOMES, Flávio dos Santos & SOARES, Carlos Eugênio Líbano. "Dizem as Quintandeiras..." *ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX*. In: Acervo, Rio de Janeiro, v.15, n.3-16, jul/dez 2002.

GOMES, Luís Teixeira. "Paladino da arte e do sonho". In: AZEVEDO, J. Eustáquio de. *Antologia Amazônica (Poetas paraenses)*. Belém: Conselho Estadual de Cultura, 1970.

GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo*. In: Revista Estudos Históricos. Rio de Janeiro. n. 33. 2004.

GOULART, A. DA C. *Revisitando a espanhola: a gripe pandêmica de 1918 no Rio de Janeiro*. In: História, Ciências, Saúde- Manguinhos, v. 12, n. 1, jan-abr. 2005.

GROTTANELLI, Cristiano. *A carne e seus ritos*. In: História da Alimentação. Sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GUIMARÃES, LUIZ Antonio Valente. Olhares estrangeiros na cidade: a rua do comércio de Belém. In: BELTRÃO, Jane Felipe; VIEIRA JÚNIOR, Antônio Otaviano (Orgs.). *Conheça Belém, co-memore o Pará*. Belém: EDUFPA, 2008.

GUIMARÃES, Valéria. "Os dramas da cidade nos jornais de São Paulo na passagem para o século XX". In: Revista Brasileira de História. vol.27 no.53 São Paulo Janeiro/Junho 2007, pp. 323-349.

\_\_\_\_\_. *Sensacionalismo e modernidade na imprensa brasileira no início do século XX*. Revista *ArtCultura*, Uberlândia, v. 11, n. 18, p. 227-240, jan-jun. 2009.

\_\_\_\_\_. "Os dramas da cidade nos jornais de São Paulo na passagem para o século XX". *Revista Brasileira de História*, vol. 27, no. 53, Janeiro/Junho 2007.

GUSDORF, Georges. *Lenda e história. In: As revoluções da França e da América: a violência e a sabedoria*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1993.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. 3<sup>a</sup>.ed. São Paulo. Companhia das Letras. 1994. (1<sup>a</sup> ed. 1957).

HOBBSAWM, E. RANGER, Terence (org). *A invenção das tradições*. 2<sup>a</sup> edição. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

HUE, Sheila Moura. *Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2008.

IMÍZCOZ, José Maria. *Actores, redes, processos: reflexões para uma história mais global*. Revista da Faculdade de Letras. História. III Série, vol. 5, 2004, p. 115-140.

ISENBURG, Teresa. (org.) *Naturalistas italianos no Brasil*. São Paulo: Ícone: Secretaria de Estado da Cultura, 1990.

JACOB, Helena Maria Afonso. *Comer com os olhos: estudo das imagens da cozinha brasileira a partir da revista Claudia Cozinha*. Dissertação de Mestrado. Programa de Estudos Pós-Graduados em Comunicação e Semiótica. PUC-SP. 2006.

JACOB, Heinrich Eduard. *Seis mil anos de pão. A civilização humana através de seu principal alimento*. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

JAMES, Kenneth. *Escoffier: o rei dos chefs*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

JAPUR, Jamile. *Esboço Bibliográfico da Cozinha Nacional*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano IX. N. 25. Setembro/Dezembro de 1969. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. p. 247-256.

KELLY, Ian. *Carême: cozinheiro dos reis*. Tradução: Marina Slade Oliveira; revisão técnica, Bernardo Menegaz. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

KELLY-NORMAND, Arlene. “*Africanos na Amazônia, cem anos antes da abolição*”. In: Cadernos do CFCH. Belém, CFCH/UFPa, 1987.

LACERDA, Franciane Gama. *Migrantes cearenses no Pará: faces da sobrevivência (1889-19176)*. Belém: Ed. Açai/Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. 2010.

\_\_\_\_\_. & SARGES, Maria de Nazaré. “*De Herodes para Pilatos: violência e poder na Belém da virada do século XIX para o XX*”. In: Projeto História (PUC-SP), v. 38, p. 161-178, 2009.

