

BELÉM DO PARÁ: TRAJETÓRIA DE UMA CULTURA ALIMENTAR DE MAIS DE 400 ANOS DE SABERES E SABORES

BELÉM, PARÁ: A FOOD CULTURE JOURNEY IN MORE OF THE 400 YEARS OF KNOWLEDGE AND FLAVORS

Hellen Christina de Almeida Kato **1**
Diego Neves de Sousa **2**

Resumo: Belém, a capital do estado do Pará, vem despontando no cenário mundial como um importante destino gastronômico devido à fartura e caráter exótico de sua cultura alimentar. Cultura essa, construída ao longo de seus mais 400 anos de história e reflexo das populações e miscigenações na formação da cidade. Este artigo consiste numa revisão de literatura do ponto de vista dos ingredientes e saberes alimentares dos mais de 400 anos desta cidade que tem parte de sua história escrita em cuías, pratos e talheres.

Palavras-chave: Cultura Alimentar. Amazônia. Gastronomia.

Abstract: Belém, the capital of Pará, a Brazilian state, is emerging on the world stage as a great gastronomic destination due to the abundance and exotic character of their food culture. Culture that was built over its 400 years of history and is a reflection of the people and the miscegenation that occurred in the city's formation. This article is a review from the point of view of food ingredients and culinary knowledge of the 400th anniversary of this city that is part of its history written in indian bowls, plates and cutlery.

Keywords: Food Culture. Amazonia. Gastronomy.

Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFPA), Embrapa **1**
Pesca e Aquicultura. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8526159128218169>, ORCID:
<https://orcid.org/0000-0002-2839-8909>. E-mail: hellen.almeida@embrapa.br

Doutor em Desenvolvimento Rural (UFRGS), Embrapa Pesca e **2**
Aquicultura. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9288240683474258>, ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3124-5150>. E-mail: diego.sousa@embrapa.br

Introdução: aspectos do período pré-colonização

Este trabalho tem como objetivo relatar o histórico da cultura alimentar em Belém do Pará, do ponto de vista dos ingredientes e saberes alimentares dos mais de 400 anos desta cidade que tem parte de sua história escrita em cuias, pratos e talheres. Para isso utilizou-se de uma revisão de literatura baseada em artigos de periódicos, livros, relatórios e sites.

Era ela a Aldeia dos Tupinambás (COSTA, 2014). Os mais de 400 anos de sabores que ali se desenvolveriam já fervilhavam às margens da baía, muito antes de serem 400, entre “rios, furos¹, estreitos, lagos, igarapés, igapós, campos inundados, imensos aguaçais, viveiros de inclassificáveis espécies vegetais, minerais e animais” (PACHECO, 2009, p. 64).

Os primeiros moradores deste chão, os Tupinambás (Figura 1), viviam em aldeias pequenas, de menos de dez malocas, mas interligadas por uma ampla rede de contato pacífico. Homens cuidavam da limpeza do terreno e preparo do plantio, mulheres realizavam a semeadura, a colheita e o preparo dos alimentos ancestrais desta terra. Plantava-se milho, mandioca, batata-doce e também taioba², cará, jerimum, feijões e pimenta, os tupinambás dedicavam-se ainda à caça, à pesca e à criação de tartarugas (COSTA; SUDÉRIO, 2009; SILVA, 2014).

Figura 1. Desenhos a grafite extraídos das clássicas obras dos viajantes e que serviram para ilustrar a obra “Brésil - Colombie et Guyanes” de Ferdinand Denis e M. C. Famin. Na obra, a dança religiosa de guerreiros Tupinambás.



Fonte: Acervo da Biblioteca Nacional. Denis (1846).

Muito antes da expedição que fundou Belém, a região já era visitada por missionários e navegadores que deixaram ricas narrativas sobre este pedaço do Brasil e o povo que aqui habitava. Claude D’Abeville (2008), um missionário francês, foi enviado em 1612, para tentar catequizar índios tupinambás das terras setentrionais do Brasil, chegando a Ilha do Maranhão e terras vizinhas, no qual faz a seguinte observação: “Se a bondade de um país corresponde à sua temperatura, posso garantir que, sendo o Brasil um dos mais temperados do mundo, é também dos melhores e mais férteis que se possam encontrar sob os céus”.

O encanto de D’Abeville (2008) tinha razão. Nesta faixa de terra próxima ao Equador, segundo o missionário, a doçura do ar crivava os rios de abundantes espécies de peixes. Além da variedade de plantios, praticada pelos tupinambás, a natureza havia presenteado esse chão com exóticas variedades de frutos como caju, araticu, cupuaçu, aracá, piquiá, cumaru, urucum, ingá e os e deliciosos vinhos feitos com elas pelos indígenas já que, como ressaltou o missionário “ (os indígenas) não conhecem a vinha, mas têm certos frutos excelentes em grande abundância com os quais fazem bebidas deliciosas”. Por sua vez, Orico (1972, p.105) descreve uma delas em que

¹ Nome dado ao espaço navegável que corre entre árvores e serve à navegação entre rios na região de Belém.

² Folha larga, rica em amido e vitamina A, utilizada na alimentação humana e animal.

[...] o tarubá era feito com uma grande quantidade de beijus de mandioca, postos n'água, envoltos em folhas de bananeira, sororoca ou de curumin-caá, a que juntavam certo fermento e mesmo alguma quantidade de mel, deixando que destilasse durante determinado número de dias (...). Tomava uma ligeira densidade de cerveja (...). E, como os velhos vinhos, das adegas de Portugal e de França, deliciava o paladar e entontecia os sentidos.

O cultivo da mandioca é largamente citado e descrito em diversos manuscritos dos séculos XVI e XVII. Além de D'Abeville (2008), Léry (2009) ajudou a descrever um inteligente manejo daquele tubérculo e suas variedades que eram propagadas pelos indígenas, através de pequenos galhos (também denominado de maniva), que em três a quatro meses depois de enterrados, forneciam grossas raízes comestíveis “como a coxa de um homem” (Léry, 2009, p. 194). Os produtos preparados a partir de suas raízes e folhas seguiriam sendo consumidos durante toda a história da cidade que ali se desenvolveria. O cultivo era base da alimentação de tribos tupi em boa parte do litoral brasileiro, no qual Cascudo (2004, p.91) descreve que

[...] a mandioca vivia nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígenas: a farinha e os beijus. 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.

Por seu largo consumo, é notória a importância e a presença da mandioca na maioria dos relatos do período pré-colonial. Cascudo (2004, p. 90) afirmou, ainda, que compilando relatos de cronistas do século XVI, era possível afirmar que a mandioca “era alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial”.

Estes europeus recém-vindos, durante o início do século XVI, eram além das missões catequizadoras de jesuítas, franciscanos, mercedários e capuchinhos para as novas terras, exploradores ingleses e holandeses, que haviam descoberto o quão lucrativo era o comércio dos exóticos e ricos sabores da nova terra. Antes da chegada dos portugueses a foz do Rio Amazonas, já haviam registros de transações de indígenas com estes povos navegadores, principalmente de algodão, urucu e tabaco (MOREIRA, 2010).

É importante ressaltar que neste ponto, o Brasil era visto como a “nova Índia” para Portugal, em particular, a região da Amazônia. As chamadas “drogas do sertão” e seu extrativismo são, até os dias atuais, o mais prolongado ciclo econômico desta região, cacau, salsaparrilha, copaíba, baunilha e sucedâneos do cravo, canela e noz-moscada. Por isso, a ameaça de aproximação de outros navegadores, aliado a uma incessante busca pelo sonhado El dorado³ e pela expansão da indústria açucareira portuguesa, expedições dirigiam-se continuamente para a Amazônia. Portugal logo identificaria a necessidade de proteger seus territórios das constantes investidas de seus vizinhos europeus e proteger suas riquezas na região do Equador (PEREIRA; LIMA, 2007; MOREIRA, 2010).

