

A festa de Nossa Senhora de Nazaré: entre a fé e as comidas

The feast of Blessed Virgin of Nazareth: between faith and food

■ Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo e José Maia Bezerra Neto

Resumo

Este artigo aborda como a Festa de Nossa Senhora de Nazaré, ocorrida em Belém, no Pará, através dos seus cardápios e menus oferecidos durante a festividade possibilita entender as práticas alimentares, da mesma forma que os pratos servidos traduzem os hábitos alimentares da sociedade na cidade de Belém entre a segunda metade do século XIX até meados do século XX. Através da análise dos anúncios em jornais, bem como das notícias sobre a festividade e da literatura foi possível entender como a alimentação compõe parte importante da festividade de Nossa Senhora de Nazaré.

Palavras-chave

Alimentação; Festividade; Círio de Nazaré.

Abstract

This article discusses how the Feast of Blessed Virgin of Nazareth, held in Belém, Pará, through its menus and menus offered during the festivities make it possible to understand eating practices. Just as the dishes served translate the eating habits of society in the city of Belém between the second half of the nineteenth century until the mid-twentieth century. Through the analysis of newspaper advertisements, as well as the news about the festivity and literature, it was possible to understand how food is an important part of the festivity of Blessed Virgin of Nazareth.

Keywords

Food; Festivity; Círio de Nazaré.

Introdução

Leandro Tocantins assim descreve o Círio de Nazaré: “a maior procissão religiosa do país. Incalculável massa humana proporciona impressionante espetáculo de rua, no segundo domingo de outubro” (TOCANTINS, 1987, p. 278). E ainda, “um espetáculo -torno a repetir - impressionante, em que a fé se manifesta ao lado do folguedo (...) A cidade cria, no Domingo do Círio, uma nova alma (...) Perde o seu modo de ser cotidiano” (TOCANTINS, 1987, p. 278). A festividade que, segundo o autor, tem suas raízes no século XVIII, nos tempos de Souza Coutinho, Governador e Capitão General. Para Leandro Tocantins, o dia 8 de setembro de 1773 seria a data do 1º Círio de Nossa Senhora de Nazaré (TOCANTINS, 1987, p. 281). Daniel Kidder, pastor metodista, quando esteve nas províncias do Norte, na primeira metade do século XIX, nos informa que “A maior festividade religiosa que se celebra no Pará é a de Nossa Senhora de Nazaré” (KIDDER, 1972, p. 185). Nos idos de 1859, o viajante Avé-Lallemant dizia sobre o Círio de Nazaré que “A cidade inteira acorre a essa festa e diverte-se” (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p.31). Essa festa, em meados do século XIX, foi então descrita por Henry Bates (1979, p. 31 e 45) como “a mais importante de todas essas festas”, sendo “uma festa típica do Pará”¹. Bates nos informa que nos festejos religiosos era comum encontrar: “Bandos de mulheres negras, vistosamente trajadas, enfileiram-se ao longo do caminho que vai desembocar na entrada da igreja, com suas barraquinhas de bebidas, doces e cigarros, que são vendidos aos forasteiros” (BATES, 1979, p. 45). Enfim, o Círio é uma festa religiosa que também está sempre associada aos quitutes regionais e pratos típicos, sendo uma festa do paladar, dos sabores e das memórias construídas em torno da alimentação.

O período do Círio de Nazaré é, portanto, momento onde é igualmente possível visualizar os cardápios e, desta forma, a alimentação que se comia nas mesas dos paraenses. Osvaldo Orico nos diz que o “mais importante dos arraiais da cidade era o Largo de Nazaré (...) O Largo de Nazaré, em Belém do Pará, é que era a praça típica dos quitutes regionais” (ORICO, 1972, p. 54). Relatando ainda que “nos dias de festa da santa padroeira não só as comezainas das barracas humildes, mas os casquinhos e os sarapatéis bem temperados das principais famílias da sociedade belemense” tinham o seu lugar. (ORICO, 1972, p. 54). Leandro Tocantins, enfatizava que “O Largo de Nazaré pontilhava-se de barracas, e a multidão convergia para elas, depois da novena, a procura de petiscos, de jogos, de objetos típicos, de produtos regionais” (TOCANTINS, 1987, p. 281).