\_\_\_\_\_. *Muito além dos seringais: seringueiros na cidade de Belém (1898-1915)*. Revista Tema de História Social. Documentos Culturais 7. Conselho Estadual de Cultura. Belém, setembro, 2006.

\_\_\_\_\_. “*Merecedoras das páginas da história*”: memórias e representações da vida e da morte femininas (Belém, séculos XIX e XX). Cadernos Pagu (UNICAMP. Impresso), v. 38, 2012, pp. 395-423.

\_\_\_\_\_. *Infância e imigração no Estado do Pará (final do século XIX, início do século XX)*. In: Terra Matura: historiografia e história social na Amazônia. (orgs) José Maia Bezerra Neto e Décio de Alencar Guzmán. Belém: Paka-Tatu, 2002.

L’Aulnoit, Béatrix de. *Breve história da gastronomia Francesa*. Béatrix de L’Aulnoit, Philippe Alexandre. 1ª edição. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2012.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas Medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, Jean-Louis Flandrin; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: estação Liberdade, 1998.

LE COINTE, Paul. *A cultura do cacau na Amazônia*. Associação Commercial do Pará. Belém: Imprensa Official do Estado. 1918.

LELLIS, Francisco. *Os banquetes do Imperador*. Francisco Lellis, André Boccato. São Paulo: Editora Senac São Paulo: Boccato, 2013.

LEIMGRUBER, Veronika. In: In: NOLA, Robert de. *Livro do cozinheiro*. Tradução Claudio Giordano. –São Paulo: Instituto Brasileiro de Filosofia e Ciência “Raimundo Lúlio”, 2010.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *L'origine dès manières de table*. Paris. 1968.

LIMA, Eli Napoleão. *Extrativismo e produção de alimentos: Belém e o “núcleo subsidiário” de Marajó. 1859-1920*. Revista Estudos Sociedade e agricultura, 7 de Dezembro de 1996. 59/89. <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar>.

LIMA, Tânia. Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série. Vol. 5, jan./dez. de 1997, Pp. 93-130.

LIFCHITZ, Miriam. *O Sal na Capitania de São Paulo no século XVIII*. Revista de História. n. 4. Outubro/ Dezembro de 1950. Reimpressão 1962. São Paulo. Brasil. Pp. 516-526.

LOBATO, Júlio. *Notas de um repórter: Reportagens nos hotéis e padarias de Belém*. Belém: TYP. F. Lopes, 1916.

LODY, Raul. (org). *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: Editora. Senac. São Paulo, 2009.

\_\_\_\_\_. *A virtude da gula: pensado a cozinha brasileira*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

\_\_\_\_\_. *Vocabulário do Açúcar: histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil*. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2011.

\_\_\_\_\_. (ORG). *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

LOPES Alessandra Santos et AL. *Influência do uso simultâneo de ácido ascórbico e azodicarbonateda na qualidade do pão francês*. Cienc. Tecnol. Aliment. Campinas, v.27, n. 2, jun 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br>. Acesso em 01 fevereiro 2009.

LOPES, J. A. Dias. *O país das bananas*. 1ª Ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2014.

MACIEL, M. E. *A culinária e a tradição*. Rio Grande do Sul: MINC/CNRPC/FUNARTE/SPMAD, 2002. P. 27-35. (Série encontros e Estudos, 4).

\_\_\_\_\_. *Uma cozinha à Brasileira*. Revista de Estudos Amazônicos. Rio de Janeiro. N. 33, 2004.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Sítios e Engenhos em Abaeté: Um estudo de Cultura Material (1840-1870)*. Monografia apresentada ao Colegiado de Graduação do Curso de História da Universidade Federal do Pará. Belém. Pará. 2006.

\_\_\_\_\_. *A quitanda de Joana e outras histórias: os escravos e as práticas alimentares na Amazônia (séc. XIX)*. *Histórica* (São Paulo: online). v. n. 38. P. n. 38, 2009.

\_\_\_\_\_. *Do que se come: uma história da alimentação e do abastecimento em Belém (1850-1900)*. São Paulo: editora Alameda, 2014.

\_\_\_\_\_, *Manteiga Inglesa, bacalhau português, ... Os produtos importados e seu consumo em Belém na 2ª metade do século XIX*. *História e-História*, v. julho, p. 13/07/2010.