O início da miscigenação racial e de costumes: a chegada portuguesa

Dessa forma, adentramos nossa contagem dos mais de 400 anos, de quando ela já não

³ O El dorado tratava de uma lenda, bastante difundida entre portugueses e espanhóis que haveria, em meio à densa floresta amazônica, uma cidade construída em ouro e repleta de riquezas. Esta lenda motivou inúmeras expedições exploratórias no período das navegações.

era mais só uma aldeia. Em 12 de janeiro de 1616, Francisco Caldeira Castelo Branco, português, edifica, em uma missão colonizadora, um pequeno forte, quadrilátero e feito de paliçada e taipa, as margens do rio Pará (ou Paranassú, para os Tupinambás que ali já viviam), e lhe dá o nome de Forte do Presépio, afinal, havia sido atraído até aquelas paragens pelo forte brilho da estrela de Belém (COSTA; SUDÉRIO, 2009).

Ali, no encontro da Baía do Guajará com a embocadura do Igarapé do Piry, nascia a Feliz Lusitânia, posteriormente, Belém, mais de 400 anos de um chão onde muitas estrelas brilhavam ainda no emaranhado de rios e igarapés. Uma história fortemente marcada pelo convívio de culturas, suas consequências indesejáveis como o embate e a luta, mas também suas be-nesses: a miscigenação, o convívio, o sincretismo de visões de mundo, saberes e sabores.

Feliz Lusitânia nasce fundamentalmente para proteção. A “entrada” da Amazônia, uma faixa de terra que já chamava atenção do mundo por seus sabores únicos, mesmo antes de “nascer”. A vocação atual da cidade como vitrine da profusão de riquezas da Amazônia não surgiu em um ímpeto, veio sendo construída a milhares de mãos, de Francisco Caldeira Castelo Branco a senhora que vende tacacá nas ruas movimentadas após a chuva, milhares de mãos, anônimas, vem temperando essa mistura.

As primeiras e fundamentais mãos são as do que já viviam por ali, e conheciam a terra como ninguém. Logo em sua fundação, os Tupinambás foram os braços que construíram a colônia. A ocupação lusitana não teria ocorridos sem o suor do rosto indígena que sob o jugo da “guerra justa” vinda com a catequese, eram os índios que não somente edificavam igrejas, casas e armazéns, mas também, caçavam, pescavam e colhiam o alimento da cidade em gestação (MOREIRA, 2010).

A mão de obra indígena erguia a Amazônia, por ser mais barata que a escravidão africana. O índio escravo era o prisioneiro de guerra, o que já nascia escravo (hereditariedade) e, principalmente, os convertidos. As ordens religiosas, por quase um século, tiveram posse exclusiva das aldeias, sendo os missionários, os intermediários entre a mão de obra indígena e a colônia, através do Regimento das Missões, sistema que perdurou até 1755, tal regimento também, atribuía nomes de santos às emergentes colônias, o que transformara a Feliz Lusitânia em Santa Maria do Grão-Pará e, posteriormente, Santa Maria de Belém do Grão Pará (SANTOS, 1998; COSTA, 2014).

Portugal ia edificando a colônia como seu espelho invertido num processo de europeização da Amazônia. No entanto, esse processo era tocado por nativos, que imprimiam de forma primorosa suas marcas, como é possível perceber, por exemplo, nas esculturas em madeira da Igreja de Santo Alexandre, no bairro da Cidade Velha. As primeiras ruas, cresciam, partindo sempre do Forte edificado por Castelo Branco, e adentravam a floresta e seus rios, sendo moldados por eles.

Nasce uma cidade, um mercado e muitas tradições

É importante ressaltar que ainda no século XVII, em 1627, começa a se estabelecer um espaço às margens do rio com objetivo de realizar a arrecadação fiscal dos produtos que vinham sendo comercializados e que saíam ou chegavam ao porto de Belém. O local escolhido é a confluência dos dois bairros existentes na cidade, Cidade e Campina. A chamada “Casa de Haver-o-Peso”, era onde as mercadorias eram aferidas e seus impostos recolhidos à Coroa Portuguesa (Figura 2). Em 1688, uma provisão régia estabelece definitivamente o posto do Ver-o-Peso e destina sua arrecadação à câmara da cidade (LIMA, 2008).

Figura 2. Planta Geométrica da Cidade de Belém do Grão Pará, feita por ordem de Don Francisco Xavier de Mendonça Furtado, capitão general e governador do mesmo Estado, no ano de 1753. Nela é possível ver os dois bairros como compunham a cidade, Cidade, à direita e Campina à esquerda. Na divisão dos dois bairros (em destaque no quadro), a Casa das Canoas e a Alfândega onde se fazia a verificação do peso para recolhimento de impostos.



Fonte: Acervo da Biblioteca Nacional, Planta (1753).

Orico (1972) afirma que o posto, que se transformou em mercado foi a antecipação “no espaço e no tempo às feiras cariocas, como instrumento de troca dos gêneros essenciais aos conglomerados urbanos”. Sem perder sua essência, mesmo que envolto em um que de glamour, o Ver-o-Peso sempre foi um espaço de troca de conhecimento acerca de ingredientes, de provar sabores, de se pensar alimento. Segundo Orico, é no Ver-o-Peso que nasce a cozinha de Belém.

É gostoso imaginar por um momento como a vida no mercado era preenchida pelo atracar e partir de canoas, nativos trazendo, em suas canoas, peixes, temperos, frutas. Frutas essas que revelam, em sua profusão de formatos e cores, toda a riqueza daquele lugar. O ingá-cipó, cupuaçu, bacuri, bacuripari, biribá, buriti, taperabá, camapu, piquiá, tucumã, camutim, uxi e marajá dividam espaço nas embarcações com generosos cachos de pupunha e ouriços de castanha-do-pará (SANTOS; PASCOAL, 2013).

O caminhar de consumidores, comprando diretamente ali na beira do rio, o ar de festa da construção dos almoços quando se compra um punhado de farinha ou um peixe fresco a beira do trapiche. A cidade seguia nesse ritmo sua expansão, convertendo-se em um importante porto de comercialização. Uma cidade apoiada no rio.

A miscigenação que ocorria com este crescimento foi de tal forma intensa que não se restringiu à arquitetura, mas abarcou todo o *modus vivendi* do povo e a cidade que ali se desenvolveria. Em essência, Belém é o resultado do casamento “luso-indígena” de saberes, fazeres e tradições, emoldurado pela floresta e enriquecido por todos os outros povos que ainda chegariam. Nesta região, por sua característica ambiental, ocorreu um processo bastante singular de aprendizado, na transição dos séculos XVII e XVIII, mesmo que bastante prejudicado pelo processo de conquista, da sabedoria indígena de aproveitamento e sobrevivência na selva, pelos dominadores.

Em 1750, assume em Portugal como membro do Conselho do Rei, Sebastião José de Carvalho e Mello, futuro Marquês de Pombal. Com um projeto de reformulação do espaço Amazônico, Pombal envia, no ano de 1751, seu irmão Francisco Xavier a Belém, como governador da Capitania do Grão-Pará e Maranhão para promover mudanças socioeconômicas na região e torná-la mais lucrativa para a metrópole. Para reforçar as “feições lusas” da região, caem os nomes de santos, e agora a cidade recebe o nome de Belém (COSTA, 2014, p. 26).

É importante ressaltar que essa valorização do luso não se restringe apenas a modernização do traçado urbano e da dinamização das cidades, na Amazônia, onde a política pom-

balina alcançou maior expressão, os comércios e residências foram invadidos por produtos e costumes portugueses, considerados refinados. Apesar de escassos registros sobre a alimentação neste período, acredita-se que a sabedoria e preparos de índios “de casa” começaram a se mesclar com os produtos e gostos dos colonos, iniciando a construção de nossa identidade culinária.

A lei pombalina de 1755, além de extinguir o Regimento das Missões, extinguiu a escravidão indígena e estabelecia o incentivo à miscigenação entre portugueses e índios para assegurar o crescimento contínuo da população da colônia. Mesmo positiva, em um primeiro plano, para as populações nativas, a política pombalina proibiu o uso de línguas indígenas, de suas habitações e a prática de sua religiosidade, empurrando os indígenas para convívio na colônia e sua consequente exploração (SOUSA, 2002).

