

Legados modernistas: a literatura paraense e seus contributos para a construção da identidade alimentar de Belém do Pará

Taynah Meira de Moraes*

Universidade de Coimbra
Coimbra, Portugal

Recebido em: 01 ago. 2023

Aprovado em: 29 maio 2024

Publicado em: 30 abr. 2025

Resumo

O presente artigo busca compreender o importante papel desempenhado pelo movimento modernista paraense para formação e construção de uma identidade alimentar regional. Para tal, examinamos obras modernistas que abordam o tema, com foco nas publicações de membros da chamada Academia do Peixe Frito, grupo de jovens literatos que se reunia, a partir dos anos de 1920, em diferentes lugares da cidade de Belém, tendo como ponto principal o mercado do Ver-o-Peso. Composto por homens, muitos advindos das periferias da capital, discutiam sobre os rumos da literatura, questões sociais e políticas e, em suas obras, exaltavam o cotidiano e os sabores paraenses, o que em muito deu visibilidade para as tradições e costumes locais, sobremaneira no que diz respeito à alimentação. Para aferir a importância do grupo, e de seus membros, para a história da alimentação, consultamos fontes literárias e das artes plásticas que evidenciam hábitos e costumes alimentares da região. Neste sentido, propomos a análise do tratado *Cozinha do Extremo Norte - Pará - Amazonas*, escrito por Bruno de Menezes, um dos líderes da Academia do Peixe Frito. Produzida nos primeiros anos da década de 1960, para compor a *Antologia da Alimentação Brasileira*, de Luís da Câmara Cascudo, a obra revela ingredientes, pratos típicos e hábitos alimentares da região, e constitui-se como inestimável fonte para o estudo da história da alimentação na Amazônia e do processo de construção de sua identidade alimentar.

Palavras-chave: Modernismo. Academia do Peixe Frito. Identidade Alimentar. Belém do Pará. Comida Típica Paraense.

Agradeço às professoras doutoras Irene Vaquinhas, Sidiana Macêdo e Maria Angélica Meira, pelas valiosas contribuições dadas à investigação que originou o presente artigo. Este trabalho é financiado com Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P. Portugal.

* Doutoranda em Patrimónios Alimentares: Cultura e Identidade e Investigadora do Centro de História da Sociedade e da Cultura da Universidade de Coimbra. Mestre em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade pela Universidade de Coimbra; graduado em Comunicação Social – Jornalismo pela Universidade Estácio de Sá do Pará. E-mail: taynahmeira@gmail.com

 <https://orcid.org/0000-0002-3798-3456>

 <http://lattes.cnpq.br/2924551178573315>

Modernist Legacy: The literature from Pará and its contributions to the construction of Belém do Pará's food identity

Taynah Meira de Moraes*

Coimbra University
Coimbra, Portugal

Received: 01st Aug. 2023

Approved: 29th May 2024

Published: 30th Apr. 2025

Abstract

This article seeks to understand the important role played by the modernist movement in Pará in the formation and construction of a regional food identity. To this end, we examined modernist works that address the theme, focusing on publications by members of the so-called Academia do Peixe Frito (Fried Fish Academy), a group of young literati that met, from the 1920s onwards, in different places in the city of Belém, but having as fixed point the Ver-o-Peso market. Composed of men, mostly from the outskirts of the capital, they discussed the direction of literature, social and political issues and, in their works, exalted everyday life and the flavors of Pará, which greatly gave visibility to local traditions and customs. Especially when it comes to food. To assess the importance of the group and its members for the history of food, we consulted literary and visual arts sources that highlight the region's eating habits and customs. In this sense, we propose the analysis of the work *Kitchen from far north - Pará - Amazonas*, written by Bruno de Menezes, one of the leaders of the Academia do Peixe Frito. Produced in the early years of the 1960s, to compose the *Anthology of Brazilian Food*, by Luís da Câmara Cascudo, the work reveals ingredients, typical dishes and eating habits of the region, and constitutes an invaluable source for the study of the history of food in the Amazon and the process of building its food identity.

Keywords: Modernism. Fried Fish Academy. Food Identity. Belém do Pará. Typical Food from Pará.

I would like to thank Professors Irene Vaquinhos, Sidiana Macêdo and Maria Angélica Meira for their valuable contributions to the research that led to this article. This work is financed with National Funds through FCT - Foundation for Science and Technology, I.P. Portugal.

* PhD candidate in Food Patrimonies: Culture and Identity and Researcher at the Center of History of Society and Culture at Coimbra University; MA in Food: Sources, Cultures and Society from Coimbra University; BA in Social Communications – Journalism from Estácio de Sá University of Pará. Email: taynahmeira@gmail.com

 <https://orcid.org/0000-0002-3798-3456>

 <http://lattes.cnpq.br/2924551178573315>

Introdução

Gestados a partir das profundas transformações ocorridas na Europa na virada do século XIX para o XX, os primeiros anos da nova centúria trazem consigo os ventos contestadores e transgressores do modernismo, sentidos um pouco por toda parte e traduzidos tanto na literatura como nas artes em geral. Na França, em 1907, Picasso apresenta sua tela cubista *Les demoiselles d'Avignon* e Apollinaire lança seus manifestos vanguardistas. Em Portugal, Fernando Pessoa e Mário Sá Carneiro, dentre outros, publicam a *Orpheu*, em 1915, considerada como marco inicial do movimento naquele país. E no Brasil não seria diferente.

Estimulado pela livre circulação de atitudes e ideais, forjou-se o modernismo brasileiro a partir da apreensão e assimilação das vanguardas europeias. Longe de ser um movimento uníssono tomou, em cada local, seus próprios contornos, como bem destaca Chalhoub (2011, p. 12):

A polissemia dos regionalismos dos anos 1920, em Belém e alhures, cada qual a sua maneira, buscava ao mesmo tempo a independência em relação à hegemonia sulista e a adesão ao grito de renovação literária, hostil ao romantismo, ao realismo, ao parnasianismo e ao que mais houvesse que parecia rançoso aos destemidos bem-pensantes da época, espalhados por toda parte.

Rompendo com antigos paradigmas, os modernistas voltam os olhos para o Brasil e suas regiões, sobre o que é produzido em cada território, valorizando e exaltando seus costumes e tradições. Na busca pela construção de uma identidade nacional e regional, trazem novas perspectivas para a arte e a literatura. Escritores, jornalistas e artistas reúnem-se para discutir, produzir e, acima de tudo, vivenciar essas trocas, o que delineia suas criações artísticas. Exaltando tais símbolos, muito acontece, à época, com elementos da cultura popular e da alimentação de cada região, que começam a ganhar destaque.

Como um ato social, a alimentação, ao revelar questões de natureza geográfica, tem o poder de representar determinada cultura, constituindo-se como um símbolo de grande valor emblemático, motivo pelo qual dela se aproxima o modernismo em sua busca de construção de uma identidade nacional. Mário de Andrade (1943, p. 253) reconhece a exaltação desses símbolos e escreve: “Manifestado especialmente pela arte, mas manchando também com violência os costumes sociais e políticos, o movimento modernista foi o prenunciador, o preparador e por muitas vezes o criador de um estado de espírito nacional”.

Estuda-se que em Belém do Pará, já no ano de 1920, um grupo de escritores, que mais tarde se autodenominou de Academia do Peixe Frito (APF), reunia-se informalmente para

debater o futuro e os novos rumos da literatura, questões sociais e políticas. Adotando o nome de um prato popular e comum na mesa dos paraenses, a APF teve incontestável relevância, não só ao enaltecer a linguagem local, mas também elementos e símbolos que hoje exaltam esse regionalismo.

Cabe destacar que alimentos e preparos provenientes da região de Belém do Pará, hoje reconhecidos como típicos, já figuravam em cardápios de cafés e restaurantes da cidade no início do século XX (Macêdo, 2016), não recebendo, porém, na altura, tal atribuição. A historiadora Sidiana Macêdo discorre sobre a contribuição dos modernistas paraenses para o reconhecimento destas identidades, com a exaltação de hábitos e tradições regionais. Neste sentido, a alimentação constituiu, sem dúvida, tema privilegiado para expressar esse cotidiano e os costumes da população, a partir de distintas expressões artísticas, como a pintura e a literatura.

Os modernistas paraenses tentavam resgatar os valores regionais através da alimentação. Dado seu caráter original e diferente do restante do Brasil, com seu paladar exótico e forte como, por exemplo, no caso do tucupi, a alimentação associada à identidade paraense tornava-se uma das bandeiras destes modernistas (Macêdo, 2020, p. 85).