MAIA, Carlos Bento da. *Tratado Completo de Cozinha e de Copa*. Publicações Dom Quixote, Lisboa. 1984.

MAGALHÃES, Clarissa. *Comida de comer Comida de pensar*. *Cadernos de Debate*, n. III, pp. 29-57, 1995. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A influência das normas religiosas na alimentação em Minas Gerais: séculos XVIII-XIX*. Estudos de História, Franca, v. 5, n. 1. 1998.

MALUF, Marina & MOTT, Mária Lúcia . “*Recônditos do mundo feminino*”. In: SEVCENKO, Nicolau. (org). *História da vida privada no Brasil: da belle époque à era do rádio*. Vol 3. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

MAUÉS, Maria Angélica Motta & MAUÉS, Raymundo Heraldo. *O Folclore da alimentação: tabus alimentares na Amazônia (Um estudo de caso numa população de pescadores do litoral paraense)*. Belém: Falangola, 1980.

MATALLANA, Andrea. *Delicias y sabores*. 1ª Ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Capital Intelectual, 2014.

MARCOY, Paul. *Viagem pelo rio Amazonas*. Manaus: Editora da Universidade Federal do Amazonas, 2006.

MATOS, Maria Izilda Santos. *Cultura, tradição e invenção: temperos com lágrimas de saudades*. In: *Escritas da História: ver, sentir, narrar/organização* Rosângela Patriota, Alcides Freire Ramos. 1ª edição. São Paulo: Hucitec, 2014.

\_\_\_\_\_. *Na trama urbana: do poder público, do privado, do privado e do íntimo*. In: *Projeto de História*, n. 1981, 1981.

MAZZINI, Innocenzo. *A alimentação e a medicina no mundo antigo*. In: *História da Alimentação*. Sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MILLER, H. D. *Os prazeres do consumo: o nascimento da culinária islâmica medieval*. In: *A história do sabor*. Paul Freedman (org). São Paulo: Editora Senca São Paulo, 2009.

MIRANDA, Vicente Chermont de *Glossário Paraense*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1968.

MONTEIRO, Mário Ypiranga. *Alimentos preparados à base de mandioca*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano III, n. 5. Janeiro/Abril 1963. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro.

MOURA, Daniella de Almeida. *Banquetes Paraenses: Representações de uma República em Construção (1889-1903)*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. UFPA. 2008.

MOURA, Gerson. *Tio Sam chega ao Brasil. A penetração cultural americana*. Brasiliense. 1984.

MORI, Klára Kaiser. A ideologia na constituição do espaço brasileiro. In: DEAK, Csaba & SCHIFFER, Sueli Ramos (orgs). O processo de urbanização do Brasil. São Paulo: EDUSP, 2004. Pp. 49-72.

MUSEU DE ARTE DE BELÉM (PARÁ). *Janelas do Passado, espelhos do presente: Belém do Pará, arte, imagem e história*. Aldrin Moura de Figueiredo- Curadoria, Belém: Prefeitura Municipal de Belém-FUMBEL, 2011.

MUÑOZ REDÓN, Josep. *A cozinha do pensamento: um convite para compartilhar uma boa mesa com filósofos*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MELLO, A. da Silva. *A alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961.

MENESES, Ulpiano T. B.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série, v. 5, pp. 9-92, jan./dez.1997.

\_\_\_\_\_ *Memória e Cultura Material: Documentos pessoais no Espaço Público*. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol 11, n. 21, 1998, Pp. 1-216.

MONTELEONE, Joana. *Sabores urbanos, alimentação, sociabilidade e consumo: São Paulo, 1828-1910*. São PAULO: Alameda, 2015.

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Tradução: Andréa Doré. – Bauru, Sp: EDUSC, 2003.

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

\_\_\_\_\_. *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. (org). São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MONTEIRO, Mário Ypiranga. *Alimentos preparados à base de mandioca*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano III, n. 5. Janeiro/Abril 1963. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. Pp. 37/ 82.

MOURA, Gerson. *Tio Sam chega ao Brasil. A penetração cultural americana*. São Paulo: Brasiliense, 1984.