O Círio é momento único de confraternização entre as pessoas que perpassa os hábitos alimentares. Daí que existe o que os paraenses denominam de “almoço do Círio”, parte importante da festa de Nossa Senhora de Nazaré. No dizer de Tocantins “há o ‘almoço do Círio’, comemoração da qual participam os parentes, os amigos [bem como os amigos dos parentes e amigos dos amigos]. Repastos soberbos em quitutes e bebidas regionais”. Havendo, ainda, “os almoços de pagamento de promessas, mesa onde se reúnem dois, três desconhecidos, rigorosamente pobres” (TOCANTINS, 1987, p. 279). No dia a dia, no entanto, a comida ordinária dos mais pobres vendidas nas “baiúcas” nada tinha dos pratos mestiços e regionais servidos nos restaurantes. Em suas memórias, De Campos Ribeiro enfatiza que era comum encontrar na Avenida Independência as “baiúcas, que eram café, restaurante e também escondilho da vadiaria rufianesca”. Nas “baiúcas” os fregueses podiam comer, por exemplo:

1 E mais, segundo Bates, quando esteve na Amazônia em 1848, esclarece que “A comemoração do dia de Nossa Senhora de Nazaré constitui a mais importante festa religiosa do Pará. Muita gente vem, para as festividades, da cidade do Maranhão, situada a 450 quilômetros de distância. Houve uma ocasião em que Presidente ordenou que o navio-correio atrasasse dois dias a sua partida do Pará a fim de atender às conveniências dos visitantes. A popularidade da festa se deve em parte à época do ano em que é realizada, ou seja, nos dez dias que precedem a lua cheia de outubro ou novembro, quando o tempo se mostra magnífico” (BATES, 1979, p. 31 e 45).

(...) linguíça assada na brasa, com farinha grossa, cujo preço era de oitocentos réis (...) ou um café grande, com leite e pão, que custava tão só seiscentos réis... com um pedaço de queijo duro, do Ceará, isso ia mais longe: mil e duzentos réis (DE CAMPOS RIBEIRO, 1966, p. 122).

Jacques Flores, por sua vez, tratando das quitandas, lembrava que havia “sobre o balcão, a um canto deste, um tabuleiro com peixe frito” para servir seus fregueses. Dizendo então que: “Quitanda que se preze, que se recomenda, não deixa de ter à venda esse precioso alimento da nossa gente humilde” (FLORES, 1993, p. 102), alimento que estava presente cotidianamente na mesa da população. Segundo Moraes, três eram as refeições principais da gente Amazônica. No horário de 7 para às 8 da manhã, um café, que geralmente era “café com pão, beiju, rosca, farinha de tapioca” (MORAIS, 2013, p. 107). Por volta de meio-dia o almoço e às seis da tarde a janta. Segundo o autor, fora dessas horas era comum comer “entre o café e o almoço, pra forrar o estômago, mingau de banana verde, mingau de milho, mingau de arroz, e entre o almoço e o jantar vinhos de açai e cacau” (MORAIS, 2013, p. 107). A sobremesa era quase sempre frutos crus como “banana com farinha, laranja, uxi, umari, bacuri, além da pupunha e do piquiá cosidos” (MORAIS, 2013, p. 107). Comia-se muito peixe, como, por exemplo, o tambaqui ou tamuatás. Alguns pratos eram feitos para os domingos, como a maniçoba²: “Vou fazer uma panela de maniçoba pra nossa janta de domingo. Traga maniva boa, seu Januário, e atire numa queixada ou caititu” (MORAIS, 2013, p. 107).

Como nos mostra Montanari, a “comida é expressão da cultura não só quando é produzida, mas também quando preparada e consumida”, já que o “gosto é, portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável” (MONTANARI, 2008, p.7-11). Ou seja, a alimentação acaba por ser um agente identificador e diferenciador dos indivíduos e sociedades. Durante a Quadra Nazarena ou Festa do Círio, a alimentação, como elemento identitário do ser paraense (BARBOSA, 2010), tem seu espaço privilegiado de afirmação cultural³.

O arraial de Nazaré: lugar de fé e de muitos sabores

Na festividade religiosa do Círio de Nazaré, espaço de festas gastronômicas, em especial o arraial de Nossa Senhora de Nazaré, sempre havia quitutes para serem degustados. O arraial em frente a Basílica era formado no dizer de Tocantins por “Centenas de barracas armadas no Largo, cheias de objetos, de comidas e bebidas. Carrosséis românticos, roda gigante, aeroplano. Brincadeiras de crianças e de gente grande também. Luzes em profusão, algazarra, estouro de foguetes, sinos batendo” (TOCANTINS, 1987, p. 286-287). Um arraial “bem brasileiro, que cheira a bafos de gente, a temperos de comida, que exala esquisitas fragrâncias de ervas, que escorre mistérios de cada barraca e das multidões transfundidas no ritmo morno dos corpos” (TOCANTINS, 1987, p. 286).

Desde pelo menos o século XIX, a relação do círio com as comidas era importante e constante. Em 30 de setembro de 1859, no jornal *A Época*, no Hotel França em Nazareth, durante as festas de Nossa Senhora de Nazaré havia um “bom cozinheiro engajado especialmente para este fim” e que não deixaria de “tractar seus fregueses com todo esmero e aceio de costume”⁴. No mesmo jornal havia anúncio de que na barraca de número 3, a partir do dia 2 de setembro seria possível encontrar além

2 Sobre a maniçoba, era “panelada de folhas de maniva socadas ao pilão e cozinhadas com adubo de peixe ou carne. Em geral a gente da Amazônia faz esse prato com mocotó, língua salgada, tripa, cabeça de porco. Iguaria excelente, muito parecida a uma feijoada completa, precisa ferver pelo menos 24 horas, a fim de que as folhas fiquem tenras e macias” (MORAIS, 2013, p.117).