Além disso, essa exploração do índio e abafamento de sua cultura gerou inúmeras revoltas e fugas para a floresta, além de epidemias que dizimaram aldeias como o sarampo. Couto (2007) relata que essa abrupta diminuição na mão de obra indígena no fim do século XVIII e consequente redução no contato entre nativos e brancos, aliada ao aumento da entrada de negros na região passaram a ser vistas com grande desconfiança e até mesmo com aversão por parte da população branca que se fixava no Brasil. Os ingredientes amazônicos e os hábitos alimentares nativos passaram, no início do século XIX, a ter o caráter de exótico e a população passou a recorrer cada vez mais à importação de viveres da Europa. Sobre este momento, Orico (1972) destaca que, contudo,

[...] admirável é que, com tudo isso, perseguido e preado como bicho, o indígena tenha organizado sua despensa e herança alimentar, legando-nos o material e os utensílios de que resultou a gostosura de nossos pratos regionais. (...) De tais proezas é capaz aquele “homem da Natureza” (...), pioneiro de uma alimentação excitante e original, de que somos os herdeiros e continuadores.

E como a despensa do indígena estava cheia. Até hoje os aromas podem ser sentidos enchendo as calçadas do centro de Belém. A maniçoba, por exemplo, um extravagante preparo das folhas da mandioca brava, moídas e cozidas exaustivamente por dias, uma iguaria indígena que era apreciada pelos Tupinambás que sofreu influência dos colonizadores brancos, que acrescentaram à maniva defumados bovinos e suínos (SANTOS; PASCOAL, 2013).

Os costumes e hábitos tão diversos e de certa forma tão complementares às experiências europeias atraíram durante toda a história de Belém cientistas e exploradores, que em seus relatos auxiliaram o entendimento e o registro da vida da cidade em suas diversas fases.

Em 1817, o botânico Carl Martius e o zoólogo Johann Spix, empreendem uma longa viagem pelo Brasil. Seus relatos detalhados dão várias pistas sobre o modo de vida da Belém do início do século XVIII. Sobre Belém, relatam que as classes mais pobres consumiam essencialmente farinha de mandioca, peixe seco e carne salgada. Não é exagero falar que a farinha de mandioca sustentou a formação de Belém. Segundo Cascudo (2004, p. 92), a farinha de mandioca foi um basalto fundamental na alimentação, “É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz”.

Os alimentos frescos eram restritos devido à ausência de recursos voltados para a preservação, seja da carne, que era proveniente da Ilha do Marajó, seja do pescado, que a população preferia consumir defumado, prevalecendo os hábitos indígenas. As principais bebidas eram a água e a cachaça, ou bebida espirituosa, como era chamada na época, produzida em engenhos do estuário amazônico. Nas mesas mais abastadas, vinhos e artigos importados de Portugal (SILVA, 2011).

É importante notar também que é no fim do século XVIII, em 1793, que se origina uma das manifestações mais autênticas de cultura e fé na capital, o Círio de Nazaré. O Círio é uma procissão de roteiro inalterado desde 1793, entre a Catedral da Sé e a Basílica de Nazaré, em homenagem à padroeira da capital, Nossa Senhora de Nazaré. No entanto, as comemorações

por ocasião estendem-se durante quinze dias de outubro, que a sociedade foi transformando em um momento especial no modo de vida e comensalidade da capital. Com a festa, nasce uma entidade da culinária paraense, o almoço do Círio, um banquete preparado em ambiente familiar, que todos os anos, cede espaço às preparações típicas da região nas mesas da capital (ALVES, 2005).

Ainda sobre a contribuição do Círio no contexto alimentar de Belém, deve-se destacar o papel do Arraial, a festa informal que se estabelecia no Largo de Santa Anna (hoje, Complexo Arquitetônico de Nazaré) durante a festividade. Bates em suas observações de meados do século XIX relata que as portas das igrejas, durante as festividades, era possível encontrar escravas e seus tabuleiros, oferecendo doces, frutas regionais e licores (BATES, 1980). Não é absurdo supor também que estas mulheres, fora do período das festividades, espalhavam-se pelas ruas de Belém com seus quitutes ou ainda pequenas porções de comida como o vatapá e o caruru aos trabalhadores da cidade.

Entrando no século XIX, essa era Belém, uma cidade em expansão, tomada pelo caboclo, índio e pelo negro trazido da África. No entanto, singela, sem suntuosas obras que se destacava por sua importância comercial como escoadouro da produção do interior amazônico, além de consolidar-se como capital, sua estrutura política e social (LIMA, 1996).

Em 1822, o Brasil torna-se independente de Portugal, o que impactou fortemente a região, tão tomada pelos ideais de progresso lusos da era pombalina, o reflexo direto disso na história foi que a província só aderiu à independência, desvencilhando-se de sua metrópole em 15 de agosto de 1823.

Neste início de século, negros, índios e tapuios eram explorados e forçados a trabalhar na exploração de drogas do sertão para abastecer o intenso comércio internacional do Porto de Belém. Além disso, a grande maioria da população, extremamente pobre, não tinha condições de comprar produtos manufaturados da Inglaterra, com exceção dos gêneros de necessidades básicas.

Insatisfeitos, esta população que vivia em cabanas às beiras dos rios insurgiu em uma rebelião denominada Cabanagem, que chegou a tomar o controle da capital, mas que tendo dificuldades em manter as rédeas de um governo revolucionário foi duramente combatida por tropas do imperador, tendo fim em 1840, um capítulo sombrio da história no qual se estima que 30 a 40% da população tenha sido exterminada (SAMPAIO, 1997).

Em 1848, Belém era uma cidade de cerca de 15.000 habitantes descrita por Bates (1980, p. 33) de “edifícios altos, tristonhos, com aspecto de conventos, habitados principalmente por negociantes em grosso e a varejo [...] ruas sem calçamento e com algumas polegadas de poeira”.

Devido a esta fase conturbada da história, pouco se sabe sobre a alimentação do período que vai da independência até meados de 1850, quando a cidade recupera sua característica de importante porto comercial.

Alguns registros, como o do naturalista inglês Alfred Wallace (1979) que visitou a cidade entre as décadas de 30 e 50, falam sobre a alimentação da população urbana. O naturalista informava que dentre os brancos, a carne de vaca era praticamente a única que se consumia na cidade, já que o acesso a peixes, no caso, o bacalhau português, era fácil, porém caro. Índios e os negros alimentavam-se de farinha, arroz, peixe de água salgada e frutas, quer dizer, alimentos de produção local. Fazia-se também um caldo ou mingau de farinha acrescido do peixe, pimentão, banana, laranja e açaí.

Marinho (2009) reforça esse caráter segmentar da sociedade do início do século XIX, em uma Belém estratificada não apenas pela cor, mas em condições sociais que refletiam padrões alimentares distintos: o grosso da população consumia principalmente o arroz, farinha de mandioca, açaí, peixe e frutas, ou seja, produtos regionais. Já no interior a alimentação dos abastados consistia em arroz, carne de vaca, farinha de mandioca, frutas, peixe e camarão.

É no período que se inicia em 1850, que se pode perceber um aumento gradual no abismo entre uma sociedade que refinava cada vez mais seus hábitos alimentares com manteigas inglesas e vinhos de Bordeaux (COUTO, 2003) em contraposição com uma cultura alimentar popular cercada de tradições indígenas e africanas (em menor escala), que se distanciavam,

mas que também trocavam e influenciavam-se mutuamente.

O porto de Belém passou a existir a partir de 1867, com a abertura do rio Amazonas a navegação mercante internacional, um centro cosmopolita, efervescente de relações comerciais (DAOU, 2004). Enquanto partiam grandes navios carregados de borracha, inúmeras embarcações menores chegavam carregadas dos interiores para abastecer a luxuosa capital de cacau, açaí, café, castanhas, feijão, arroz, peixes (pirarucu e a gurijuba, principalmente), farinhas, manteiga de tartaruga, cestas de frutas e especiarias (AVÉ-LALLEMANT, 1980). A cidade em si, passa a ser abastecida, principalmente pela Ilha Grande de Joanes (Ilha do Marajó) (Figura 3) e pelo Baixo Amazonas, no que se refere à pecuária e pela Zona Bragantina, com produtos agrícolas (LIMA, 1996). Sobre a expansão da atividade pecuária na Ilha, Tocantins (1988, p. 89) assinala que

[...] os extensos campos que se desdobram por mais da metade da superfície da ilha, tinham que servir de base ao pastoreio, como expressão, também, das próprias necessidades alimentares do núcleo urbano que se expandia à sombra do Forte Presépio de Belém.