MOURÃO, Leila & SALES, Mábila Aline. *Viagens das coisas e das ideias: porto, embarcações e produtos importados nos meados da Belém oitocentista*. In: Caminhos da História. (Universidade Estadual de Montes Claros-UNIMONTES). Montes Claros, MG-Brasil, 2011. Pp.101-118.

\_\_\_\_\_. *Memória da Indústria Paraense*. Fiepa. Belém: (Federação das Indústrias do Estado do Pará. Sesi, Senai, Idepar, IEL. 1989.

\_\_\_\_\_. *Do Açaí ao palmito: uma história ecológica das permanências, tensões e rupturas no estuário amazônico*. Belém: Ed. Açaí, 2011.

MARTINS, Eduardo. *A invenção da vadiagem- os termos de bem viver e a sociedade disciplinar do Império do Brasil*. Curitiba, PR: CRV, 2011. Pp. 99-171.

MATOS, Maria Izilda Santos. *Na trama urbana: do público e do íntimo*. In: Projeto História: revista de Estudos Pós- Graduados em História e do Departamento de História da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo: EDUC, 1981.

MORAES, Eneida. *Aruanda – banho de cheiro*. Ed. Especial. Belém: Cejup/Secult. 1997. p. 219.

MORAES, Raimundo. *Na Planície Amazônica*. 7 ed. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2000.

MORAIS, Raimundo. *O meu dicionário de cousa da Amazônia*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2013.

\_\_\_\_\_. *Paiz das Pedras verdes*, 1930.

NUNES, Benedito. *O Tempo na narrativa*. 2ª Ed. São Paulo: Ática, 1995.

\_\_\_\_\_. *Narrativa histórica e narrativa ficcional*. In: RIEDEL, Dirce (org.). *Narrativa: ficção & história*. Rio de Janeiro: Imago, 1988.

OLIVEIRA, Alfredo. *Conflitos e sonhos de um aprendiz: memórias*. Belém: 2015.

\_\_\_\_\_. *Belém, Belém*. São Paulo: EMPÍREO, 2015.

OLIVEIRA, Débora. *Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo: 2013.

OLIVEIRA, Giuseppe Roncalli Ponce Leon. *Identidades sociais femininas na História da Alimentação no Brasil*. In: Projeto História. N°506 40, junho de 2010.

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins de. *Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista*. In: Ver. Bras. Hist. Vol. 26. N°51. São Paulo. Jan/June 2006.

ORICO, Osvaldo. *Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar*. Coleção Amazônica. Universidade Federal do Pará. 1972.

ORTIZ, R. *Cultura e modernidade mundo*. In: *Mundialização e Cultura*. São Paulo. Brasiliense, 1994. Pp. 74/87.

OSSIPOW, Laurence. Comer à italiana na Suíça romanda: saúde, convivialidade e mestiçagem. In: FISCHLER, Claude & MASSON, Estelle. *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. Trad. Ana Luiza Ramazzina Guirardi. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

PAULA, Reversion Nascimento. *Do “American way of life” a interação de um convívio: Boa vizinhança, uso, soldados, novos costumes e os cidadãos fortalenses*. In: [www.snh2015.anpuh](http://www.snh2015.anpuh) . Acessado em maio de 2016.

PACHECO, S.S.M. *O hábito alimentar enquanto um comportamento produzido*. In: PESCE, Celestino. *Oleaginosas da Amazônia*. 2 ed. rev. e atual. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009.

PECHMAN, Robert. *Cidades estreitamente vigiadas: o detetive e o urbanista*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2002.

PELT, Jean –Marie. *Especiarias & Ervas aromáticas: história, botânica e culinária*. Trad: André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

PENTEADO, Antonio Rocha. *O Sistema Portuário de Belém*. Coleção Amazônica. Série José Veríssimo. Universidade Federal do Pará. Belém. 1873.

\_\_\_\_\_. *Belém do Pará Estudo de Geografia Urbana*. 1ª e 2ª vol. Universidade Federal do Pará. 1968.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História & História Cultural*. 2ª ed. –Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. *Gosto e Deleite: Construção e sentido de um menu elegante*. *História Questões e Debates*, Curitiba, n. 42. p. 53-69. Editora UFPR.