3 Sobre a relação entre alimentação e identidade, ver, por exemplo, MACIEL, 2005; BESSIS, 1995, bem como: MACIEL, 2001; MINTZ, 2001; CONTRERAS & GRACIA-ARNAIZ, 2011; CASTRO, 2016; AZEVEDO, 2017; RIAL, 2005.

4 *A Época*, 30 de setembro de 2019. p. 3.

de um jogo de Quino (jogo de azar, em que se preenche as casas numeradas de um cartão, a partir de números tirados de uma sacola) “os seguintes refrescos: cerveja preta e branca, vinho, licor, gengibirra muito boa, azeitonas novas em ancoretas e a retalho e outros gêneros que promete vender muito em conta dinheiro à vista!”⁵.

Durante a festividade havia também alguns lugares nas margens do arraial, em que havia determinado serviço de refeições tão somente durante o período da Quadra Nazarena, a exemplo da casa do Senhor Lisboa, que aproveitando o momento do Círio de Nazaré anunciava o seguinte:

Faz-se público que durante o tempo da festa da Senhora de Nazareth no arraial da mesma senhora, nas casas do Sñr. Lisbôa, terá sempre prontos optimos petiscos arranjados com todo asseio e perfeição para o que tem excelente cozinheiro, assim como café com leite, chocolate, chá, e pão-de-ló, serveja, licores. Na mesma caza haverão quartos com mezas e mais comodidades para famílias: e o anunciante se compromete servir bem e por cômodos preços às pessoas que se utilizam d’este estabelecimento (*sic*)⁶.

Ao que tudo indica, este senhor era dono de uma pensão que, durante a festividade de Nossa Senhora de Nazaré, fazia dela também uma espécie de “cafeteria”. Isto em 1851. Cinco anos depois, por sua vez, na casa de Manuel Antonio de Oliveira Bastos, no sábado, em 13 de setembro de 1856, no jornal *Treze de Maio*, temos o seguinte anúncio: “haverá em todos os Domingos começando no dia 14 bom café, chocolate e chá advertindo que tudo será muito em conta e de boa qualidade”⁷. Certamente por isso é que, mantendo de certa forma essa tradição, muito tempo depois, em 8 de outubro de 1887, dia do Círio, o *Café Chic*, desde as 6 horas da manhã iria oferecer aos seus fregueses chocolate, chá e café, com torradinhas, doces, fatias de parida, leite, etc⁸.

No entorno do Largo de Nazaré, na época da festividade, igualmente outros estabelecimentos anunciavam que estariam funcionando e prontos para atender às famílias. Assim, em 8 de outubro de 1932, no sábado que antecedia o Círio de Nossa Senhora de Nazaré, o *Souza Bar* anunciava:

O proprietário deste Bar, o maior do Norte do Brasil, avisa às exmas famílias e cavalheiros que mantem o serviço de cozinha e Bar, sempre com optima carta, durante a festa de Nazareth, sendo para domingo, 9, organizado um serviço a capricho. Se a cozinheira foi para o Círio não se aborreça; vá ao SOUZA-BAR e faça suas refeições, que ficará satisfetíssima. HYGIENE! RESPEITO! Todos ao SOUZA-BAR (*sic*)⁹.

No mesmo ano, o *Bar Familiar*, de propriedade da *Salsicharia Portuguesa e Allemã*, “arejado bar no largo de Nazareth”, anunciava que “vae fazer a delícia dos romeiros na festiva quinzena” (*sic*). Já que ali seria possível encontrar todos os dias e noites “comidas frias, casquinhas de caranguejo, mussuans, sandwicks de salame, mortadellas e o saboroso schopp geladinhos” (*sic*)¹⁰. Por sua vez, ainda em 1932, o bar *É Aqui o Amadeu* também estaria servindo deliciosos pratos durante a quadra nazarena. Segundo seu proprietário:

5 *A Época*, 30 de setembro de 2019. p. 3.

6 *Correio dos pobres*, 23 de outubro de 1851, p. 4.

7 *Treze de Maio*, 13 de setembro de 1856. p. 4.

8 *Diário de Notícias*, 8 de outubro de 1887, p. 1.

9 *Folha do Norte*, 8 de outubro de 1932, p. 4.

10 *Folha do Norte*, 8 de outubro de 1932, p. 4.

Este conhecido Bar que todos os anos funciona no arraial de Nazareth, este ano está mais bem aparelhado para atender à sua amável freguezia com bons quitutes, como sejam: paca no tucupy, pato no tucupy, peru assado à brasileira, filét à bar Amadeu, casquinhos diversos e o bom assahy gelado. Bebidas de todas as qualidades como schopp bem geladinho (sic)¹¹.