Figura 3. Prospecto de uma das Vilas, a de Monforte, na Grande Ilha de Joannes. A população dessas vilas era responsável pela produção e pela pesca da maior parte da proteína animal que abastecia a cidade de Belém. Desenho em aquarele de José Joaquim Freire.



Fonte: Acervo da Biblioteca Nacional, Freire (17--).

Uma época áurea, ou melhor hévea

Esse núcleo urbano retomava aos poucos suas atividades abandonadas durante o conflito da Cabanagem. Uma destas era a extração do látex, o leite extraído da seringueira, muito utilizado pelos indígenas na confecção de utensílios. O “leite da seringa” já era gênero de comércio amazônico desde o século XVIII, sem importância fundamental para a economia regional. No entanto, em 1839, Charles Goodyear descobre o processo de vulcanização, tornando a borracha resistente às altas e baixas temperaturas, aumentando a demanda pelo produto. Em 1890, Dunlop desenvolve o pneumático exigindo um aumento sem precedentes na produção de borracha (LIMA, 1996).

Se na década de 50 o crescimento na comercialização da borracha é gradual, na década de 70 ele explode e provoca um enriquecimento da cidade sem precedentes. Não é fácil descrever em poucas palavras o papel que o comércio da borracha teve na economia, na cultura, na arquitetura, na alimentação, enfim, na vida de Belém. O período que segue é conhecido como Belle Époque (1870-1910), a bela época de Belém, com a borracha elevando a cidade a um apogeu que mais tarde se converteria no colapso da economia regional. Podemos resumí-la em uma era de modernização e luxo, onde a cidade de Belém se tornaria notável mundialmente.

Para caracterizar a alimentação na Belém do apogeu, no período de 1850 ao final da Belle Époque, cabe destacar cinco produtos: a manteiga de tartaruga; o açaí; a farinha de mandioca; a carne e os peixes.

A manteiga de tartaruga era um gênero alimentício largamente consumido em Belém, tendo sido muito utilizado nos séculos XVI e XVII para a conservação de carnes. A manteiga era produzida quebrando-se ovos de tartaruga em vasilhas que eram quebrados e amassados, muitas vezes com os pés, aos quais se adicionava água e expunha ao sol, esperando aflorar o óleo que era recolhido e exposto novamente ao sol (BATES, 1980). No início do século XVIII, a manteiga de tartaruga chegou a ser o terceiro produto mais comercializado no Porto de Belém e era usada, principalmente, para fritar ovos, peixes ou carnes.

O caso da manteiga de tartaruga é emblemático para exemplificar como a modernidade trazida pela borracha impactou os hábitos alimentares. Com o refinamento e os novos conceitos de modernidade nascentes na cidade, o processo de fabrico da manteiga de tartaruga, até então característico da alimentação local passou a ser olhado com inaceitável e primitivo. Assim, passa a ser gradualmente substituída pela manteiga importada industrializada. Avé-Lallemant (1980, p. 85) afirma que “come-se cada vez menos essa manteiga de tartaruga, de preferência usada como óleo para iluminação, importando-se manteiga da Europa”.

Durante o apogeu do ciclo da borracha a manteiga importada tornou-se símbolo de status social, reconhecido através da possibilidade de uma família consumir um ingrediente estrangeiro em detrimento de seu equivalente regional, símbolo de atraso. Essa substituição não impactou apenas a transformação de um hábito alimentar, mas, também, na perda do conhecimento tradicional associado à produção da manteiga de tartaruga. O texto de Sarges (2002, p. 160) nos leva a uma profunda reflexão sobre as mudanças da época e o processo de europeização profunda pelo qual passava os hábitos alimentares dos belenenses.

Importavam-se biscoitos e champanha Franceses, vinagre português, azeitonas portuguesas, vinhos portugueses, franceses e espanhóis, manteiga inglesa, sabão americano e até chá de Pequim e uma série de produtos considerados supérfluos numa cidade em que a maior parte da população não podia sequer comprar o peixe da região.

Diferentemente da manteiga de tartaruga, que rivalizava com seu equivalente estrangeiro, o açaí é um adequado exemplo de produto nativo que permaneceu, sendo consumido por todas as camadas sociais da população de Belém. Orico (1972, p. 106) o definiu como

[...] bebida predileta dos paraenses (...) preparada com a polpa roxa dos carocinhos de uma das mais elegantes palmeiras da Amazônia. Mergulhando-os num alguidar, sob o esforço ritmado das mãos de uma amassadeira, isto é, de uma mulher experimentada nesse trabalho, são uniformemente macerados, à proporção que se lhes junta cuias de água fresca. (...) A massa é passada, depois da maceração, numa peneira ou urupema. Associam-lhe açúcar, farinha-d'água ou de tapioca, antes de beber-lhe o líquido de cor arroxeadas, nas cuias típicas da região (...). Esse vinho, se cozido, é chamado mingau de açaí.

Avé-Lallemant (1980) descreve com detalhes o papel do açaí na alimentação da população durante meados do século XIX. Segundo ele, o silêncio das ruas era cortado pelo grito dos ambulantes que comercializavam açaí e seus ruidosos pregões. O alemão observa que o alimento era o principal alimento do povo, independentemente do horário.

Agassiz, geógrafo suíço, e sua esposa que chegam a Belém em 1866, complementam

as observações de Avé-Lallemant, registrando em suas descrições o provérbio: “Quem vai ao Pará, parou... Bebeu assai, ficou”. Luiz Agassiz descreve que a melhor maneira de consumir a fruta é acrescentando ao vinho um pouco de açúcar e farinha d’água e reforça a observação que a bebida fazia parte da alimentação dos belenenses, independente de sua classe social (AGASSIZ; AGASSIZ, 1938, p. 188).

O consumo de açaí já era nesta época, e permanece até os dias atuais, regular e contumaz na cidade de Belém. É importante ressaltar que vindo dos interiores, era comercializado no Mercado do Ver-o-Peso e Porto do Sal e distribuído para a cidade por pregoeiros ou ambulantes, rede de comercialização que permanece praticamente constante até hoje. Já em meados do século XIX, era costume utilizar como identificação de um local de comercialização do açaí uma bandeirinha vermelha (MACÊDO, 2009).

De maneira semelhante ao açaí, a farinha de mandioca é um produto que a origem, indígena, transcende os mais de 400 anos de história aqui retratados. Não houve Belém sem farinha, não houve classe ou período que restringisse o consumo da farinha de mandioca. Ela é base da culinária belenense e entra no preparo de bolos, chibés, pirão e pães (ORICO, 1972).

A farinha de mandioca, com o peixe ou a carne seca, foram base da alimentação da população menos favorecida durante boa parte da história de Belém (SPIX; MARTIUS, 1976). Muitas vezes, essa população contava como alimentação apenas com a farinha de mandioca misturada com água, compondo um alimento extremamente popular no Pará e, provavelmente, em toda a Amazônia, o chibé (LIMA, 1996).

De maneira semelhante ao açaí, a farinha consumida na capital era produzida no interior, especialmente na Zona Bragantina e comercializada para Belém através do Mercado do Ver-o-Peso e Porto do Sal (MACÊDO, 2009). O processo de fabrico da farinha foi descrito por Bates (1980). A mandioca era ralada e espremida em um cilindro que pendia do teto, sendo seu suco recolhido e armazenado. A massa restante desta secagem era torrada em grandes fornos para ser consumida.

É importante abrir um parêntese para ressaltar a variedade de produtos que eram obtidos do processamento da mandioca e que por herança indígena sempre estiveram presentes na culinária da capital. Segundo Orico (1972), o tucupi é o suco recolhido da drenagem da mandioca ralada para farinha, que, deixado para sedimentar, fornece um finíssimo pó branco, a tapioca. Quando submetida a um calor branco essa farinha aglutina-se e se sempre mexida espoca em grânulos aumentados de volume, a farinha de tapioca. O líquido decantado exposto ao sol com sal, alho e pimenta, originava o tucupi comercial a partir do qual se obtinha inúmeros molhos, dentre eles, o molho arubé.