PINTO, Corrêa. *Belém (Imagens e evocações)*. Rio de Janeiro: 1968.

PINTO, Lúcio Flávio. *Memória do Cotidiano*. Vol 3. Belém, edição do autor, novembro de 2010.

\_\_\_\_\_. *Memória do Cotidiano*. Vol 5. Belém: Edição do autor, outubro de 2012.

PITTE, Jean-Robert. *Nascimento e expansão dos restaurantes*. In: História da Alimentação. Sob direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PONTE, Romero Ximenes. *Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, Jussara, manacá, açai, acay-berry; rizoma*. Tese do Programa de Pós- Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal do Pará-UFPA. 2013.

POMBO, Nívea. Cardápio Brasil. *Nossa História*, n. 29. Março/ 2006, Pp. 32-35.

POZZEBON, Sandra Elisabeth. *O papel das mercearias na distribuição de gêneros alimentícios e a população de Belém na segunda década do séc. XX*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1990.

QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro. Topbooks. 1994.

QUELLIER. Florent. *Gula: história do pecado capital*. Prefácio de Philippe Delerm. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

R.C.M. *O cozinheiro imperial*. Adaptação: Vera Sandroni; prefácio de Antônio Houaiss.- São Paulo: BestSeller, 1996.

RAVENA, Nírvia. *O abastecimento no século XVIII no Grão-Pará: Macapá e vilas circunvizinhas*. *Novos Cadernos NAEA*. V.8, n.2, dez 2005. Pp. 124-149.

REDE, Marcelo. História a partir das coisas: tendências recentes nos estudos de cultura material. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série. V. 4, pp. 265-82, jan./dez. 1996.

REIS, José Abberione. *Sobre uma arrelia que provoca tensão entre arqueologia e história: documento escrito/ documento material*. In: Métis: História e Cultura. Universidade do Sul. v.1. n. 1, 2002. Caxias do Sul: RS. Educs, 2004. Pp. 93-114.

REIS, José Carlos. *A legitimidade intelectual e social da Amazônia*. In: A história entre Filosofia e Ciência. Belo Horizonte: Autêntica, 3ª ed. 2004. Pp. 107-113.

REGO, Antônio José de Souza. *Dicionário do doceiro brasileiro*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história de sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

REZENDE, Marcela Torres. *A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades*. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. CPDOC/FGV.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. *Comida e religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira*. Humanidades. 2009. In: [www.cchla.ufrn.br](http://www.cchla.ufrn.br) acessado em junho de 2016.

RIERA-MELIS, Antoni. *O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária medieval*. In: MONTANARI, Massimo. (org). *O mundo da cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

ROCQUE, Carlos. *História de A Província do Pará*. Belém: Ed. Mitograph Editora LTDA.

RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha*. {1680}. Rio de Janeiro: Editora Senac. 1ª edição, 2008.

RODRIGUES, Antonio Edmilson Martins & Freire, Renato. *Confeitaria Colombo: sabores de uma cidade*. Edições de Janeiro. 2014.

ROSENBERGER, Bernard. *A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia*. In: *História da Alimentação*. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (orgs). São Paulo: Estação NACIONAL.

RUBIM, Braz da Costa. *Vocabulário Brasileiro*. Rio de Janeiro. Emp. Typ. Dous de Dezembro de Paula Brito. Impressor da Casa Imperial. 1853.

SAINT PHALLE, Natalie H. de. *Os hotéis literários: viagem ao redor da terra*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

SALLES, Vicente. *O negro na formação da sociedade paraense*. Belém: Paka-tatu, 2002.

\_\_\_\_\_. *O negro no Pará, sob regime da escravidão*. Belém: Fundação Cultural Tancredo Neves, 1988.

SAMPAIO, A. J. de *A alimentação sertaneja e do Interior da Amazônia*. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1944.

SANTOS, Sérgio de Paula. In: NOLA, Robert de. *Livro do cozinheiro*. Tradução Claudio Giordano. –São Paulo: Instituto Brasileiro de Filosofia e Ciência “Raimundo Lúlio”, 2010.

SANT’ANNA, Denise Bernuzzi. *Transformações das Intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850-1920*. História: Questões & Debates. n. 42. Editora UFPR, Curitiba. 2005.