Enfim, como já dizia o anúncio do Souza Bar, no dia propriamente dito da procissão do Círio, no domingo de manhã, haviam preparado “um serviço a capricho” para o almoço. Assim, anunciavam com bom humor que se “a cozinheira foi para o Círio não se aborreça; vá ao SOUZA-BAR e faça suas refeições”¹². Ou seja, o almoço do Círio não se fazia somente em casa, mas também nos restaurantes.

A Barraca da Santa

Durante a festa nazarena, a “Barraca de Nossa Senhora de Nazaré” era entregue às famílias locais que vendiam comidas variadas e a renda era revertida para as obras da paróquia. Segundo Leandro Tocantins:

Na barraca da Santa, senhoras e moças da sociedade são voluntárias, servindo os melhores petiscos da terra, em benefício das obras da Basílica. Noutras barracas sentam-se os boêmios, e fazem a roda chope, do uísque, da cerveja, onde não faltam os casquinhos de muçã e de caranguejo. Numerosas barraquinhas vendem açaí, tacacá, maniçoba, mingaus. Pato-no-tucupi por toda a parte” (TOCANTINS, 1987, p. 287).

Nas palavras do memorialista Osvado Orico:

Havia noites em que a ‘Barraca da Santa’ - como era chamada, faturava quantias elevadíssimas para a época e cada família que se encarregava do abastecimento da cozinha experimentava enorme desvanecimento no regalo que dava à clientela e no lucro que oferecia à Igreja (ORICO, 1972, p. 54).

O arraial de Nossa Senhora de Nazaré surge, então, como um importante observatório das práticas alimentares da cidade de Belém. Na Barraca da Santa não havia de ser diferente. Assim, por exemplo, na noite de 12 de outubro de 1927, as famílias responsáveis haviam preparado um *menu* variadíssimo com “Mayonaise de lagosta, o peru com farofa e o pato no tucupy, croquetes, pasteis, sandwiches, etc”, tudo com preços “communs e fixos” (sic)¹³. Como se pode ver, além de serem pratos mais refinados, o fato de serem ofertados pelas famílias para atividades caritativas talvez atraísse um maior número de pessoas interessadas nesse consumo. Talvez por isso o jornal *Folha do Norte* anunciasse que era de se “prever que a Barraca de N. S. regurgite hoje de povo”¹⁴. Em 22 de outubro do mesmo mês, novamente na Barraca da Santa eram vendidos aos frequentadores endinheirados do arraial de Nazaré os produtos constantes do Quadro I.

Quadro I: Pratos e Preços da Barraca da Santa em 1927

11 *Folha do Norte*, 8 de outubro de 1932, p. 4.

12 *Folha do Norte*, 8 de outubro de 1932, p. 4.

13 *Folha do Norte*, 12 de outubro de 1927, p. 02.

14 *Folha do Norte*, 12 de outubro de 1927, p. 02.

Tipo de Prato.	Preço.
Camarão molho Bechamel	3\$000
Caruru à maranhense	2\$000
Casquinhos de caranguejo	1\$000
Croquetes de camarão/galinha	\$500
Empadinhas de camarão/galinha	\$500
Frango assado c/ batatas	2\$000
Galantine de galinha	3\$000
Maionese de Galinha	3\$000
Muçã casquinhos	3\$000
Muçã com pimenta	3\$000
Pasteis de carne/camarão	\$300
Pato no tucupi	2\$000
Peru assado com fiambre¹⁵	3\$000
Sanduíches de queijo/galinha/fiambre	\$700
Vatapá à Baiana	3\$000
Batas de ovos	\$300
Creme de ameixas	1\$000
Doces sortidos	\$300
Gateau¹⁶ de banana	1\$000
Pudim de queijo	1\$000
Pudim de ameixas	1\$000
Torta de Morango	1\$000
Torta de Bacuri	1\$000
Sorvetes sortidos	\$300
Café (especialidade da casa)	\$500
Cerveja Paraense	2\$000
Cerveja Brahma	2\$200
Guaraná	1\$000
Kola Champagne	1\$500
Ginger Ale¹⁷	1\$500
Whisky	3\$000
Vinho Granjó	7\$000
Vinho Evel	7\$000
Champgne. ½ garrafa	25\$000
Champgne 1 garrafa	45\$000
Água Mineral Manta Cruz	1\$000 ¹⁸

Fonte: Jornal Folha do Norte, 22 de outubro de 1927, p. 2.

Observemos o quadro I. Este *menu* servia aos frequentadores endinheirados, uma vez que os valores se referiam a uma porção de cada tipo de comida. Assim sendo, notem que uma porção de *camarão ao molho bechamel* ou *maionese de galinha* custava 3\$000, enquanto que 1 quilo de bacalhau inglês, no mesmo ano, era vendido na *Casa Santos* por 2\$600; 1 quilo de pirarucu custava

15 Fiambre - “1. O mesmo que presunto. 2. Pode ser também outro tipo de carne, preparada para ser comida fria. 3. No sul do Brasil, nomeia a provisão de alimentos frios para viagem” (GOMENSORO, 1999, p. 176).