O movimento modernista paraense, ao despertar para elementos que podem ser considerados como identitários, impulsiona e direciona o olhar da população para essas tradições, exclusivas de seu território. Cumpre observar que a construção das identidades alimentares acontece de maneira lenta e gradual e conta, neste processo, com o reconhecimento da sociedade sobre esses elementos regionais, na medida em que, a partir de sua apropriação, esta passa a reivindicá-los, como explica Maciel (2005, p. 50):

Uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada.

Visto que a formação identitária requer seu reconhecimento e reivindicação pela coletividade, determinante se faz ressaltar a importância da ótica modernista neste processo, pelo que buscamos, no presente trabalho, dialogar com diferentes obras que reflitam estas influências e reflexos. Neste sentido, propomos a análise do tratado *Cozinha do Extremo Norte – Pará - Amazonas*, de autoria de Bruno de Menezes, principal integrante da APF. Escrita em 1963 e publicada em 1977, a obra, que traz uma linguagem direta sobre os pratos típicos, ingredientes e preparos da região, compõe a *Antologia da Alimentação Brasileira*, do

reconhecido pesquisador potiguar Luís da Câmara Cascudo. Mesmo tendo sido publicada posteriormente ao período dos encontros da APF, a escolha se justifica devido sua reconhecida importância como fonte clássica para a história da alimentação amazônica, por sua significativa extensão e abrangência e, ainda, pela relevância de Bruno de Menezes para o modernismo literário paraense.

O modernismo paraense

Em seu livro *Os Vândalos do Apocalipse e outras histórias: Arte e literatura no Pará dos anos 20* (2011), o historiador Aldrin Figueiredo procura distanciar-se de tão difundida gênese paulistana do movimento modernista, e de seus supostos desdobramentos. Segundo Figueiredo (2011, p. 20), “o modernismo amazônico, certamente como muitos outros países afora, guardou sua própria legenda: reside aqui uma história autônoma, em nada subsequente, reflexo ou eco de qualquer outra história forjada em um pretenso centro da nação”. E completa:

ao lado da constatação de que o parnasianismo estava fora de moda, os rapazes entravam em contato diretamente com as vanguardas europeias, sem passar pelo que ocorria em São Paulo. De fato, foi somente depois de 1922 que os literatos paraenses tomaram conhecimento da agitação literária dos paulistas. Por cá, aportava uma vanguarda marcadamente europeia. A França continuava sendo o epicentro cultural do mundo civilizado (Figueiredo, 2011, p. 55).

Ao estudar a experiência de um grupo de jovens literatos na Belém das primeiras décadas do século XX, o autor propõe a construção de uma nova identidade nacional a partir de uma ótica nortista e nos dá pistas acerca da formação deste movimento literário modernista, no Pará. Chama atenção, inicialmente, para a fragilidade em se tentar estabelecer um marco inaugural para tal processo e o reitera como herdeiro das experiências de uma geração anterior, onde se destaca Theodoro Braga que, a seu modo, procurava construir uma história nacional com base no passado e ligada ao universo europeu. Com a derrocada do comércio da borracha e o consequente declínio da *belle-époque* amazônica, em fins da década de 1910, a intelectualidade paraense, ao confrontar-se com uma nova realidade e com a ideologia decadentista que se instala, passa a contestar o passado e os valores antes cultivados, são agora contados sob novas cores e mais vinculados ao tempo vigente (Figueiredo, 2011). Ressalta ainda que estes “tomaram a dianteira na redescoberta do homem mestiço da Amazônia. Já que o passado da *belle-époque* não havia conseguido branquear a raça nem domesticar seus hábitos, restou aos modernistas a reabilitação da cultura local, positivando valores antes profundamente detratados” (*Ibidem*, p. 19). Nesse contexto,

intelectuais, jornalistas, escritores e artistas, naquela Belém do início dos anos 1920, reuniam-se em diversos locais da cidade para produzir e pensar o cenário social, político e artístico da capital. Dois grupos se destacavam: a Academia ao Ar Livre, no Largo da Pólvora e a Academia do Peixe Frito, formada por membros mais modestos, que ocupavam os botecos do Ver-o-Peso.

Assim como para Theodoro Braga, o vasto fabulário e as tradições amazônicas constituíram-se como um celeiro para a obra de inúmeros outros modernistas, que dele se aproximaram em seu reencontro com as raízes nacionais. Figueiredo (2011, p. 16) evidencia que “duas das obras de fundação do modernismo brasileiro foram criadas depois de seus autores terem visitado a Amazônia: *Macunaíma*, de Mário de Andrade, originada de sua viagem de *turista aprendiz*, em 1927, e *Cobra Norato*, de Raul Bopp, cujo esboço foi escrito ainda durante a temporada em que o autor morou em Belém, em 1921”. Destaca-se, também, a importância dos temas amazônicos na obra do maestro paraense Waldemar Henrique que, a partir das danças, canções e folclore da região, constrói sua vasta produção musical. *Em águas e lendas da Amazônia: os outros brasis de Waldemar Henrique e Mário de Andrade (1922-1937)* (2009), Dias discute os olhares diferenciados destes dois intelectuais sobre a região.

Pintores paraenses também registraram o cotidiano das ruas de Belém, seus sabores, tradições e costumes de seu povo, como é o caso de Antonieta Santos Feio. Sua *Vendedora de Tacacá* (**Figura 1**), de 1937, constitui importante registro iconográfico para a percepção da afetividade na afirmação da identidade alimentar paraense e de suas tradições mestiças. Revela, já a época, a existência das bancas de venda do prato, feito à base de tucupi e camarão seco. Pioneira a ocupar as ruas da capital, foi a iguaria que abriu portas para as hoje famosas barracas de comidas típicas, encontradas em profusão na capital paraense.

Figura 1 – *Vendedora de Tacacá*. Antonieta Santos Feio, 1937.



Fonte: Museu de Arte de Belém, Acervo. Antonieta Santos Feio. *Vendedora de Tacacá*. 1937. Óleo sobre tela, 94,6 x 118,2 cm.

Outro que, à mesma época, evidenciou a comercialização e o dia a dia nos mercados de Belém, foi Waldemar da Costa que, em sua tela *O vendedor de caranguejo* (**Figura 2**), de 1940, revela paisagens da cidade, neste caso da feira do Ver-o-Peso, assim como hábitos alimentares de seus moradores. Observa-se o caráter modernista da obra, à medida que esta pode ser considerada “como uma tela-síntese da [...] perspectiva analítica do que seria o tipo paraense e do *ethos* regional” (Museu de Arte de Belém, 2011, p. 71).

Figura 2 – *Vendedor de Caranguejo*. Waldemar da Costa, 1940.



Fonte: Museu de Arte de Belém, Acervo. Waldemar da Costa. *Vendedor de Caranguejo*. 1940. Óleo sobre tela, 150 x 123 cm.

Concomitantemente às reuniões da Academia do Peixe Frito surgem algumas revistas literárias, compreendidas como uma forma de manifestação do movimento modernista, onde se destaca a *Belém Nova*, de 1923,¹ que teve Bruno de Menezes como um de seus fundadores. Figueiredo e Galvão traçam um paralelo com a paulista *Revista de Antropofagia*:

O agrupamento de jovens artistas em defesa de uma arte nova, adequada aos novos tempos e ao novo ritmo de vida, nas primeiras duas décadas do século XX, ocorreu quase que simultaneamente no norte e no sul do país, entretanto com características próprias. Em São Paulo, a partir do pujante setor cafeeiro e, em Belém, devido à borracha. A “modernidade” paulista e a “tradição” amazônica desencadearam modernismo diferentes, regionais, que geraram a formação de grupos que, por meio das revistas e dos manifestos nelas publicados lutaram por questões políticas, sociais e estéticas. Entre Belém e São Paulo parecia haver um abismo em sentido único. O Norte conhecia bem a literatura do sul, mas o inverso não ocorria, gerando desconforto (Figueiredo; Galvão, 2019, p. 191)

Em seguida, surgem a *Terra Imatura*, de 1930, e a *Arte Literária*, de 1940, que em inquérito denominado de “Posição e Destino da Literatura Paraense”, perguntava: “Que pensa da chamada ‘geração moderna’ do nosso estado?”, “Existe, na atual geração literária paraense, alguma ligação e respeito às tradições da nossa cultura?”. O questionário, respondido, na altura, por intelectuais e escritores de diferentes gerações, nos dá a conhecer a opinião de Bruno de Menezes, a partir do “Suplemento Arte Literatura”, do jornal *A Folha do Norte*.

Quando os grupos do “arco e flexa”, da “anta”, da “antropofagia”, do “verde amarelo”, da “seiva” e outros mais, formaram-se em clans, ávidos de participarem do “modismo” da hora oportuna, muita prosa e demasiada poesia abrolharam rotuladas de “revolucionárias”, ou, por assim dizer, de “espírito de renovação” às sedições e infiltrantes influências predominantes nas obras de pensamento neolatino. Porém, desse amálgama, do todo heterogêneo de publicações cingidas àquele roteiro, uns em S. Paulo, outros na Metrópole, poucos na Bahia, Pernambuco, Paraíba, Ceará, firmaram-se como pioneiros e arquitetos da “arte moderna”, por meio dos livros publicados, como também pela divulgação frequente na imprensa de produções de todos os modelos (1947, p. 4).