Mas de todos estes produtos da mandioca, a farinha, junto com o peixe seco e a carne verde, eram considerados gêneros de primeira necessidade da cidade e passou por várias crises de abastecimento durante o século XIX por vários fatores que impactaram significativamente a história de Belém. No caso da farinha, com o aumento da exploração gomífera, toda mão de obra disponível era recrutada para a exploração nos seringais, faltando mão de obra nas casas de farinha. Este “abandono” na produção de um ingrediente tão fundamental à dieta paraense dá noção do que estava acontecendo na vida econômica da região (LIMA, 1996).

Se a farinha de mandioca é um ícone da alimentação amazônica, durante o século XIX, na capital paraense a carne verde obteve importância semelhante. Percebe-se, nos estudos relacionados à alimentação na Belém do século XIX, um intenso enfoque na carne bovina, sua produção, transporte, higiene e comercialização. Entende-se que a carne passou a ter papel central na alimentação da população. Os estudos chamam atenção principalmente para as condições precárias de transporte dos animais do Marajó a Belém o que normalmente resultava em uma carne de péssima qualidade (SILVA, 2011).

Fernández-Armestro (2009) afirma que no século XIX, dietas de alto teor proteico, ou seja, baseadas em um elevado consumo de carne eram extremamente valorizadas. Assim, durante este período, a carne é o ingrediente fundamental da cozinha dos paraenses, é a estrela dos banquetes da sociedade, que eram classificados de acordo com as cifras de carne que ofereciam. A quantidade era mais importante que a qualidade, sendo a gordura um sinal de corrupção e prosperidade, quanto mais gordura tivesse, mais valorizado era o corte da carne

(FLEURY; FERREIRA, 2011).

A carne, em Belém, desde o século XVIII, vinha sendo fornecida principalmente pela Ilha do Marajó, no entanto, os problemas desta “indústria pastoril” passaram a ser o calcanhar de Aquiles do abastecimento da cidade, principalmente problemas relacionados à oferta (escassez) e à qualidade (LIMA, 1996).

A escassez da carne verde que acompanhou Belém durante vários períodos do século XIX e início do século XX, estava principalmente ligadas a furtos, perdas de animal no transporte, a própria capacidade de produção da Ilha e causas de ordem natural, como, por exemplo, a ocorrência de enchentes na ilha, que inviabilizavam a criação ou epizootias.

Com esses períodos de escassez, a população reduzia seu consumo, trocando a carne por outros produtos, devido à elevação dos preços. A própria dinâmica da capital era alterada, pois cabia ao governo buscar estoques em outras províncias para garantir o abastecimento para a população em preços que não inviabilizasse o acesso dos menos favorecidos a esta proteína (MACÊDO, 2009). Linhares (1979, p. 192) reforça que

[...] nenhum outro gênero, porém, provocou mais celeuma na opinião e descontentamento entre as populações consumidoras, também nenhum outro como ele deixou documentação tão rica e abundante nos arquivos brasileiros, a ponto de se poder afirmar, sem grande exagero, que a história do abastecimento no Brasil é, sobretudo, a história da carne verde.

Já a má qualidade da carne verde era atribuída à forma como o gado era transportado à Capital. Além da condição sanitária, em condições precárias de transporte os animais pereciam também em sua condição física, emaciando e perdendo as desejáveis características de gordura do mercado belenense. Conforme explica D’Orbigny (1976, p. 77-8),

[...] os bois são levados, vivos, para Belém, ou já transformados em carne seca. Naquela ilha baixa e pantanosa, obrigados a caminhar com a água até o meio da perna, pelo menos durante a metade do ano, os bois são, muitas vezes, atacados pelos jacarés e, sempre, inquietados pelos mosquitos; é natural, assim, que sua carne não seja saborosa nem sadia. Em barcos desprovidos de víveres, chegam ao Pará, quase mortos de fome.

Já em relação à comercialização desta carne, com a Belle Époque, começaram a se propagar valores de bem-estar e higiene associados à evolução da capital. A preocupação com a higiene, já relatada em documentos da presidência da província em 1858, fizeram com que as formas de transporte e comercialização da carne verde fossem repensadas durante o fim do século XIX. O reflexo visível desta preocupação era a necessidade de organização do espaço para venda e troca de alimentos, principalmente, a carne. Por isso, em 1901, a estrutura do Ver-o-Peso é melhorada, ganhando um galpão construído em ferro fundido, o Mercado de Ferro (SILVA, 1987).

O Mercado Municipal (Mercado da Carne) (Figura 4) também passa por uma grande reforma no início do século, ganhando um segundo pavimento e pavilhões internos ricamente decorados em ferro fundido, balcões de mármore e corredores de granito (PENTEADO, 1968). Considerado um dos melhores mercados do Império, o Mercado Municipal era a definição da efervescência da “Liverpool Brasileira” (LIMA, 1996, p. 67). O reflexo do requinte da Belle Époque estava estampado nos corredores que abrigavam a venda de gêneros de boa qualidade para abastecer a rica sociedade: Frutas, verduras, peixes, aves e carnes que eram disputados pelos clientes que começavam cedinho a preencher de vida o mercado.

Além da carne verde, a carne salgada, era gênero de primeira necessidade na alimentação da população de Belém (MACÊDO, 2009), nesse caso, principalmente das classes menos abastadas, que consumiam a carne seca proveniente da Ilha do Marajó, acompanhada de farinha d'água e/ou vinho de açaí.

Figura 4. Mercado Municipal de Belém (Mercado da Carne) ainda hoje, mesmo após várias reformas e adaptações, conserva os adornos em ferro fundido, símbolos da preocupação com materiais hígidos e o fausto da época da borracha.



Fonte: Gilberto Toshiro Suzuki.

Os peixes também são inerentes à identidade da cidade. Belém nasceu e se expandiu as margens de ricos rios e igarapés, o caráter pluriétnico da alimentação da cidade, nunca deixou de ter fortes raízes indígenas, mesmo que estas tenham sido relegadas em segundo plano durante um grande período da história além da interação com o meio. O amazônida, em sua essência, é um povo pescador. Orico (1972) relaciona os peixes presentes na dieta amazônica e que provavelmente eram encontrados em abundância nos mercados da capital.

Procedendo das águas atlânticas, que com as dos rios Amazonas, Pará e Tocantins, banham aquele litoral, vêm ter ao mercado de Belém do Pará, nas Docas do Ver-o-Peso ou nos trapiches do Porto do Sal, as espécies de peixes seguintes: cação (diversas espécies), bagre, tainha, piramutaba (popularmente chamada mulher ingrata e normalista), gurijuba, camurupim, badejo, cherne, pratiqueira, garoupa, serra, pacamão, agulha, linguado, anchova, mero, pescada branca e pescada amarela, bacu, camurim, xaréu, corvina, sarda.

A lista citada pelo autor da ictiofauna de água doce consumidas em Belém é ainda mais extensa, tendo destaque os acarás, apapá, acari, curimatã, dourado, filhote, jaraqui, mapará, tambaqui, tucunaré e o recorrente em relatos da época, pirarucu.

O pirarucu (*Arapaima gigas*), o “peixe encarnado” (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 146) é um dos maiores peixes das águas doces amazônicas e foi largamente consumido durante toda a história de Belém (VERÍSSIMO, 1895), seja fresco (forma mais rara) ou seco e salgado, na forma de mantas, juntamente com a tainha e a gurijuba. Avé-Lallemant (1980, p. 56) exalta o abundante consumo do pirarucu, geralmente acompanhado do açaí quando relata que “o homem transforma-se por fim naquilo que come. Quem comeu sempre e por muito tempo açaí e pira-

ruçu, toma a natureza da euterpe e desse peixe; torna-se verdadeiro filho do rio, uma criatura da água, respirando com pulmões”.

Quando a capital passava por crises de abastecimento da carne verde, a população consumia peixes em suas mais diversas formas, o que não era considerado algo ruim. Além dos preparos de peixes frescos (aos quais a maioria da população não tinha acesso) e salgados, é possível encontrar registro de outras formas de aquisição como, por exemplo, a mixira e o piracuí (MACÊDO, 2009).