16 Gâteau - “1. Palavra francesa que designa bolos e tortas, cobertos com calda ou glacê, cuja massa tem consistência entre seco e o úmido. Deve ser substancioso e bem apresentado. É conhecido desde a Idade Média. 2. Sobremesa de origem francesa, é um bolo gelado, com várias camadas de creme (GOMENSORO, 1999 p. 196).

17 “É uma espécie de água mineral gaseificada, colorida artificialmente de laranja, à qual são acrescentadas gotas de essência de gengibre e de glicose. Os ingleses gostam de tomá-la com gim ou uísque e o resultado é semelhante ao gim tônica” (GOMENSORO, 1999, p. 199).

18 *Folha do Norte*, 22 de outubro de 1927, p. 2.

entre 1\$700 a 2\$280; ou, ainda, o quilo do camarão custava em torno de 2\$700. Ou seja, as ditas porções servidas na Barraca da Santa custavam mais caro que o quilo do camarão ou mesmo do bacalhau, o qual renderia uma refeição para uma família.

Os valores também nos permitem entender que, neste momento, os pratos de caráter regional tinham valor igual ou abaixo daqueles denominados como de origem de outros estados brasileiros ou preparados à moda internacional. Assim sendo, o vatapá à baiana custava 3\$000, valor maior que o do pato no tucupi cuja porção custava 2\$000; da mesma forma o peru assado com fiambre custava 3\$000, enquanto os casquinhos de muçã ou a muçã com pimenta custavam o mesmo valor. No caso das sobremesas e bebidas locais, a torta de bacuri custava 1\$000, o mesmo preço que o creme e pudim de ameixa ou a torta de morango, ao passo que as bebidas como cerveja Paraense era vendida por 2\$000, menos que a cerveja da marca nacional Brahma que custava 2\$200; e o guaraná saía por 1\$000, mais barato do que a *Kola Champagne* de valor 1\$500. Tal realidade nos permite entender que os produtos regionais não tinham valor mais elevado porque dava-se importância maior aos pratos de origem e receitas vindas de fora. Ou seja, o vatapá à baiana deveria ser mais pomposo que o pato no tucupi, não havendo inclusive referência a uma maneira paraense de se fazer o vatapá.

Mas, por outro lado, essas diferenças de valores, par além de uma questão de custo, podem ser indicativas de que, naquele momento, não se tinha uma consciência de valorização dos pratos locais, os quais se comiam por hábito, paladar e gosto. Ou seja, não se tinha elevado tais pratos a categoria de regionais e marcadores de identidades; logo, eles apareciam como pratos que eram consumidos por hábito e gosto e assim tinham um valor menor ou igual aos pratos e produtos de outros lugares. Sendo exemplo disso as sardinhas fritas que aparecem como especialidade do *Bar Paraense*, em um anúncio com letras maiúsculas, o que enfatiza sua importância e provavelmente procura. Em 1930, dizia o seguinte o dito no anúncio do *Bar Paraense*: “magnífico menu próprio do dia, destacando-se as saborosas SARDINHAS FRITAS”¹⁹.

Para além do *menu*, existe outro ponto que deve ser analisado. Apesar de uma variedade de preços, de uma maneira geral eram preços elevados, o que confirma as palavras de Osvaldo Orico que a Barraca da Santa era uma espécie de “restaurante de luxo, onde a grã-finagem local pagava gostosamente o prazer de saborear as especialidades da terra” (ORICO, 1972, p. 54). Por outro lado, o Largo de Nazaré tinha outros lugares que vendiam comida para todas as posses. Era um local onde de tudo podia se encontrar, no dizer de Orico: “Havia moendas de cana, alguidares de açaí e bacaba à porta de barraquinhas modestas enfiadas no meio do arraial. E tabuleiros de tacacá e mingau de milho” (ORICO, 1972, p. 54).

Em 14 de outubro de 1932, uma sexta-feira, a Barraca da Santa fazia uma homenagem à colônia portuguesa em Belém. Assim, a comissão organizada dos festejos havia programado uma noite totalmente dedicada aos lusitanos. Com músicas regionais portuguesas como o fado: “as bandas de musica executarão os tão agradáveis fados da terra heroica de Camões” (*sic*)²⁰. A Barraca da Santa naquela noite estaria a cargo da distinta senhora Domingos Acatanassú Nunes que juntamente com senhorinhas do set belenense ou da alta sociedade ofertariam o seguinte menu:

FRIOS - mayonnaise de lagosta, empadinha de camarão; canudinhos de camarão, casquinhos de caranguejo, casquinhos de mussuan, pato no tucupy, canudinhos de gallinha, empadas de gallinha, forminhas de gallinha, peru à braselira, sandwiches de fois-gras, idem de gallinha, pasteis. SOBREMESA - tutti-frutti, plum pudding, pudim genovez, bolo moca, doces sortidos, assahy. SORVETES - creme com geleia

19 *Folha do Norte*, 18 de abril de 1930, p. 7.