1 A revista *Belém Nova* teve circulação quinzenal de 15 de setembro de 1923 a 15 de abril de 1929.

Assente no excerto acima é possível contextualizar a vida do escritor, suas ideias e a importância do reconhecimento de seu trabalho. Homem negro, nascido na periferia da capital paraense, o poeta trazia as questões da negritude e de pessoas à margem social, subvertendo a ordem estabelecida pelos cânones literários tradicionais ao colocar o negro amazônico como protagonista (Pereira *et al.*, 2019), levantando temas sociais e culturais à discussão de todos. Visto como vanguardista, à sua época, o escritor e jornalista publicou, em 1931, a famosa coletânea de poemas *Batuque*, que traz como foco a linguagem e a cultura amazônicas aliadas à estética literária moderna. O poema é hoje considerado como um dos expoentes do modernismo na literatura paraense, sendo reconhecido internacionalmente. “Estudar a visualidade no livro *Batuque* é importante, pois por meio do diálogo com as imagens vemos como o autor buscava uma expressividade de vanguarda, mas também com uma marca identitária profunda” (Santos; Furtado, 2018, p. 19).

Os versos de Bruno de Menezes revelam o cotidiano do seu povo. O autor remete, em sua métrica, não apenas à ingredientes e termos amazônicos, mas insere a sua visão enquanto artista negro, de uma Amazônia advinda da periferia da cidade, com a musicalidade e as palavras, quase indecifráveis, de um dialeto regional.

E o batuque batendo e a cantiga cantando
lembram na noite morna a tragédia da raça!

Mãe Preta deu sangue branco a muito “Sinhô moço” [...]

– “Maribondo no meu corpo!
– Maribondo Sinhá!

Roupas de renda a lua lava no terreiro,
um cheiro forte de resinas mandingueiras
vem da floresta e entra nos corpos em requebros.

– “Nêga qui tu tem
– Maribondo Sinhá!
– Maribondo num dêxa
– Nêga trabalhá! [...]”²

O trecho do poema “Cantiga de Batuque (Motivo)”, inserido na coletânea, expõe a realidade vivida pelos negros, trazendo uma crítica social cabal a esta situação. O verso “Mãe Preta deu sangue branco a muito Sinhô moço”, evidencia como Bruno de Menezes, de forma

2 Excerto de *Batuque*, 1931, Bruno de Menezes.

contundente, denuncia o massacre sofrido pelo povo que viveu em situação de escravidão, no Brasil, por mais de trezentos e trinta anos. *Batuque* é um clássico de importância inestimável para o estudo da literatura paraense modernista e da literatura negra por imputar, em suas poéticas, imagens reais que recriam o vocabulário da floresta e a atmosfera da região, de costumes vindos de zonas menos abastadas, revelando o valor e força de suas crenças e tradições.

A Academia do Peixe Frito e a exaltação ao regionalismo

Bruno de Menezes foi o líder da Academia do Peixe Frito e um dos seus primeiros integrantes. Várias gerações passaram por esse grupo, dos mais jovens aos mais velhos, tendo essas reuniões ocorridas até os anos 1950. A escolha em batizar aqueles encontros, de caráter informal, com a alcunha de “Academia” era claramente uma crítica à Academia Paraense de Letras, da qual muitos membros da APF acabariam, depois, por fazer parte.

A Academia do Peixe Frito reuniu poetas, escritores e jornalistas. Além de Bruno de Menezes, nomes como Dalcídio Jurandir, Jacques Flores, Abguar Bastos e De Campos Ribeiro vêm para exaltar o modo de vida paraense e ressaltar aspectos da identidade amazônica a partir da linguagem, da alimentação e do cotidiano da capital. Segundo Larêdo (2012, p. 11), “lá eles se encontravam, comiam peixe-frito, bebiam ‘umas’ e contavam as novidades literárias”. O artigo “Belém e a Academia do Peixe Frito: fisiognomias em Bruno de Menezes e Dalcídio Jurandir” (2019) discute a ocupação artística da cidade de Belém a partir das obras *Gente da estiva*, de Bruno de Menezes, e *Belém do Grão-Pará*, de Dalcídio Jurandir, realizando um mapeamento desses locais. Afirma: “A ‘Geração do Peixe Frito’ surgiu, então, nesse contexto. Os jovens intelectuais que dela fizeram parte contribuíram para a construção de uma literatura no Pará que revela uma fisiognomia [sic] do lugar, no sentido benjaminiano” (Pacheco *et al.*, 2019, s./p.).

O peixe frito, quitute que era, e ainda é encontrado nos restaurantes, baiucas e mercados da capital, popular e acessível a todos e vendido em postas, é barato e está presente na identidade alimentar do paraense. É possível melhor compreender a relação da APF com essa iguaria a partir do poema da Irmã Marília de Menezes, filha do escritor, onde revela como o pai contou para a família sobre a “Academia” e como o prato era aproveitado por todos.

“Cheguei da Academia”

A essa hora, meu pai? Mas que Academia?

“Ora, do Peixe Frito. É lá no Ver-O-Peso. Encontro de poetas, de escritores”.

Nada compreendi o que me disse.

“Mas pensei em vocês. Eis o que trouxe para ajudar no almoço.”

E na mesa, acalmando mamãe, abriu um embrulhinho: Eram postas de peixe, bem fritinhos. Quitute mais gostoso não havia, com farinha, para gente faminta! (Marília Menezes *apud* Espírito Santo, 2020, p. 144).

A partir dessas reuniões, novas produções tomaram forma. Além das revistas literárias, inúmeras publicações como *Belém do Grão-Pará*, de Dalcídio Jurandir, e *Panela de Barro*, de Jacques Flores, dentre outros títulos, trazem o cotidiano paraense como protagonista. Publicado em 1947, *Panela de Barro* reúne trinta e quatro crônicas que abordam o dia a dia da região, relatando a vida social, política, literária, os gostos culinários, lendas e crenças do povo paraense. Destas, quatro tratam diretamente sobre a alimentação: “Açaí”, “Tacacá”, “O Pato no Tucupi” e “Vamos comer peixe frito!”.

Em “Vamos comer peixe frito!” bem se revela a vida social amazônica, sua culinária e identidade alimentar. Relata Flores (1947, p. 123) que “toda quitanda que se preze, que se recomenda, não deixa de ter a venda esse precioso alimento da nossa gente humilde”. Conseguimos nos aproximar dos costumes alimentares, e de sua relevância histórica, quando o autor nos apresenta Agostinho Fernandes, conhecido como Bigú (alcunha dada devido ao seu tamanho, explica Flores), o mais antigo vendedor de peixe frito de Belém: “Bigú frita peixe há seguramente 32 anos, sem nunca ter se afastado dessa profissão. Belarmino está em segundo lugar, com 20 e tantos anos de serviço” (*Ibidem*, p. 124). Além dos tradicionais fritadores, o autor ainda discorre sobre os famosos mercados e feiras da capital, seus costumes e espaços de sociabilidade, revelando os lugares de convívio do cotidiano da cidade paraense.

Entretanto o ponto predileto é o mercado. Quando nos mercados de Ferro, da Pedreira, de São Brás, da Usina, de Batista Campos, do Guamá, de São João, do Porto do Sal, etc., não se vêem vendedores de peixe frito, é que o negócio está mais do que vasqueiro, está vasqueiríssimo (Flores, 1947, p. 123).

Os membros da APF, como integrantes do movimento modernista paraense, através de suas obras e relatos, constituem-se como fontes de valor inestimável para o estudo da construção da identidade alimentar de Belém do Pará, para o reconhecimento da própria população dessas comidas regionais e de estas virem a ser consideradas como típicas.

Nas primeiras décadas do século XX, com o movimento modernista houve uma inversão de valores no que tange a comida regional, que começa a ser vista pelos representantes desse movimento em Belém como um dos pilares para a construção de uma identidade regional paraense (Macêdo, 2020, p. 76).

Cozinha do Extremo Norte – Pará-Amazonas, de Bruno de Menezes

O estudo *Cozinha do Extremo Norte – Pará-Amazonas* resultou de um convite feito à Bruno de Menezes pelo renomado pesquisador brasileiro Luís da Câmara Cascudo que, em carta endereçada ao amigo e datada 18 de novembro de 1962, relata estar escrevendo uma História da Alimentação no Brasil e diz precisar “de um estudinho sobre a ‘cozinha do extremo Norte’, Pará-Amazonas. Quem melhor que V. poderá escrever esse documento?” (*apud* Wanzeler, 2018, p. 168). Recebida a tarefa, e apesar de haver sido composta inicialmente para a citada “História”, Cascudo só a veicula em sua *Antologia da Alimentação no Brasil*, de 1977, reconhecida por pesquisadores como publicação obrigatória para o conhecimento da cozinha brasileira, em suas diferentes regiões.