A mixira era considerada um “alimento de poupança”, pois tratava-se de assar e conservar peixe-boi, tambaqui ou tartarugas em sua própria gordura. Já o piracuí pode ser definido grosseiramente como a farinha de peixe. Altamente nutritiva, preparada principalmente a partir do tambaqui ou acari, era utilizada no preparo de sopas e fritadas, utilizando ovos de galinha (Orico, 1972). Veríssimo (1895, p. 11-2) corrobora neste assunto ao descrever seu processo de produção.

O peixe moqueado reduzem-no a migalhas e o esfarinham levando-o aos seus fornos de farinha brandamente aquecidos. Ao peixe assim desfeito chamão piracui, farinha de peixe (pirá, peixe em tupi, ui farinha) Comem simplesmente, au naturel, com a sua indefectível farinha d'água ou fazendo-a cozinhar em água com algum raro condimento, alguma pimenta malagueta ou cheirosa e ajuntando-lhe durante ou após a cocção uma porção desta farinha, com que engrossam o prato e o servem. Chamão-lhe mogica, nome de todo o seu preparado culinário em que entra uma fécula qualquer com o fim de condimentar ou antes, engrossar

A pesca e o salgamento de peixes eram atividades constantes e lucrativas. Apesar desta proteína não ter destaque na pauta de exportações do Estado, o provimento de peixe seco e fresco feito pelos interiores do Pará eram consideráveis e absorvidos em sua totalidade pela população da capital (MACÊDO, 2009) que os consumia desde em simples preparos cozidos em água, sal e cheiro verde até preparos moqueados e elaborados, guarnecidos, por exemplo, com pirão de tucupi (ORICO, 1972).

Além desses cinco elementos icônicos enraizados na alimentação da Belém da Belle Époque, que bem refletiam os processos socioeconômicos da transição dos séculos XIX e XX, é importante ressaltar os efeitos que esta atividade extrativista provocou em produções tradicionais da região. Penteado (1968, p. 128) apregoa que a medida que a exportação e os lucros da borracha cresciam no século XIX, “desenvolvia-se uma vida artificial; os preços subiram, importava-se tudo sem ligar ao custo, pois a borracha pagava tudo”.

A agricultura provincial entrava em crise, já que todo esforço possível se voltava para a extração da borracha e a população da capital paraense saltara de 16 mil habitantes em meados do século XIX para 96.402 pessoas em 1900. Com esse crescimento, havia uma enorme demanda pelo aumento na produção de alimentos. Enquanto havia a dinâmica da borracha, essa carestia foi suprida em parte pelas importações, principalmente para a sociedade branca, as transações de importados foram intensificadas, refletindo mudanças nos hábitos e padrões alimentares do período áureo da borracha. Incluía-se na dieta paraense o trigo, o sal, azeites, vinhos, cerveja e frutas importadas (MACÊDO, 2009). Nessa busca constante pelo refinamento, surgem empreendimentos locais, como, por exemplo, a fábrica de biscoitos Palmeira ou, ainda, cervejarias locais. Juntamente com a expansão da população cresce a cidade. Em linhas gerais, Sarges (2002, p. 83-4) retrata esse processo como

[...] áreas próximas da Cidade Velha, paulatinamente, vão transforma-se no centro de atividades comerciais, fazendo com que as famílias que lá residiam se transferissem para outros pontos, geralmente afastados, em busca de maior espaço para a construção de suas “rocinhas”, dando origem aos atuais bairros de Nazaré, Umarizal e Batista Campos, onde

os lotes de terra ainda eram mais baratos, já que eram áreas habitadas por pessoas que, em decorrência a esse processo, foram sendo empurradas para áreas bem mais afastadas da cidade, transformando-se em bairros hoje, considerados de periferia, como Pedreira.

Para atender a necessidade de aquisição de alimentos de uma população que vivia cada vez mais longe do Mercado Municipal e do Ver-o-Peso, cresce em Belém durante a segunda metade do século XIX o número e a variedade de estabelecimentos destinados à venda de alimentos. Entre eles, tabernas, quitandas, cafés e restaurantes. Surgem também as feiras livres situadas fora dos bairros da Cidade e da Campina (CRUZ, 1973).

As tabernas ou mercearias eram espaços de venda de gêneros alimentícios variados que atendiam basicamente a elite, mas também a população mais simples. Oferecendo uma ampla variedade de produtos importados e regionais, foram diversificando-se e assumindo as mais diversas características pela cidade, desde a taberna que vendia artigos finos e importados pelo dia aos estabelecimentos que revendiam bebidas e petiscos para animadas festas durante a noite (VILHENA, 1990).

Macêdo (2009) descreve que iam surgindo grandes armazéns pela cidade, hotéis e restaurantes além de prover alimentação fora do lar para as classes mais abastadas, atraíram, no início do século XX, profissionais especializados para Belém e, assim, os chefes de cozinha do Rio de Janeiro ou do exterior que passam a ocupar cafés e padarias, rivalizando com quituteiras e vendedoras ambulantes que enchiam as ruas da cidade.

Estas quituteiras, em sua maioria eram escravas libertas ou a mando de seus senhores que vendiam pelas ruas, praças ou em frente às suas casas, doces, frutas e os mais variados quitutes. Sidiana Macêdo (2009) relata uma quituteira conhecida como Dona Joanna, que na década de 40 vendia mingau de arroz no cais, tendo os soldados como principais clientes. Há também registro das vendedoras de tacacá durante este período (ROBERT; VAN VELTHEM, 2009).

O tacacá é um preparo indígena, já mencionado nas crônicas de D'Abbeville no século XVI, que segundo Orico (1972) compete com o açaí em procura e popularidade. O tacacá consiste em uma infusão de jambu, tucupi, goma e camarões secos, servidos em cuia, de maneira semelhante ao açaí. Não diferente da Belém do início do século XIX, que ainda hoje permanece seu consumo, realizado nas vendas de rua, não mais nas quituteiras, todavia nas bancas de tacacá, normalmente no horário após as quatro da tarde, quando o sol começa a enfraquecer.

Ainda sobre as quituteiras do século XIX é comum encontrá-las descritas como escravas forras, e, talvez, esta seja a personificação da mão negra que tempera a mistura belenense. Em suas quitandas o paladar trazido da África se mesclou às tradições alimentares indígenas e portuguesas contribuindo com preparos como a farofa, vatapá, caruru ou a bebida aluá, vocábulos e sabores incorporados ao repertório local (SALLES, 2003; MACÊDO, 2009).

Escassez e resistência da cultura alimentar

Embora estivesse esse clima de festa constante na cidade, a explosão de novos modelos de estabelecimentos, o fausto do ciclo da borracha se encerraria tão rapidamente quanto se iniciara. Já em 1920, Belém se distanciava muito, não no tempo, mas economicamente da Belém da Belle Époque. As dificuldades, essencialmente, na aquisição de alimentos começaram a brotar e virar pauta de notícias nos jornais de maior circulação. Campos (2011) relata que economia da borracha já não girava, não era possível continuar mantendo-se de importações e a agricultura local tinha que se reerguer.

Alguns intelectuais, substituindo os cronistas do século XVI, descreveram essa Belém após o ciclo da borracha, uma cidade que guardava os ares de civilidade isolada na densa floresta. Uma decadente metrópole que entrava o novo século e a Era do Rádio realizando esforços, através da elite para manter as aparências de grande cidade. Um destes cronistas, Gilberto Osorio de Andrade é citado por Corrêa (2009, p. 5) e traz uma visão da cultura alimentar

do período. Na própria descrição é possível perceber a mescla, fortemente influenciada pela “civilidade francesa” herdada da Belle Époque.

Na mesa, a simbiose apura-se em nítidos contrastes. Os famosos casquinhos de mussuã, polvilhados com farinha dagua, alternam-se com hors d'oeuvres exóticos. A tartaruga símbolo de prodigalidade culinária defrontam-se com as iguarias de origem ultramarina. Bebe-se o vinho de assai em cuias e tigelas, e os vinhos de uva em cálice e taças. O molho de tucupi, com o pato assado, desafia a mais apurada extravagância em matéria de sauces. E Belém resplandece, prodígio de assimilação tranqüila, síntese de velhas experiências e de impulsos jovens, sob um vasto ceo claro que a transforma numa iluminura pancromática.