20 *Folha do Norte*, 14 de outubro de 1932, p. 3.

de morangos, graviola. BEBIDAS - vinho branco, typo grandj6, vinho tinto 'Imperial', cerveja Paraense, cerveja Bock-Ale, whisky, guaraná, kola-champagne, schopp, agua do Maguary e caf6 (sic)²¹.

Enfim, nos cardápios da festa de Nazaré podemos encontrar claramente o *menu mestiçado*. Assim, em 21 de outubro de 1941, na Barraca de N. S. de Nazaré encontramos o “seguinte apetitoso cardápio”: pato no tucupi, pato assado com salada de batatas, leitão assado com farofa, galinha assada com purês de batatas, vatapá à baiana, maionese de camarão, peru à brasileira, macarrão veneziano, arroz temperado, arroz simples, salada russa, sanduiches americanos, canudinho de creme, sanduiches variados, empadinhas variadas, barquetes de creme, pãezinhos recheados, saladas de frutas, pudim de coco, pudim de leite, pudim quero mais, pudim de laranja, pudim beijo de cabocla, bolo saboroso, doces sortidos, uísque, cerveja, guaraná, vinho, sorvete e caf6²². Já em 23 de outubro, além dos pratos já descritos, ainda foram servidos canja, suflê de camarão, rolo de camarão, macarrão à italiana, galinha à jardineira, bifés a cavalo, arroz à paraense, montanha nevada, pavê, cricri, flutuante, bolo de mármore e sorvetes²³.

Em Belém, havia também o hábito de consumir sobremesas de frutas, sendo que nos restaurantes era na forma de salada ou mesmo cremes; já nas casas, geralmente, era a própria fruta de sobremesa como, por exemplo, em 17 de dezembro de 1926, quando o senhor Valentim Moreira, dono de uma banca de vendas de caf6 e comidas no Mercado Municipal, “comprou uma melancia, levando-a para casa, comendo-a com sua mulher e filhos como sobremesa do jantar”²⁴. A diferença é que geralmente as frutas servidas nos restaurantes e similares, nas saladas de frutas, eram provavelmente as importadas. Em 17 de dezembro, na *Casa Carvalhaes* era possível encontrar frutas frescas como maçãs brancas e vermelhas, uvas brancas e também uvas ferraes²⁵.

Ainda na Barraca da Santa, em 26 de outubro de 1941, o menu constava dos seguintes pratos e bebidas, conforme o Quadro II.

Quadro II: Pratos vendidos na Barraca da Santa em 1941

Prato	Valor
Filé de Pescada à milanesa	3\$000
Caruru à Maranhense	3\$000
Maniçoba especial	4\$000
Tartaruga guisada	4\$000
Peito de tartaruga à amazonense	4\$000
Pato no Tucupi	4\$000
Filé a minuta com batatas	4\$000
Galinha assada c/salada de batatas	4\$000
Leitão assado c/farofa	3\$000
Casquinhas de caranguejo	2\$000
Casquinhas de muçã	3\$000
Ovos a la carte(2)	2\$000
Peru com fiambre	4\$000

21 *Folha do Norte*, 14 de outubro de 1932, p. 3.

22 *Folha do Norte*, 21 de outubro de 1941, p. 7.

23 *Folha do Norte*, 23 de outubro de 1941, p. 7.

24 *Folha do Norte*, 17 de dezembro de 1926, p. 7.

25 *Folha do Norte*, 17 de dezembro de 1926, p. 7.

Croquetes de aviú²⁶	\$500
Doces sortidos e pudins	2\$000
Vinhos nacionais	10\$000
Cerveja	4\$000
Guaraná	2\$000
Whisky Old Tom, Gin e licores	5\$000
Cigarros maço	2\$000
Charutos(1)	2\$000
Açaí especial	2\$000
Café	\$500

Fonte: Folha do Norte, 26 de outubro de 1927, p. 7.

Algumas considerações devem ser feitas sobre este cardápio. Ao que tudo indica permanecia voltado aos grupos mais abastados em função dos preços; no entanto, a pesquisa sugere o consumo de alguns desses pratos possivelmente por pessoas com menos poder aquisitivo, sugerindo um interesse e um desejo de consumo desses pratos por vários segmentos sociais e não somente pelos setores mais elitizados que frequentavam a Barraca da Santa no Largo de Nazaré. O referido cardápio também nos possibilita afirmar que, nos idos da década de 1940, já aparece uma certa valorização da comida regional, o que pode ser entendido em primeiro lugar pelo fato de que quando observamos com atenção os valores dos pratos regionais seus preços estão acima dos outros pratos, que antes obtinham valores mais elevados. Como exemplo, temos a maniçoba especial, no valor de 4\$000; ou, ainda, o pato no tucupi; a tartaruga guisada e a tartaruga amazonense no valor de 4\$000, ao passo que pratos que antes tinham valor mais elevado agora ou têm o mesmo valor ou são de menor valor, como filé de pescada à milanesa e o Caruru à maranhense que, se no quadro III, de 1927, eram mais caros, agora estão custando 3\$000. Tal realidade nos demonstra que houve uma valorização dos pratos regionais em detrimento dos outros, havendo ainda uma maior quantidade de oferta de pratos regionais do que antes. Da mesma forma que o açaí era elevado à categoria de *especial* juntamente com o guaraná, compondo a lista de bebidas regionais, que apesar de estarem ao lado de bebidas importadas estavam sendo ofertados no valor de 2\$000.