A gênese deste trabalho encontra-se amplamente documentada, a partir do arquivo epistolar de Bruno de Menezes, pelo antropólogo Rodrigo Wanzeler na tese *Peixe frito, santos e batuques: Bruno de Menezes em experiências etnográficas* (2018) nomeadamente de sua correspondência ativa e passiva com Câmara Cascudo, de onde, por sua relevância, optamos por transcrever a seguinte missiva:

Belém, 18 de fev. 963

Prezadíssimo Mestre Cascudo:

Às pressas que nem formiga comendo roçado, envio-lhe os elementos para as “comedorias” e bebidas combinadas com o prezado amigo. Não sei se “cozinhei” tudo a seu gosto; mas, se não tiver no “paladar”, ponha-lhe o “sal” que lhe parecer conveniente.

Pensei que, em se tratando de uma “História” de alimentação, os elementos informativos deveriam obedecer a indicações, mais ou menos, ilustrativas de: nome e espécie dos animais, meio de conseguí-los, de matá-los, prepará-los e por fim comê-los.

Também entendi, (ou não entendi?), que esses elementos seriam, como um roteiro alimentar do que se dá preferência no Pará e no Amazonas; aliás, deste último, deveria ser o “cozinheiro” um amazonense.

Contudo procurei, “chamando os santos”, atender à *honrosa incumbência*, como diria um clássico acaciano, e eis que lhe remeto os resultados. Não os pude resumir em 15 láudas, porque as consultas pessoais, as leituras, as observações *in loco*, excederam do que eu havia esquematizado.

Para ganhar tempo, remeto-lhe a matéria organizada, enquanto preparo a relação nominal das pessoas consultadas, a bibliografia comparada e um glossário dos termos indígenas significativos e informais.

Gostaria que assim que o Mestre recebesse esse cardápio “insulso” me dissesse se ficou “indigesto”.

Saravá, Meu Pai:

Bruno de Menezes

(Carta de Bruno de Menezes a Luís da Câmara Cascudo *apud* Wanzeler, 2018, p. 178. Mantida a grafia original).

Também, neste sentido, o geógrafo Álvaro do Espírito Santo (2020) traz grande contributo com o artigo intitulado “Um clássico sobre alimentação”, onde, além da transcrição da obra, a partir de entrevista realizada com a Irmã Marília de Menezes, filha do autor, relata algumas curiosidades sobre sua concepção.

A elaboração de Cozinha do Extremo Norte ocorreu na casa da Rua João Diogo, no bairro da Cidade Velha, de madrugada, entre três e cinco horas. Como de costume foi escrito à mão. Posteriormente, José Haroldo Menezes, filho do autor, datilografou os originais na velha Remington, e a esposa de Bruno de Menezes, professora Francisquinha (Francisca Santos de Menezes), foi incumbida de fazer a revisão do texto (Espírito Santo, 2020, p. 144).

Revela ainda Marília, na citada entrevista, ser o pai o responsável pelo preparo da famosa maniçoba nos dias de festa. Discorre ainda acerca de alguns de seus hábitos, como sua alimentação cotidiana: “comia coisas simples de um homem pobre, ou seja, feijão, arroz, carne verde (fresca), verdura (do Ver-o-Peso), farinha de mandioca e açaí” (Espírito Santo, 2020, p. 144).

Embora não sendo possível aferir, com exatidão, os dados de circulação da *Antologia da Alimentação Brasileira* e, consequentemente, da obra *Cozinha do Extremo Norte – Pará-Amazonas*, o número de edições e as incontáveis referências ao livro de Câmara Cascudo e ao tratado de Bruno de Menezes asseguram a inquestionável relevância destes estudos para a história da alimentação do Brasil e, em particular, da Amazônia.³

A partir de considerações acerca de sua concepção, de seu autor, do modernismo paraense e da Academia do Peixe Frito, e tendo em mente a ideia da construção da identidade alimentar de Belém do Pará, nos ocuparemos, agora, com a análise da obra.

3 Citada em inúmeras pesquisas científicas, amplamente divulgada e reeditada, a *Antologia* teve sua 4ª edição pela editora Global, em 2011. No ano de 2014 foi lançada sua primeira edição digital, que utiliza esta última como padrão.

Estruturado a partir de quatorze seções, divididas entre ingredientes do mar, do rio, da terra, pratos regionais, molhos e caldos, o estudo traz mais do que uma simples descrição dos preparados amazônicos. Ocupa-se, ainda, em relatar a forma de obtenção de alguns alimentos pelos métodos tradicionais de caça e pesca, ensina como tratar e matar certos animais, como estes devem ser temperados e a forma de os cozer.

Tanto a cozinha das grandes capitais como as interioranas recebem sua atenção, dando a conhecer os diferentes ingredientes e pratos mais utilizados nos estados do Pará e Amazonas. Ao dedicar protagonismo a alguns peixes, carnes e preparos de diferentes regiões da Amazônia, Bruno de Menezes traz um panorama dessas iguarias e ensina como confeccioná-las acrescentando, muitas vezes, para além das descrições, algumas notas ou observações de cunho pessoal. Aqui nos ocuparemos da análise das quatorze seções do referido trabalho, resultando em um levantamento completo dos ingredientes e pratos escolhidos pelo autor para compor sua obra, considerada, por muitos historiadores, como um clássico para o estudo da história da alimentação do Norte do Brasil.

A primeira seção, denominada de “Pratos de carne (caça e pesca) e seus preparos”, traz um total de oito diferentes tipos de animais, onde o autor ensina desde a melhor forma para o abate, até aos temperos e ao modo de preparo. Os animais selecionados para compor esta seção, e que também nomeiam cada um de seus tópicos, são: aperema, jabuti, muçua, tartaruga, tracajá, peixe-boi, pirarucu e jacaré. Sempre, logo em seguida ao título, são apresentados a espécie e o nome científico de cada um dos animais que, nesta seção, encontram-se agrupados em “Procedimentos para matá-lo” no caso da aperema, jabuti, muçua e tracajá e “Procedimento de pesca”, para a tartaruga e pirarucu. Já para o peixe-boi o procedimento é de pescá-lo e matá-lo e, no caso do jacaré, caçá-lo e matá-lo. De modo a melhor perceber como o autor estrutura os diversos tópicos, tomamos como exemplo o que se refere ao muçua.

MUÇUÃ – (Bras. Amazônia) – Pequeno quelônio (*Cinosternon scorpioides*), de carne saborosa. Proc. para matá-lo: Imersão em água fervente até o casco levantar as escamas, fendendo pelos lados, por onde é aberto, após esfriar, estando as carnes já cozidas, quando são separadas de algumas vísceras. As carnes aproveitam-se refogadas, acompanhadas de farofa, no próprio casco, depois de limpo, interna e externamente. É o que se chama, na culinária local [Pará], tradicionalmente, a comida “casquinho de muçua”, apreciado nas festas familiares e mesmo populares, de arraial. Temperos: para refogados, os

4 Atualmente o muçua tem sua venda e consumo regulamentados pela Instrução Normativa Nº 7 do IBAMA/Ministério do Meio Ambiente, de 2015, que estabelece, dentre outras normas, o tamanho do animal que pode ser vendido. Em Belém do Pará é proibida sua venda e consumo.

mesmos do aperema e a torração da farofa, em gordura, manteiga e cebola picada (Menezes, 2014, s./p).⁴

Bruno de Menezes faz escolhas sistemáticas para simplificar o entendimento do leitor, mantendo o padrão ao longo de todo o trabalho. É importante destacar que, na maioria dos excertos, encontram-se comentários sobre o consumo local daquele determinado prato e onde se revela, algumas vezes, a identidade alimentar amazônica.

A próxima seção, intitulada “Pratos de carne (animais da selva e de caça) e seus preparos”, apresenta nove distintos preparos, na seguinte ordem: anta, caititu, capivara, cutia, paca, preguiça, tatu, veado e, por último, o macaco. Observa-se que, neste caso, alguns destes animais podem ser encontrados não só na Amazônia, mas também em outras regiões do Brasil e do mundo. Cabe destacar que ao longo de toda a obra, excetuando a primeira seção, o autor opta por apresentar seus pratos seguindo a ordem alfabética. Como uma outra exceção, e especificamente nesta segunda seção, a referência ao macaco, por se diferir das outras preparações, não segue a sequência lógica, sendo apresentado no final do rol, e recebendo ainda o seguinte comentário:

Quaisquer dos exemplares da espécie são comestíveis, preparando-se a carne cozida ou “passada” na brasa, com molho de farinha-d’água. Destaca-se o prato da guariba, por ser o macaco de regular tamanho, na Amazônia, sabendo-se, pelas conversas locais, haver pessoas que não comem macacos, ao vê-los esfolados, por se parecerem com criança morta e nua (Menezes, 2014, s./p.).