SANTOS, Carlos Roberto A. Alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões e Debates*, 42, pp. 11-31, 2005.

SANTOS, Roberto. *História econômica da Amazônia (1800-1920)*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1980.

SANTOS, Sergio de Paula. *Comer e beber como Deus manda*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, Editora Unesp. 2011.

SARGES, Maria de Nazaré. *Belém. Riquezas produzindo a Belle-Époque (1870/1912)*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

\_\_\_\_\_. SARGES, Maria de Nazaré. A “Galícia” paraense: imigração espanhola em Belém (1889-1910). In: ALONSO, José Luís Ruiz-Penado; CHAMBOULEYRON, Rafael (Orgs). *Trópicos de História: gente, espaço e tempo na Amazônia*. Belém: Ed. Açai/ Programa de pós-graduação em História Social da Amazônia, 2010.

SENAC, DN. *A história da Gastronomia/ Maria Leonor de Macedo Soares Leal*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

SENRA, Asdrubal Vieira. In: *Farinha de Mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. Raul Lody (org). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

SEVCENKO, Nicolau. *O prelúdio republicano, astúcias da ordem e ilusões do progresso*. In: História da Vida Privada no Brasil. Vol 3. *República: da Belle Époque a Era do Rádio*. (orgs) SEVCENKO, Nicolau & NOVAIS, Fernando A. São Paulo: Companhia das Letras. 1998.

SIMMEL, Georg. *Sociologia da refeição*. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

SIMONIAN, Ligia T. L. *Açaí, ah! Em Belém do Pará tem! Natureza, cultura e sustentabilidade*. Belém: Editora do NAEA; MAÇAÍ; PROEX-UFPA, 2014.

SHORE, Elliott. *Jantando Fora: o desenvolvimento do restaurante*. In: A história do sabor (org) Paul FREEDMAN. São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2009.

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

SILVA, João Máximo da. *Cozinha Modelo: O impacto do Gás e da eletricidade na Casa Paulistana (1870-1930)*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

\_\_\_\_\_. SILVA, João Luiz Maximo. *Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX*. Almanack. Guarulhos, n. 07, p. 81-94, 1ª semestre de 2014.

SILVA, Paula P. A cozinha da colônia. *Nossa História*, n. 29. Março/ 2006, pp. 20- 23.

\_\_\_\_\_. *Entre Tampas e Panelas por uma etnografia da cozinha no Brasil*. Dissertação de Mestrado apresentada ao departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. In: Biblioteca da Universidade de São Paulo. 2001. Acervo-FFLCH-FIL.

\_\_\_\_\_. SILVA, Paula Pinto. Introdução do Livro. *Arte de Cozinha*. {1680}.Rio de Janeiro: Editora Senac, 1ª edição, 2008.

\_\_\_\_\_. *Comida e identidade: coentro ou salsinha?*. In: REVISTA CULT. Ano 18, fevereiro de 2015. N°198.

\_\_\_\_\_. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

SILVA, Fabrício Herberth Teixeira da. *Nas tramas da “Escassez”: o comércio e a política de abastecimento de carnes verdes em Belém (1897-1909)*. 1ª Ed. São Paulo: Alameda, 2013.

\_\_\_\_\_. “Uma recita da Belle-époque o Receituário da Mãe de família e os hábitos alimentares da população em Belém 1897-1900”. In: [www.institutopaulomartins](http://www.institutopaulomartins), acessado em junho de 2016.

SILVA, Joaquim Norberto de Souza. *Brasileiras Célebres*. Rio de Janeiro: Livraria de B. L. Garnier, 1862.

SILVA, Irineu. *História dos pesos e medidas*. São Carlos: EdUFSCAr, 2004.

SILVA, Victor Augustus G. & REINHARDT, Juliana C. *A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas*. In: [www.abant.org.br](http://www.abant.org.br).

SILVEIRA, Neudalino Viana da. *Santa Maria de Belém do Grão-Pará. Problemática do abastecimento alimentício durante o período áureo da borracha (1850/1920)*. Dissertação de Mestrado em História. Recife: UFPE, 1989.