Ao que tudo indica, a partir da década de 1940 é possível visualizar certa valorização dos pratos e produtos regionais, surgindo inclusive estabelecimentos exclusivos para a venda de tais produtos. A exemplo, temos em 8 de Novembro de 1950, na Avenida Alcindo Cacela, n°319, próximo da Rua Antônio Barreto, a venda de “Tucupi preparado a capricho (...) saboroso ao paladar”²⁷. O referido anúncio era exclusivo do tucupi, o que demonstra que deveria ter uma procura considerável, fato também que é ressaltado pelo destaque no anúncio da palavra Tucupi, com letras que se sobressaem às demais. Em 6 de Dezembro de 1930, a *Fábrica São Vicente*, localizada na municipalidade tinha como especialidade “TUCUPI - próprio para preparo de pratos regionais”²⁸. A fábrica tinha também para resolver “o problema da madame” rica variedade de sucos de frutas regionais como “bacuri, goiaba, ananás, cupo-açu, tapereba, maracujá e mangaba sucos de frutas ao natural”²⁹. Tal realidade também pode ser visualizada quando, em 4 de julho de 1941, foi oferecida uma ceia aos redatores do jornal *Folha do Norte*, sendo que o proprietário do *Pedreira Bar*, querendo homenagear o dito jornal, enfatizou que “o cardápio constará unicamente de pratos regionais”³⁰. Parece que agora os pratos regionais ganhavam destaque, compondo inclusive toda uma refeição. E

26 Aviú - “Pequeno camarão de água doce, muito encontrado na foz do Rio Tocantins. Tem corpo fino e cerca de 3 cm de comprimento. Com ele, prepara-se uma sopa típica da região, engrossada com farinha de tapioca”. (GOMENSORO, 1999, p. 43).

27 *Folha do Norte*, 8 de novembro de 1950, p. 7.

28 *Folha do Norte*, 6 de dezembro de 1950, p. 7.

29 *Folha do Norte*, 6 de dezembro de 1930, p. 7.

30 *Folha do Norte*, 4 de julho de 1941, p. 7.

aqui cabe dizer que mesmo que seja notada essa valorização dos pratos regionais, à exceção do jantar citado, eles ainda aparecem nos anúncios ao lado de pratos de outros locais e origens.

Ainda na festa de Nossa Senhora de Nazaré, em 16 de outubro de 1941, o jornal *Folha do Norte* informava aos seus leitores que no local onde foi a “Fotografia Nazaré”, durante o arraial de Nazaré, estavam servindo todas as noites um menu “delicado, a preços módicos”, cujos pratos eram:

(...) a canja, a galinha assada, o casquinho de mussuan, casquinho de carangueijo, empadas de galinha, pasteis de carne e camarão, peru à brasileira, pato no tucupi, vatapá, caruru, salada de batatas, sanduiches diversos, doces, salada de frutas, assai, banana frita, queijo, babas de moça, águas minerais, vinhos clarête, grandjô, etc. E o saboroso tacacá, tudo preparado com higiene absoluta e servido em louça escaldada o que é uma garantia para todos³¹.

Ao que tudo indica, este local era mais popular e, talvez, pretendesse, nesse tempo de festa, oferecer a um público com menor poder aquisitivo um cardápio que nem sempre era possível ser consumido pela maioria da população. Dois dias depois, em outro anúncio, o barracão trazia no menu o seguinte: “Perú a brasileira, pato no tucupi, galinha ensopada com ‘petit pots’, casquinho de mussuan, casquinho de carangueijo, vatapá, salada de batatas, arroz, farinha torrada e biscoitinhos especiais de puro trigo fabricados em casa” (*sic*)³². E ainda “salada de frutas, creme de bacuri, doces diversos, queijo, etc”. Bebidas diversas inclusive “Guaraná, vinhos nacionais e portugueses, águas minerais, licores, café feito na hora”. E o saboroso Tacacá com Tucupi especial³³. Em 23 de outubro de 1941, além dos já citados pratos podia-se consumir carneiro de forno, filé à minuta, suflê de camarão e bolo americano com creme de chantili³⁴.