Nota-se que, para além da descrição e modo de preparo de determinado alimento, o autor discorre sobre questões históricas, sociais e, ainda, como o próprio povo com ele se relaciona. No caso do prato de macaco, não mais encontrado e nem falado pelas gerações seguintes, percebemos a construção dessa identidade alimentar e como esses tabus, de alguma forma, delimitam ou ajudam esse processo. Sobre tais tabus alimentares Maciel (2004, p. 51), ao apontar para “uma seleção em relação à alimentação indígena” cita, justamente, que “o macaco moqueado, por exemplo, não consta do rol de comidas típicas regionais. Embora considerado uma iguaria por alguns, é visto até mesmo com aversão por outros, não tanto por seu gosto em si, mas pelo fato de que o macaco assado lembraria uma criança”, remetendo o fato “a um dos tabus alimentares mais fortes, o da antropofagia” (*Idem*). Assim, mesmo tendo sido citado por Bruno de Menezes, apontamos um dos fatores ao qual atribuímos a não difusão de seu preparo, e de este não ser reconhecido como um prato típico do Pará, na contemporaneidade.

A terceira seção, “Pratos de Carnes (aves aquáticas) e seus preparos”, traz três distintas iguarias: marreca, pato-do-mato ou bravo e passarão, seguindo, todos os excertos, o mesmo padrão relatado anteriormente, além de outras características como a região onde podem ser

encontrados ou se existem espécies parecidas. Na quarta seção, “Pratos de Carnes (aves da selva) e seus preparos”, Bruno de Menezes nos apresenta três diferentes aves: inambu, jacamim e mutum, seguindo o mesmo modelo acima descrito. Com esta quarta seção encerram-se os “Pratos de carne e seus preparos”, com um total de vinte e três distintas comidas, afirmando a diversidade de pratos de caça existentes na região amazônica.

A quinta seção, “Peixes de água salgada (afluência oceânica) e seus preparos”, é composta de doze espécies, começando pelo cação, peixe popular não só na Amazônia como em todo o Brasil, depois o camurim, este originário da região Norte, seguido pela corvina, enchova, filhote, gurijuba, mero, piraíba, piramutaba, serra, tainha e xaréu. Neste rol chama atenção a presença do filhote e da gurijuba, por serem reconhecidos como peixes de rio, como o autor mesmo os apresenta: “Filhote - Peixe de rio, de couro liso, carne branca, da família dos Silurídeos; na Amazônia distinguem-no do piraíba, que atinge tamanho e pesos consideráveis e é menos estimada na mesa regional” (Menezes, 2014, s./p.). Sobre a gurijuba, discorre que trata-se de: “Peixe de couro liso, de rio, da família dos Silurídeos (*Tachysurus luniscutis*, Cuv e Val) também chamado gruijuba” (*Idem*). Já o xaréu aparece como um peixe de rio e de águas salgadas.

Dez espécies de peixes, seus modos de pesca e como cozinhá-los, compõem a sexta seção da obra intitulada “Peixes de água doce (fluviais) e seus preparos”. A primeira é o acará, seguida pelo aracu, bacu, bagre, jaraqui, mapará, matrinchão, pacu, tambaqui e tucunaré. Aqui conferimos destaque ao tambaqui por ser um dos ingredientes de excelência, hoje visto como um prato de destaque e emblemático para identidade alimentar amazônica. O autor explica seu modo de pesca e como se processava o abastecimento nas cidades: “...empregado com redes, embarcações, “currais”, e métodos usuais; [o tambaqui] é transportado em barcos e “geleiras”, nos reservatórios congelados, para as cidades municipais e capitais amazônicas (Belém e Manaus)” (Menezes, 2014, s./p.). Apesar de presente nas duas cidades, o tambaqui é mais popular no estado do Amazonas, enquanto no Pará encontra-se apenas na região do Baixo-Amazonas, como discorre o autor: “Assim como o pato no tucupí, para o paraense, o tambaqui, para o amazonense, tem singularidade culinária pelo gosto que lhe sabem dar nas convidativas caldeiradas” (*Idem*). Evidencia-se, assim, a importância de ambos os pratos e como estes bem representavam e representam, até hoje, a culinária regional dos dois diferentes estados. Nota-se, também, que estas particularidades se podem fundir. O tambaqui, base das famosas caldeiradas amazonenses, como bem descreve o autor, “com apreciável índice na alimentação regional, na capital do Rio Negro têm fama as “tambaquizadas” ou caldeiradas, como especialidade de algumas casas de pasto e restaurantes” (*Idem*), pode ser encontrado não só nos restaurantes da capital amazonense como também nos de Belém do Pará, como um prato nobre e representante da culinária amazônica.

Finalizando o setor de peixes, a obra apresenta os “Peixes do mato (lagos, igarapés, brejos alagadiços) e seus preparos”, começando com acari, apaiari, cachorrinho, jacundá, mandubi ou mandubé e tamuatá ou camboatá. Nas últimas três seções, dedicadas aos peixes de mares, de rios e do mato, um total de trinta espécies distintas foram mapeadas, sete a mais

do que as apresentadas nas seções de “pratos de carne”, o que vem reiterar não só a grande diversidade dos peixes na Amazônia, como também sua importância na alimentação do nortista brasileiro (Menezes, 2014, s./p.).⁵

Os “Mariscos e moluscos (do Norte e da Amazônia) e seus preparos” são contemplados na oitava seção do trabalho, onde são apresentados cinco tipos distintos e seus preparos, começando pelo aviú, seguido do caranguejo, do mexilhão, do siri e do turu. Apesar de existir em outros estados do Brasil, o caranguejo encontrado no Norte, e especialmente no Pará, é muito característico da cozinha típica da região e recebe o merecido destaque no trabalho. Bruno de Menezes (2014, s./p.), além de discorrer sobre a forma clássica de o servir, que é o caranguejo inteiro, destaca que o “autêntico quitute amazônico é o “casquinho de caranguejo, que leva no enchimento do casco, antes lavado e limpo, a carne refogada e farofa torrada em manteiga” (*Idem*). Enfatiza ainda seus diferentes preparos como “misturada a carne com farinha de trigo e ovos batidos, serve-se feito “fritada” e, quando essa massa é comprimida e frita em azeite, faz-se a “unha de caranguejo” (*Idem*). A unha de caranguejo, muitíssimo apreciada na cidade de Belém, é encontrada em diversas lanchonetes, restaurantes e em carrinhos de lanches, pelas ruas da capital. É como a famosa coxinha de galinha, mas, no lugar do frango, leva o caranguejo temperado e a sua maior pata, que fica ao fundo da massa.

O jornal *O Paraense*, de 1893, anunciava que o Café Chic, no Largo da Pólvora, Centro da cidade de Belém oferecia aos domingos “appetitosas caças, toda sorte de gallinaceos, carne de vacca, vitella, porco e carneiro, além de camarão, lagostas, caranguejo e ostra” (Macêdo, 2016, p. 149, grafia original). Tanto o casquinho de caranguejo quanto a unha já, a altura, eram preparos que ganhavam o gosto da população, como evidencia o cardápio do restaurante. Também o Grande Hotel anuncia, na *Folha do Norte* de 1950, que tem como prato do dia, as terças-feiras, o casquinho de caranguejo, como destaca Macêdo (2016). Assim é possível observar, a partir das páginas do jornal, a preocupação por parte dos administradores do hotel 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, “Casquinhos de Caranguejo” (*Ibidem*, p. 159)

A unha de caranguejo é outro preparo, também citado pelo autor, já bastante requisitado em meados do século passado: “No início da década de 1950, por sua vez, a unha de caranguejo era um dos acepipes mais cobiçados de Belém” (Macêdo, 2016, p. 248). Com pequenas variações em sua confecção, a receita presente nos cardápios dos restaurantes da capital se difere, um pouco, da descrita na *Cozinha do Extremo Norte*. Macêdo (2016) também faz referência a receita do pesquisador Osvaldo Orico, presente em sua obra *Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar* (1972):

5 Dentre as regiões brasileiras, a Norte é a que mais consome peixe. A abundância dos rios amazônicos possibilita a existência das inúmeras espécies advindas de água doce e salgada. Segundo Sonada e Shiota (2012) o Pará é o estado com maior consumo familiar de peixe do Brasil, enquanto o Amazonas apresenta o maior consumo *per capita* do produto.