SIMONIAN, Ligia T. L. *Açaí, ah! Em Belém do Pará tem! Natureza, cultura e sustentabilidade*. Belém: Editora do NAEA; MAÇAÍ; PROEX-UFPA, 2014.

SIQUEIRA, Lucília. Os hotéis nas proximidades das estações ferroviárias da cidade de São Paulo (1900-1917). *Revista de Historia (USP)*, v. 168, p. 414-442, 2013.

\_\_\_\_\_. *Os hotéis na cidade de São Paulo na primeira década do século XX: diversidade no tamanho, na localização e nos serviços*. In: *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v. 32, n.63. 2012.

SITWELL, William. *A história da culinária em 100 receitas*. São Paulo: Publifolha, 2013.

SOUSA, Benedito. *O abastecimento de gêneros de primeira necessidade através das mercearias em Belém no período de 1880/1900*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1990. *Alimentação e folclore*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco. Editora Massangana. 2004.

SOUSA, H. Inglês. *O Missionário*. Ed. Topbooks. Rio de Janeiro. 1998.

SOUZA, Juliana Teixeira. *Dos usos da lei por trabalhadores e pequenos comerciantes na Corte Imperial (1870-1880)*. In: *Trabalhadores na Cidade.: cotidiano e cultura no*

Rio de Janeiro e em São Paulo, séculos XIX E XX. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2009.

SOUTO MAIOR, Mário. *Alimentação e Folclore*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2004.

STAROBINSKI, Jean. *1789: os emblemas da razão*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

STOLS, E. A mestiçagem dos alimentos. *Nossa História*, n 29. Março/ 2006, pp. 14-19.

STRONG, Roy C. *Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

TALLET, Pierre. *História da cozinha faraônica: a alimentação no Egito Antigo*. São Paulo: Editora Senac, 2005.

TEIXEIRA, Fausto. *Tabus Alimentares*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano IX. N. 30, Maio/Agosto de 1971. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro.

TELEGINSKI, Neli Maria. *Bodegas e Bodegueiros de IRATI-PR (1900-1950)*. Texto disponível na página: [www.historiadaalimentação.ufpr.br](http://www.historiadaalimentação.ufpr.br). Consulta feita em 23 de abril de 2015.

TOCANTINS, Leandro. *Santa Maria de Belém do Grão-Pará*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1963, reeditado em 1987.

TREFZER, Rudolf. *Os sabores do Piemonte: receitas, história e histórias*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2002.

\_\_\_\_\_. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia*. Tradução Marcelo Rondinelli. –São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

TRUZZI, Osvaldo. *Sentindo-se em casa: os árabes se adaptaram muito bem ao Brasil. E o Brasil a eles*. Revista de História, 2009. In: [www.revistadehistoria.com.br](http://www.revistadehistoria.com.br)

VERÏSSIMO, José. *Estudos Amazônicos*. Belém: UFPA, 1970.

\_\_\_\_\_. *A pesca na Amazônia*. Monographias Brasileiras. Rio de Janeiro/São Paulo. Livraria Clássica de Alves & C. 1895.

\_\_\_\_\_. *Cenas da vida amazônica*. edição organizada por Antônio Dimas. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

VIANNA, Arthur. *As epidemias no Pará*. 2ª ed. Coleção Amazônica- Universidade Federal do Pará. Série: Camillo Salgado. 1975.

VICENTE, DO Salvador, Frei. *História do Brasil*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010.

VIEIRA, D.D.J. *A cidade e os “bichos”. Poder público, sociedade e animais em Belém (1892-1917)*. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. Dissertação de mestrado. 2015.

VILHENA, Sandra Helena Ferreira. *Belém: o abastecimento de gêneros alimentícios, através das mercearias (1890-1900)*. Universidade Federal do Pará. Monografia de Graduação em História. Centro de filosofia e Ciências humanas. Departamento de História e Antropologia. Belém-Pará, 1990.

WEINSTEIN, Barbara. *A borracha na Amazônia: expansão e decadência, 1850-1920*. Tradução: Lólio Lourenço de Oliveira. São Paulo: HUCITEC: Editora da Universidade de São Paulo, 1993.

WILLIAMS, Raymond. *Cultura*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