A estrada de ferro Belém-Bragança inaugurada em 1908 passou a ser uma rota de abastecimento da capital com produtos de primeira necessidade produzidos nos interiores às margens da ferrovia (CRUZ, 1973). Mesmo, assim, entre o declínio da borracha e a década de 1960, a cidade de Belém teve seu crescimento populacional estagnado, mantendo, no entanto, sua proeminência na rede urbana da região, ainda em função da sua posição estratégica de último ponto de contato entre os produtos extraídos da floresta e o mercado externo (CARDOSO; NETO, 2013) (Figura 5). Sucintamente, Penteadó (1968, p. 207) descreve o período como

[...] o término das influências da ‘hévea’, é mostrado no período compreendido entre 1920 e 1940, marcado por um acentuado declínio demográfico, graças ao ‘esvaziamento parcial’ que Belém então sofreu, acompanhando as crises que na década de 30, se fizeram sentir até o início da 2ª Guerra Mundial.

Figura 5. Movimentação no cais do mercado Ver-o-Peso, na primeira metade do século XX.



Fonte: Acervo IBGE, Cais, (19--).

A estagnação populacional, no entanto, não impediu a continuidade da riqueza do paladar paraense, com a retomada dos ingredientes locais, resistência das quituteiras e docesiras

oferecendo em seus tabuleiros o açaí, que nunca faltou; o tacacá, pato no tucupi, maniçoba, quindins, mãe-bentas e rebuçados de cupuaçu. O Largo de Nazaré continuara fervilhando durante o mês de outubro trazendo no ar o cheiro das especialidades da terra (ORICO, 1972). As memórias de Brito (1997, p. 34) descrevem um pouco da vida cotidiana e a da tradição alimentar na década de 30 e 40.

A principal alimentação do povo é composta de carne bovina, peixes e mariscos que são abundantes, aves, arroz, feijão, farinha de mandioca etc. Nos dias festivos usam pratos regionais confeccionados com camarão, caranguejo, a famosa maniçoba, pato no molho de tucupi (extraído da mandioca), na maioria, apimentados, indigestos, porém muito gostosos. Dizem que é a maior consumidora de peixe per capita, do Brasil.

O autor traça ainda um interessante cenário da comercialização de alimentos da Cidade Velha (Figura 6), um bairro central da capital, que nos dá ideia do andamento dos dias àquela época.

A Cidade Velha era otimamente abastecida. Logo ao amanhecer, apareciam os padeiros com balaies aos ombros (...). Vinham a seguir os leiteiros com bilhas ou garrafas a entregar seu produto (...). Diziam as pessoas mais velhas que havia acabado, não há muito tempo, o hábito dos proprietários das vacarias saírem de manhã cedo com o gado pelas ruas (...). Horas mais tarde, apareciam os “verdureiros” (...) os peixeiros a pregar: “camorim, pescada e tainha”, enquanto os “fruteiros” apregoavam banana, mamão, abacaxi, etc (BRITO, 1997, p.46).

A morosidade da vida urbana, ainda anestesiada pelo fim da era de ouro gomífera, e o crescimento em ritmo desacelerado da capital mantiveram-se até a década de 1960, quando os programas de integração nacional incentivados pelo governo JK, possibilitaram que produtos alimentícios industrializados das regiões centrais do Brasil chegassem a Belém, desestruturando a produção regional, o que iniciou, assim, um forte processo de migração rural-urbana da população rural (CARDOSO; NETO, 2013).

Nasce uma “métropole gastronômica”

Neste contexto supracitado surge a Belém extremamente urbanizada, lar de reminiscências de sua construção histórica e a atualidade de uma população que recebe cada vez mais influências de todos os lugares do Brasil e do mundo. A mistura “lusu-indígena” foi enriquecida pelo africano, pelos arigós que vieram para uma “terra sem homens”, pelos sírios, libaneses e japoneses que chegaram ao início do século XX e todos os outros que para a agora “metrópole da Amazônia” imigraram e fizeram dela seu chão.

Hoje, Belém é a metrópole da Amazônia, com uma área de 1.059,458 km² e uma população estimada em 1.439.561 habitantes (IBGE, 2015) que atravessou o tempo e o curso da história preservando sua identidade culinária através dos séculos. É ela, autêntica e única que hoje, faz com que Belém ressurgja, após seus 400 anos como um centro global de referência dos sabores e saberes associados a gastronomia amazônica, distinta por “seu caráter nativo, pelo fato de que seus ingredientes e condimentos serem autóctones e o que há de mais selvagem: picante e aromática. Em suma, ela é tudo o que nos resta de nossas origens tribais” (ORICO, 1972, p. 180).

Figura 6. Casario da Cidade Velha, bairro que conserva não apenas a arquitetura, mas importantes manifestações do viver da cidade ao longo dos séculos, em registro atual.



Fonte: Gilberto Toshio Suzuki

Lisboa e Simoniak (2011, p. 23) também dicorrem sobre este assunto ao informar que

[...] a gastronomia paraense utiliza como principal matéria prima, os elementos disponíveis na própria natureza. É uma maneira de cozinhar que ainda conserva valores indígenas apesar de toda a influência externa. As alterações que em geral atendem às exigências de um determinado público – por exemplo, a mudança de textura, a mistura de sabores, os componentes novos–, não impuseram a perda de seu encanto. Nesses termos, utiliza-se de elementos da região relacionados à natureza, sendo talvez, o que lhe dá o título de originalidade. Isso está encantando cada vez mais o Brasil e o mundo.

Belém tornou-se novamente palco de uma efervescência intensa, dessa vez, alimentar. Restaurantes retomam o que a cidade oferece de mais tradicional, ou o que proporciona de mais inovador, há espaço para tudo. Chefs visitam a cidade e os variados estilos de estabelecimento e cozinhas que transformam ingredientes amazônicos em poesia empratada. O movimento de chegada, em busca dessa orquestra de sabores, se repete na saída da cidade, aonde o vai-e-vem de isopores no aeroporto denuncia que quem por aqui veio, não sai sem levar seu quinhão.

No meio de tanto antigo que é novo, nativo que é exótico, algumas coisas seguem inalteradas pelo tempo. A compra do açaí no Mercado do Ver-o-peso (Figura 7), a delícia de se embriagar com o conhecimento dos mateiros e vendedoras de ervas, a história que é revisitada cada vez que se acende uma chama sob uma panela de mojica, prato típico da cozinha da região.

Figura 7. Mercado de Ferro, em meio ao complexo do Mercado do Ver-o-Peso, registro atual.



Fonte: Gilberto Toshiro Suzuki

Neste contexto, Orico (1972) define a cozinha da região como uma cozinha ao ar livre. Talvez seja o contrário e a atmosfera da mata que tenha sido aprisionada em panelas. Uma atmosfera que viu, em mais de 400 anos, chegadas, lutas, lendas, tijolos, sangue, gente, falências, progresso, mas sempre, permeados por muita criatividade e um tempero que em nenhum outro lugar se encontra e dificilmente se esquece, como ressaltaria este mesmo autor na narrativa que conclui esta ideia. “Por aquela ardilosa e travessa pimentinha-de-cheiro, que me sobe da língua até a cabeça e não me sai do travesseiro. Pela memória gustativa, coreográfica e viva, de um molho de cação adesivo e excitante, o olfato encurta a um palmo as léguas do caminho e traz-me o paladar minha terra distante” (ORICO, 1972, s/p).

Se neste texto faltam informações mais detalhadas sobre a cultura alimentar em Belém nas últimas décadas, isso configura um proposital convite ao leitor explorá-la (saboreá-la) e fechar (degustar) assim sua coletânea de informações acerca dos temperos destes quatro séculos de história. A cozinha em Belém é uma experiência que merece ser vivida.

Referências

AGASSIZ, L.; AGASSIZ, E. C. **Viagem ao Brasil - 1865-1866**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938.

ALVES, I. A festiva devoção no Círio de Nossa Senhora de Nazaré. **Estudos avançados**, São Paulo, v. 19, n. 54, p. 315-332, 2005.

AVÉ-LALLEMANT, R. **No Rio Amazonas**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980.