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 (Macêdo, 2016, p. 248).

Além do caranguejo, Bruno de Menezes (2014, s./p.) destaca o turu, molusco retirado das madeiras velhas dos mangues e normalmente consumido vivo, com sal e limão, ou no formato de caldo, o qual afirma ser indicado para a recuperação de doentes: “Pessoas idôneas, na região, aconselham comer o turu aos fracos dos nervos, aos doentes “do peito”, isto é, vítimas de bacilos pulmonares”.

Na nona seção a obra evidencia as comidas típicas e regionais, apresentando sete diferentes pratos tradicionais: cabidela, escabeche, maniçoba, pato no tucupi, molho pardo, sarapatel e sarrabulho. Embora alguns não sejam exclusivos da região amazônica, seu modo de preparo se distingue dos de outros locais, como verifica-se no excerto da cabidela: “No Pará, este prato difere do que é feito na Bahia, mais condimentado e pimentoso” (Menezes, 2014, s./p.). Já o escabeche diferencia-se do conhecido em outras regiões e países sendo, para o paraense, um prato de peixe frito servido imerso em um refogado, como explica Bruno de Menezes (2014, s./p.):

Emprega-se este termo, ao ter-se de preparar peixe frito ou assado de forno, em refogado de azeite, cebola, louro, alho, tomate, cheiro-verde cortado miúdo e pouco vinagre. Ao ter fervido o bastante, lança-se o peixe nesse molho, que chegue para cobrir, tapando-se a panela ou frigideira, para os temperos darem o gosto; deve-se servir ainda quente. É pouco usado na Amazônia o termo moqueca, muqueca ou pouqueca, ensopado de peixe, mariscos, ou de carne, que é uma especialidade baiana, com pimenta queimosa.

Quanto ao sarrabulho, ao sarapatel e ao molho pardo, que mais difere em sua preparação dos dois anteriores, observa o autor serem parecidos e feitos com a utilização de sangue e vísceras. Para o sarrabulho pode ser usado o carneiro e, em todas as feitura, se utiliza banha de porco. Chama-nos atenção, também, para a possibilidade de uso da banha da tartaruga.

Para a maniçoba, Bruno de Menezes (2014) atribui a origem “brasileira”, discorre sobre o repasse desse conhecimento entre mulheres negras, indígenas e mestiças e sua tradição como prato amazônico: “Alimento tradicional, com reminiscências da culinária afro-portuguesa, na complexidade de seu preparo. Tudo faz crer que as cozinheiras negras, mestiças de branco com índia, mulatas ou curibocas conheciam ou aprenderam a manipulação

da maniçoba” (*Idem*). O preparo da maniçoba requer atenção especial devido à presença de ácido cianídrico na folha da mandioca,⁶ que pode ser tóxico e letal, por isso o autor recomenda que deva “ficar a ferver por dois a três dias, até tomar cor escura, gordurosa e compacta”. Passado este tempo, segue Bruno de Menezes, “bota-se na panela com os “adubos”, grossos pedaços de charque, chispas, língua de vaca defumada, cabeça de porco salgada ou moqueca, mocotó (mão de vaca), e vísceras bovinas, tripa grossa, chouriço defumado e toucinho curado”, ficando depois a cozinhar pelo mesmo tempo deixado anteriormente. Destaca, ainda, a grande quantidade de ingredientes e embutidos presentes nesta preparação, não nos deixando esquecer que “para esta operação há uma “ciência” especial, por causa dos temperos, constantes de cebolas picadas, alho amassado, folhas de louro, pimenta-do-reino e cominho e, sobretudo, o sal” (*Idem*).

Considerando-se a importância histórica e identitária do prato, hoje reconhecido com uma das comidas típicas de Belém do Pará, cabem algumas considerações. Como observa Macêdo (2016, p. 214), “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”. Também há registros de seu preparo pelos indígenas, desde o século XVI: “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” (*Ibidem*, p. 213). Pode-se aferir que o preparo de Bruno de Menezes representa o que Macêdo (*Idem*) chama de “comida mestiça”, ou seja, une características de preparação e de ingredientes indígenas, africanos e portugueses. “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” (*Idem*), observa a historiadora.

Diferentemente da maniçoba, que pode ser encontrada em outros lugares do Brasil e com outras formas de preparo, o pato no tucupi é reconhecido como um prato de origem paraense, de grande relevância para a cozinha e para identidade regional e local, como evidencia o autor: “Tipicamente amazônico, no seu preparo admite-se a presença da cozinha indígena e da africana. Caracteristicamente paraense, a sua culinária emigrou para o Sul, por meio de coestadianos nortistas” (Menezes, 2014, s./p.). A obra trata ainda de dois ingredientes amazônicos muito estimados, o tucupi e o jambú, componentes indispensáveis deste prato. “O condimento essencial do pato no tucupi está no jambu, submetido à fervura, em separado, para não perder a coloração verde; tendo o pato, cortado, absorvido o paladar do tucupi” (*Idem*). Explica-nos Bruno de Menezes desde a origem da iguaria, como abater o pato, como cozinhá-lo no tucupi, o segredo para a cor do jambú e como deve ser apreciado: “É indispensável farinha-d’água torrada, especial, arroz branco, molho de pimenta-de-cheiro, do

6 A base da maniçoba, as folhas de mandioca trituradas, é a mesma encontrada em vários pratos de origem africana como o *saka-saka*, iguaria típica do Congo.

mesmo tucupi, para irrigar o prato, na ocasião de saboreá-lo" (*Idem*).

Característica comum a ambos os acepipes é sua representatividade e presença na festa religiosa do Círio de Nazaré, procissão que homenageia Nossa Senhora de Nazaré, e que se realiza em Belém do Pará desde o ano de 1793. A festividade, desde seus primórdios, já contava com uma feira de produtos regionais, que foi se mantendo e adaptando ao longo dos anos, o que nos leva a afirmar que a alimentação se apresenta como um tema constante na celebração. Em 2004, o Círio de Nazaré foi reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e, no ano de 2013, recebeu o título de Patrimônio Imaterial da Humanidade, pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). O IPHAN, em seu dossiê de justificação, legitima ambas as iguarias como marcos identitários dessa festa religiosa:

Tão logo acaba a procissão com a chegada da imagem da Santa na Praça Santuário em frente à Basílica de Nazaré, as famílias dos devotos se reúnem nos lares para uma grande confraternização e também para saborear os deliciosos pratos típicos da cozinha regional paraense, principalmente o pato no tucupi e a maniçoba. Essas comidas expressam uma identidade cultural que o paraense faz questão de exibir, especialmente ao visitante que vem de outros lugares, que poderá ser convidado, por alguma família, para participar do almoço (IPHAN, 2006, p. 54).

A décima seção do tratado contempla as "Bebidas tradicionais do Norte e da Amazônia e seus preparos". Apresentando seis diferentes tipos, inicia o autor pelo popular açaí, reconhecendo-o como bebida substancial na alimentação do nortista: "No Pará chama-se açaizeiro à palmeira, cujo fruto é o açaí, que produz o vinho ou refresco, de igual nome, bebida integrante da alimentação cotidiana nesse Estado" (Menezes, 2014, s./p.). Bruno de Menezes também explica a distinção no consumo do açaí nos interiores e na capital e a diferença da construção do gosto na cidade e no campo: "O seu complemento é farinha-d'água ou de tapioca (granulada), com açúcar ou não, preferindo-o as populações do interior sem açúcar e bastante farinha. Pode ser tomado como refresco, gelado ou em sorvete, que, dizem, "desnatura" o gosto do fruto" (*Idem*). Compreendendo-se o gosto como algo construído, que se diferencia de acordo com a sua composição, pode-se dizer que os modos como se come o açaí, com ou sem açúcar, como sobremesa ou acompanhando a comida, revelam essas distintas identidades alimentares amazônicas.

Em seguida, o autor discorre sobre o afurá, bacaba, guariba, tarubá e tiborna. Cabe destacar, neste grupo, a forte presença indígena onde somente uma, dentre as sete bebidas apresentadas, o afurá, não é herança dos povos originários brasileiros. De origem africana foi popularizado por pessoas escravizadas e muito utilizado em cerimônias de religiões daquelas matrizes. "A ideia de que essa bebida tem função ritual estaria em ser tomada pelos "filhos" e "filhas" de santo, "mães de terreiro" e até por assistentes, distribuída em cuias, nas festas e

danças dos candomblés, reverenciadoras dos Orixás” (Menezes, 2024, s./p.). Fora o açaí, que é um representante mundial da cultura alimentar paraense, e a bacaba, ainda consumida e conhecida localmente, as outras bebidas citadas são agora praticamente desconhecidas e dificilmente encontradas na capital do estado, nos revelando assim, o autor, hábitos e costumes alimentares que foram perdidos, dada a constante construção de nossa identidade alimentar.

Após as bebidas amazônicas, a décima primeira seção, “Molhos para peixes (cozido, frito, assado) e seu preparo”, traz três tipos de molhos: de tucupi, de refogado e de peixe cozido. Sendo o tucupi o único de origem amazônica, reiterando sua importância salienta o autor: “Para tornar mais apetitoso qualquer qualidade de peixe (prato), serve-se com este molho, feito do suco da mandioca, cozido, temperado com sal e pimentas” (Menezes, 2024, s./p.).

A décima segunda seção, “Caldos de peixes e de carne do Norte e da Amazônia”, com o caldo de carne, o pirão escaldado e o angu, é a única em que o autor inicia com uma observação acerca de como estes são servidos: “É costume servirem-se os pratos de peixe com uma vasilha de caldo sobressalente, temperado com outros estimulantes, como sejam pimenta queimosa, limão, sal, alho, cheiro-verde cortadinho, para aumentar o apetite” (Menezes, 2024, s./p.). Sendo um acompanhando usual para o paraense, e também presente em outras regiões do Brasil, muitas vezes o que difere estes pratos é o uso de farinha de mandioca nos estados do Norte.

A penúltima seção nos dá a conhecer as farinhas tradicionais da região. São citados cinco diferentes tipos do alimento, divididos entre farinhas de mandioca e de peixe. As que são processos a base de mandioca apresentam-se nessa ordem: farinha d’água, farinha-seca e farinha de tapioca. Sobre a farinha d’água, o autor reconhece o seu consumo cotidiano: “constitui alimento básico das populações do Norte, especialmente na Amazônia, fazendo parte de todas as refeições diárias, às vezes desde o café matinal” (Menezes, 2014, s./p.). Tanto a farinha d’água quanto a seca têm processos semelhantes, já a de tapioca tem preparo bastante diferenciado, como explica Bruno de Menezes (2014, s./p.):

Utilizando o produto da mandioca transformado em goma (tapioca) ou amido, é este passado em peneira, até ficar sem água, para ir ao forno, com fogo leve, para torrar, ficando granulada; este processo difere do que é adotado para outras farinhas de mandioca, pois o seu principal trabalho é feito à mão, na formação dos grânulos, que são escolhidos nas torrefações; a farinha de tapioca usa-se para bolos, mingaus, roscas e especialmente no açaí, como adotam as pessoas mais abastadas.

Percebe-se, assim, a farinha de tapioca como um alimento mais refinado do que a farinha d’água, por exemplo, o que a leva a ser mais cara. Atualmente o produto é encontrado com muita facilidade fora da região Norte. Quanto as de peixe, sobre a de aviú explica o autor:

“Obtida a quantidade desse minúsculo camarão, por meio de tarrafas de tarlatana, lava-se em água com sal e põe-se para secar ao sol; ao estar completamente seco, vai ao forno de fazer farinha, para torrar, mexendo-se sempre para não queimar” (Menezes, 2012, s./p.). E, por último, a popularmente conhecida como farinha de piracuí: “Quando há piracema de certos peixes (pesca abundante), as sobras, limpas das vísceras e lavadas, são postas para secar ao sol; estando bem secas, são levadas ao forno de farinha para torrar; preparada, deste modo, a farinha de peixe” (*Idem*). Após o processo de preparo, o autor nos confirma a origem da farinha, como tradicionalmente é feita sua conservação, e para que pratos é usada: “pelo processo indígena, guarda-se em recipientes fechados ou paneiros, forrados de folhas de sororoca. Iguaria apreciada na Amazônia, utilizam-na em tortas, croquetes, bolinhos, pastelões cobertos com ovos batidos” (*Idem*).

Entre a décima terceira e a última seção, Bruno de Menezes (2014) dedica, não uma seção como as demais aqui estudadas e numeradas, mas um excerto, uma forma de menção, a “um alimento tradicional (tacacá), a iguaria que de origem amazônica, predominante no Pará, é feito com o tucupi, jambú, goma de tapioca, camarão seco”. E complementa: “Preparado à maneira indígena, o tacacá tem certos requisitos na sua fórmula, desde o cozimento da goma, sem sal, do tucupi, dos camarões, do jambú; o molho extra, com alho e pimenta, é posto na vasilha (cuia)”. De origem indígena a iguaria, como hoje é consumida, pode ser enquadrada como representante da cozinha mestiça do Pará, resultante que foi dos intercâmbios culturais entre os povos originários, os escravizados e os colonizadores portugueses, como referem as antropólogas Pascale de Robert e Lucia van Velthem em *A hora do tacacá: Consumo e valorização de alimentos tradicionais amazônicos em um centro urbano (Belém-Pará)* (2009, p. 6).

No tacacá podem ser reconhecidos elementos ameríndios: sua denominação (língua tupi), sua composição (derivados da mandioca brava), seu consumo (tucupi quente, associado à carne ou pescado) e o recipiente onde é servido (a cuia). Contudo é possível identificar igualmente elementos portugueses e/ou africanos: alho do mediterrâneo, camarões do mar, secos e salgados, trazidos do Estado do Maranhão e, talvez, o próprio jambú, muito embora este seja de cultivo local. É provável que a receita original do tacacá tenha sido justamente valorizada pelo acréscimo desses ingredientes que são estranhos à cozinha indígena. A substituição do peixe ou da carne por camarões importados adviria, assim, de um duplo movimento de transformação econômica - através da valorização de redes de troca inovadoras na época colonial com a costa nordestina - e de transformação simbólica, através da exclusão mencionada que é uma marca distinção das origens ameríndias.

Por não ser visto pelo paraense como um prato, mas sim como uma merenda, uma espécie de lanche para o final de tarde, acreditamos não estar elencado, na obra, na seção de “pratos tradicionais”. Muito facilmente podem ser encontradas nas ruas e esquinas das cidades

amazônicas as famosas tacacazeiras, que comercializam o produto, e sobre quem discorre o autor:

Dizem haver um complexo etnográfico, para as pessoas que fazem o tacacá, por exemplo, mulatas, pretas, crioulas, caboclas, brancas mestiças, porque as brancas “alvaças”, de sangue “limpo”, não sabem dar ao tacacá o paladar, e porque aquelas outras mulheres são peritas em prepará-lo (Menezes, 2014, s./p.).

Na décima quarta e última seção, “Mingaus diversos, de cereais, frutos e subprodutos da mandioca”, evidenciam-se nove distintos tipos. Primeiramente, os de milho branco e de arroz. Apesar de comuns em outras regiões do Brasil, os ingredientes aqui usados são típicos do Norte, como no caso do mingau de arroz que, segundo a obra estudada, pode ser cozido com leite de castanha-do-Pará ou leite de coco. Como subprodutos da mandioca, o tubérculo mais utilizado pelos nortistas, três variedades de mingaus: de carimã, de cruera e de farinha d'água ou seca, também muito conhecido como chibé, um prato tradicional paraense, tanto que os naturais dessa região muitas vezes são chamados de “papa-chibé”. Os quatro últimos, são de frutas típicas amazônicas: de buriti, de açaí, de bacaba e de tucumã. Cada qual tem o seu modo de processo, que não se difere muito de extrair o suco ou a polpa de cada fruta, juntá-la com água e cozinhá-la e, segundo o autor, são mais encontrados no interior do estado. O mingau de farinha d'água, pirão ou chibé é um prato de subsistência na alimentação amazônica e, com ele, Bruno de Menezes encerra a sua *Cozinha do Extremo Norte – Pará e Amazonas*.

A partir das quatorze seções aqui estudadas evidencia-se a diversidade da fauna, da flora, da produção e da identidade alimentar amazônica. A obra, escrita há praticamente seis décadas, estruturou-se a partir de quatro seções sobre carne de caça, reunindo vinte e três preparos, sobre os peixes aparecem três seções com trinta espécies, depois oito preparos amazônicos de mariscos e moluscos passando, a seguir, para a seção de pratos tradicionais, onde são apresentados sete alimentos típicos. Seguem-se, distribuídos em seções, oito preparos de bebidas tradicionais, três de molhos para peixes e três de caldos de peixes e de carne. Na sequência, cinco diferentes tipos de farinha, finalizando com a seção de mingaus típicos da Amazônia, onde são apresentadas nove variedades. Destaca-se, ainda, a “menção” ao tacacá, entre a décima terceira e a décima quarta seção. Somando-se todos os excertos apresentados, e acrescentando-se o tacacá, chega-se a um total de oitenta e nove preparos do Norte do Brasil. Deste modo podemos afirmar que este documento bem traduz a identidade alimentar do nortista e da Amazônia brasileira, e onde é possível visualizar, não só a diversidade de alimentos, mas também a predominância da origem indígena dos ingredientes estudados, sendo esta uma das características dessa identidade alimentar.