BATES, H. W. **Um Naturalista no Rio Amazonas**. Belo Horizonte; São Paulo: Editora Itatiaia; Editora da Universidade de São Paulo, 1980.

BRITO, E. L. de. **Minhas memórias na Cidade Velha**. Belém: Editora Santo Antônio, 1997. 110p.

CAIS do Mercado Ver-o-Peso: Belém, PA, [S.l.: s.n.], 19--., 1 fot.: p&b. Série Acervo dos municípios brasileiros. Disponível em: <https://bit.ly/2v6zD4T>. Acesso em: 02 de out.de 2018.

CAMPOS, I. D. “Não posso sustentar mulher ...”: casamento, família e custo de vida em Belém nas primeiras décadas do século XX. **Revista NUPEM**, v. 3, n. 4, 2011.

CARDOSO, A. C. D.; NETO, R. da S. V. A evolução urbana de Belém. **Cadernos Metrópole**, v. 15, n. 29, pp. 55-75, 2013.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 3ª ed., São Paulo: Global, 2004.

CORRÊA, A. T. de O. Belém: múltiplas imagens (1920 a 1949). In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 25., 2009, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: ANPUH, 2009. CD-ROM.

COSTA, G. G. da. As cidades amazônicas na América portuguesa. **Revista Eletrônica Examãpaku**, v. 7, n. 2, 2014.

COSTA, G. G. da; SUDERIO, M. de O. Redes de cidades amazônicas: Belém, Santarém, Manaus e Rio Branco. In: III SIMPÓSIO LUSO-BRASILEIRO DE CARTOGRAFIA HISTÓRICA. 3., 2009, Ouro Preto. **Anais...** Ouro Preto: UFMG, 2009.

COUTO, C. L. de M. **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.

COUTO, C. Viagens científicas pelo Brasil: culinária, olhar estrangeiro (1808-1822). In: **Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007, p. 93.

CRUZ, E. **História de Belém**. v. 2, Belém: UFPA, 1973.

D'ORBIGNY, A. **Viagem pitoresca através do Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1976.

D'ABBEVILLE, C. **História da missão dos padres Capuchinhos na ilha do Maranhão e terras circunvizinhas**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2008.

DAOU, A. M. **A belle époque amazônica**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 3ª ed., 2004.

DENIS, F. **Danse guerrière et religieuse des Tupinambas = Kriegerisch religiöser Tanz der Tupinambas**. Paris [França]: Firmin Didot frères et Cie, 1846. 1 grav, pb, 21 x 12,8. Disponível em: <https://bit.ly/2vdJlg5>. Acesso em: 08 de out. de 2018.

FERNANDÉZ-ARRESTRO, F. **Historia de la comida – Alimentos, cocina y civilización**. Espanha: Tusquetes Editores, 2009.

FREIRE, J. J. **Prospecto da Vila de Monforte na Ilha Grande de Joannes**. [S.l.: s.n.], [17--]. 1 desenho, aquarela, col, imagem 33,5 x 18,5 cm em f. 35,0 x 24,0 cm. Disponível em: <https://bit.ly/2S55Pyz>. Acesso em: 08 de out. de 2018.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades@: Belém**, 2015. Disponível em: <http://cod.ibge.gov.br/232PF>. Acesso em: 01 de out. de 2018.

LÉRY, J. **História de uma viagem feita à terra do Brasil, também chamada América**. Trad. Maria Inez D. Estrada. Rio de Janeiro: Betel, Fundação Darcy Ribeiro, 2009.

LIMA, E. N. de. Extrativismo e produção de alimentos: Belém e o “núcleo subsidiário” do Marajó, 1850/1920. **Revista Estudos Sociedade e Agricultura**, n. 7, 1996, p.59-89.

LIMA, M. D. **Ver-o-Peso, patrimônio e práticas sociais: uma abordagem etnográfica da feira mais famosa de Belém do Pará**. Dissertação (mestrado). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2008.

LINHARES, M. Y. **História do Abastecimento: uma problemática em questão (1500-1918)**. Brasília: Binagri, 1979.

LISBOA, A.; SIMONIAN, L. T. L. Gastronomia internacional e hábitos alimentares amazônicos. **Zainak**, v. 34, 2011, p. 337-351.

MACÊDO, S. da C. F. de. **Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2009.

MARINHO, L. As formas de acumulação e a economia da Borracha no Grão Pará, 1840-1870. In: FIGUEIREDO, A. M. de; ALVES, M. de B. (Org.). **Tesouros da Memória: História e Patrimônio no Grão-Pará**. Belém: Ministério da Fazenda – Gerencia Regional de Administração no Pará/Museu de Arte de Belém, 2009, p 131.

MOREIRA, E. Sentido econômico da fundação de Belém. **Novos Cadernos do NAEA**, Belém, v. 13, n. 2, p. 309-313, 2010.

ORICO, O. **Cozinha amazônica**. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972; p. 195. (Coleção Amazônica).

PACHECO, A. S. História e Literatura no regime das águas: Práticas Culturais Afro indígena na Amazônia Marajoara. **Revista Amazônica**, v. 2, 2009.

PENTEADO, A. R. **Belém – Estudo de geografia urbana**. 1º volume, Coleção Amazônia. Belém: UFPA, 1968.

PEREIRA, I. S. de O.; LIMA, P. C. Reurbanização e Legalização – Projetos que Contribuem para a Valorização das Baixadas de Belém. In: ENCONTRO NACIONAL DA ANPUR, 12, 2007, Belém. **Anais...** Belém: UFPA, 2007.

PLANTA **geométrica da cidade de Belém do Gram Pará**. [S.l.: s.n.], 1753. 1 mapa ms, aquarelado, 47 x 68cm em f.51 x 72,5. Disponível em: <https://bit.ly/2SrSFKX>. Acesso em: 08 de out. de 2018.

ROBERT, P. de; VAN VELTHEM, L. Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina: La hora del tacacá. Consumo y valorización de alimentos tradicionales amazônicos en un centro urbano (Brasil). **Anthropology of food**, n. 6, 2009.

SALLES, V. **Vocabulário crioulo: Contribuição do negro ao falar regional amazônico**. Belém: IAP, 2003.

SAMPAIO, P. M. M. **Os fios de Ariadne: tipologia de fortunas e hierarquias sociais em Manaus (1840-1880)**. Manaus: Editora da Universidade do Amazonas, 1997.

SANTOS, C. M. dos. **Amazônia: conquista e desequilíbrio do ecossistema**. Brasília: Theasaurus, 1998.

SANTOS, V. N. dos S.; PASCOAL, G. B. Aspectos gerais da cultura alimentar paraense. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, n. 1, p. 73-80, 2013.

SARGES, M. de N. **Belém: Riquezas produzindo a Belle-Époque (1870/1912)**. Belém: Editora Paka-Tatu, 2002.

SILVA, A. P. de. Saberes tradicionais indígenas nos séculos XVI e XVII. **Raízes e Rumos**, v. 2, n. 1, 81-155, 2014.

SILVA, F. H. T. da. "Aos nossos olhos europeus": alimentação dos paraenses nas crônicas de viajantes do século XIX. **Projeto História**, n. 42, 2011.

SILVA, G. G. **Arquitetura de ferro no Brasil**. 2ª ed. São Paulo: Nobel, 1987.

SOUSA J. O. Mão-de-obra indígena na Amazônia Colonial. **Em Tempo de Histórias**, n. 6, 2002.

SPIX, J. B; VON MARTIUS, C. F. **Viagem pelo Brasil (1817-1820)**. Vol. III. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: Edusp, 1976.

TOCANTINS, Leandro. "Campos e currais". In: **O Rio comanda a vida: uma interpretação da Amazônia**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Record, 1988.

VERÍSSIMO, J. **A pesca na Amazônia**. Monographias Brasileiras, Rio de Janeiro; São Paulo: Livraria Clássica de Alves & C, 1895.

VILHENA, S. H. F. **O abastecimento de gêneros alimentícios através das mercearias (1890-1900)**. Monografia (graduação) – Universidade do Estado do Pará, Graduação em História, Belém, 1990.

WALLACCE. A. R. Pará. In: **Viagens pelos rios Amazonas e Negro**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1979, p. 24.

Recebido em 06 de fevereiro de 2020.

Aceito em 13 de julho de 2020.