Considerações finais

O que se come, como, com quem e quando, o modo de preparo dos alimentos e os ingredientes: “são assim criadas 'cozinhas' diferenciadas, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos” (Maciel, 2005, p. 50). Segundo Maciel, essas distinções marcam as diferentes identidades sociais e culturais em seus processos de construção, afirmação e reconstrução. Constituindo-se a cozinha como um elemento cultural, e que pode ser visto como um marcador identitário desses grupos, é pertinente falarmos em uma identidade alimentar.

Por outro viés, Stuart Hall, ao se aprofundar no estudo das *Identidades Culturais na Pós-modernidade* (2009), fundamenta o que analisamos ao longo deste artigo. Mesmo trabalhando uma abordagem nacionalista e de caráter mais amplo, é cabível admitir as premissas de Hall (2006, p. 59) à escala do regional e do típico, a que aqui nos dedicamos: “não importa quão diferentes seus membros possam ser em termos de classe, gênero ou raça, uma cultura nacional busca unificá-los numa identidade cultural, para representá-los todos como pertencendo à mesma e grande família nacional”. Nesse sentido, Hall nos possibilita reconhecer como essa identidade pode ser tecida à nível regional à medida em que a população se identifica com determinados símbolos, em nosso caso alimentos e ingredientes da região amazônica, e passa a reivindicá-los. Alerta ainda, o autor, para o fato de, na pós-modernidade, o indivíduo não possuir apenas uma única identidade ou que esta seja fixa e imutável, mas sim que estas coabitam, não sendo exclusivas:

A identidade plenamente unificada, completa, segura e coerente é uma fantasia. Ao invés disso, à medida que os sistemas de significação e representação cultural se multiplicam, somos confrontados por uma multiplicidade desconcertante e cambiante de identidades possíveis, com cada uma das quais poderíamos nos identificar – ao menos temporariamente (Hall, 2006, p. 13).

Aqui entendida como em constante construção, a identidade alimentar não é algo estático. Segundo Maciel (2005, p. 54), “a alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir”. Assim, diversos são os fatores que influenciam nesse processo como, por exemplo, tabus alimentares, extinção de espécies, interesses políticos e invenção de novas tradições. Alguns pratos, comuns na década de 1960, hoje já não são encontrados nos bares e restaurantes da cidade de Belém, como é o caso da tartaruga, do muçã e do tracajá, que tem sua venda proibida por lei. Da obra analisada, alguns insumos e modos de preparo não mais caracterizam a cozinha regional do Pará, porém, é necessário perceber que, embora não representem mais essa identidade na contemporaneidade, já o fizeram anteriormente, o que garante que não percam o seu valor deixando, apenas, de serem

reconhecidos enquanto emblemas.

Algumas considerações acerca deste conceito se fazem precisas. Pratos, ingredientes e modos de fazer são capazes de representar determinada cultura, região e modo de vida, possibilitando identificá-los como emblemas. Explana Maciel (2005, p. 50): “O emblema como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade”. Por conseguinte, ao voltarmos os olhos para o texto de Bruno de Menezes, constatamos que a seção intitulada “Pratos regionais” agrupa estes que podem ser reconhecidos como os pratos emblemáticos do Norte. Por outro lado, vale salientar que muitos preparos e ingredientes listados na obra não são reconhecidos desta forma, o que se deve ao, já sabido, dinâmico processo de construção das identidades alimentares.

O movimento modernista teve grande influência na formação das identidades das cozinhas regionais brasileiras e isso acontece pois, em certa medida, elementos reconhecidos como nacionais e regionais passaram a ser vistos com outros olhos e tornaram-se protagonistas de suas obras, reforçando esse imaginário popular. Os escritores modernistas do Pará e particularmente os da, aqui estudada, APF, tiveram enorme contributo na exaltação de valores regionais e, particularmente, da alimentação local, a partir do momento em que trazem para suas obras o dia a dia da população amazônica: “É importante dizer que alguns de seus membros, bem antes dos anos 1930, foram responsáveis pela introdução do modernismo no Pará e no Brasil, apesar de suas obras dificilmente serem apresentadas na historiografia literária nacional” (Pereira *et al.*, 2019, s./p.).

As reuniões desses literatos em torno das baiucas e mercados da cidade, principalmente no Ver-o-Peso, suas discussões à volta do cotidiano da cidade, de seus costumes, tradições, cheiros e sabores, apontam para um diálogo, em direto, com a ideia de exaltação dos elementos regionais e seu estreito laço com a alimentação. Podemos admitir a partir desta investigação, e remetendo-nos a premissa de Macêdo (2016), o movimento modernista, a APF e Bruno de Menezes, um de seus mais fiéis representantes, como pilares na construção da identidade regional paraense. A sua obra *Cozinha do Extremo Norte – Pará-Amazonas* constitui-se como um contributo inestimável para o estudo da história da alimentação no Brasil e na difusão dos ingredientes e modos de fazer da região amazônica. Pode-se percebê-la como reflexo e fruto do que muito foi trabalhado pelo movimento modernista: a exaltação de símbolos regionais. Outro aspecto de extrema relevância é a circulação e o alcance da obra que, por ocupar um capítulo da *Antologia da Alimentação Brasileira*, avançou fronteiras regionais e, de certa forma, aproximou outros “extremos” do Brasil ao Norte de Bruno de Menezes.

Referências

ANDRADE, Mário. *Aspectos da literatura brasileira*. Belo Horizonte: Itatiaia, 2002.

CHALHOUB, Sidney. Prefácio. In: FIGUEIREDO Aldrin Moura de. *Os Vândalos do Apocalipse e outras histórias: arte e literatura no Pará dos anos 20*. Belém: IAP, 2012.

DIAS, Robert Madeiro. *Em águas e lendas da Amazônia: os outros brasis de Waldemar Henrique e Mário de Andrade (1922-1937)*. 2009. Dissertação (Mestrado em História Social da Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2009.

ESPÍRITO SANTO, Álvaro Negrão. Um clássico sobre alimentação. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará*, Belém, v. 7, p. 143-169, maio 2020.

FIGUEIREDO, Aldrin Moura de. *Os Vândalos do Apocalipse e outras histórias: arte e literatura no Pará dos anos 20*. Belém: IAP, 2012.

FIGUEIREDO, Aldrin Moura de; GALVÃO JUNIOR, Heraldo Márcio. Revistas no Front: aproximações entre Belém Nova e Revista de Antropofagia por meio de manifestos na década de 1920. *Antíteses*, UEL, v. 12, n. 23, p. 166-195, 2019.

FLORES, Jacques. *Panela de barro*. Crônicas, ensaios, fantasias. Rio de Janeiro: Andersen, 1947.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Círio de Nazaré*. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006.

LARÊDO, Salomão. *Geração Peixe Frito ou Academia do Peixe Frito*. Belém: [S. n.], 2012.

MACÊDO, Sidiana. A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jacques Flores a partir da história da alimentação. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará*, Belém, v. 7, p. 73-90, maio 2020.

MACÊDO, Sidiana. *A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX)*. 2016. Tese (Doutorado em História Social da Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.

MACIEL, M. E. Identidade, cultura e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MENEZES, Bruno de. Cozinha do Extremo Norte - Pará - Amazonas. In: CÂMARA CASCUDO, Luís da.

Antologia da alimentação no Brasil. São Paulo: Global Editora, 2014.

MENEZES, Bruno de. Resposta à enquete: "Posição e destino da literatura paraense". *Folha do Norte*, Belém, 7 dez. 1947. Suplemento Arte Literatura, p. 4.

MUSEU de Arte De Belém. *Janelas do Passado, espelhos do presente*: Belém do Pará, arte, imagem e história. Belém, 2011. (Catálogo de exposição).

PEREIRA, Carla Soares; *et al.* Belém e a Academia do Peixe Frito: fisiognomias em Bruno de Menezes e Dalcídio Jurandir. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, Belém, v. 14, n. 3, p. 1025-1043, set.-dez. 2019. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1981.81222019000300017>.

ROBERT, Pascale de; VAN VELTHEM, Lúcia. A hora do tacacá. *Anthropology of food Journal*, Paris, França, dez. 2009. DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.6466>.

SANTOS, Josiclei de Souza; FURTADO, Marli Tereza. Batuque, de Bruno de Menezes: obra poética modernista antecipando a negritude. *Littera Online*, UFMA, n. 16, p. 16-31, 2018.

SONADA, Daniel Yokoyama, SHIROTA, Ricardo. Consumo de pescado no Brasil fica abaixo da média internacional. *Visão Agrícola*, USP, São Paulo, 2011.

WANZELER, Rodrigo de Souza. 2018. *Peixe frito, santos e batuques: Bruno de Menezes em experiências etnográficas*. 2018. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2018.