Em 26 de outubro, último dia da festa de Nazaré, a barraca onde havia funcionado a antiga “Fotografia Nazaré” trazia a seus fregueses um cardápio com elementos culinários mais regionais. Com muitos elementos da cozinha regional o menu incluía “picado de tartaruga, tartaruga guisada, paxicá de tartaruga, sarapatel de tartaruga, pato no tucupi, casquinhas de mussuan, casquinhas de carangueijo, peru à brasileira, filé à minuta, galinha guisada com ervilhas, vatapá, salada de batatas, bolo americano com creme de chantilli, bolo tutti frutti, salada de frutas, creme de bacuri, doces de frutas, queijo, café, vinhos nacionais e estrangeiros, guaranás Simões e Soberano, água minerais, cervejas e licores”³⁵. Os cardápios destes eventos traduziam as preferências e gostos culinários de parte da população daquele momento, pois como ressalta o anúncio: “servirá saborosas iguarias, os acepipes mais procurados da cozinha local”. Entender estes pratos é entender os gostos daquele momento.

Considerações finais

Os cardápios tão variados da festa nazarena nos dizem muito dos hábitos alimentares da cidade de Belém. Os pratos eram muitos diversificados e apresentavam um *menu mestiçado*, os quais iam desde os pratos regionais, como era o caso da presença dos “casquinhos de carangueijo” ou de “casquinhos de mussuan”, até outros mais europeizados. Havendo então a coexistência de pratos regionais com outros de origem diversa, aliás, percebemos que, no primeiro momento, durante os dias de festa do Círio de Nossa Senhora de Nazaré, na Barraca da Santa, havia uma maior valoração

31 *Folha do Norte*, 16 de outubro de 1941, p. 7.

32 *Folha do Norte*, 18 de outubro de 1941, p. 7.

33 *Folha do Norte*, 18 de outubro de 1941, p. 7.

34 *Folha do Norte*, 23 de outubro de 1941, p. 7.

35 *Folha do Norte*, 26 de outubro de 1941, p. 7.

dos pratos europeizados, mas, com uma maior associação dos pratos regionais com a identidade paraense ou ser paraense, a partir da década de 1920, ocorre maior valorização da comida de origem local ou regional.

Lembrando, contudo, o que diz Oliveira (2010, p. 517): “cada cozinha regional perde sua coerência interna, aquele espírito de economia cuja engenhosidade inventiva e rigor constituíam toda a sua força; em sua vez e seu lugar, o que me resta é apenas uma sucessão de ‘pratos típicos’ cuja origem e função já não temos possibilidades de entender”. E ainda:

Mil supostas cozinhas fabricam em nossas cidades pratos exóticos simplificados, adaptados aos nossos hábitos anteriores e às leis de mercado. É assim que comemos fragmentos de culturas locais que se desfazem ou equivalente material de uma viagem passada ou futura: assim o Ocidente devora com toda garra cópias pálidas dessas maravilhas sutis e ternas, elaboradas com muito vagar durante séculos por gerações de artistas anônimos (OLIVEIRA, 2010, p. 517).

O autor ainda enfatiza que: “A aquisição de ingredientes, a preparação, a cocção e as regras de compatibilidade podem muito bem mudar de uma geração à outra, ou de uma sociedade à outra” (OLIVEIRA, 2010, p. 519). Portanto, não existem imutabilidades. Sendo que, lembramos, muitas dessas comidas expressam aquilo que conhecemos como identidade regional, quando criam relações entre grupos que passam a se ver como pertencentes a uma mesma matriz cultural, ou melhor, a uma dada identidade, que em alguns casos pode ser étnica ou como pratos de origem.

Nesse contexto, e presente em todas essas reflexões está o conceito de “cultura”. De fato, conforme aponta Peter Burke a definição de cultura é ampla e pode “referir-se a quase tudo que pode ser aprendido em uma dada sociedade - como comer, beber, andar, falar, silenciar e assim por diante” (BURKE, 1989, p. 21). E assim engloba os vários aspectos da vida cotidiana. Ao mesmo tempo, a comida também pode ser pensada a partir de uma ideia de tradição. Como não pensar as tradições alimentares como, por exemplo, o almoço do Círio de Nossa Senhora de Nazaré em Belém, entre outras. Assim, nos foi útil o conceito de “invenção das tradições”, articulado por Hobsbawn, quando coloca que “muitas vezes, ‘tradições’ que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes, quando não são inventadas” (HOBSBAWN, E. RANGER, 1997, p. 9). E ainda, para o autor:

Por ‘tradição inventada’ entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras, tacitamente abertamente aceitas, tais práticas de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado. (HOBSBAWN e RANGER, 1997, p. 9).

Igualmente, em vários momentos de nosso texto, não deixamos de relacionar comida com a construção de identidade. Desse modo, compreendemos identidade no campo da alimentação a partir do que propõe Carneiro (2008). Assim, o autor afirma que “a linguagem alimentar representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica” (CARNEIRO, 2008, p. 12). Em larga medida somos aquilo que comemos, não sendo o ato de se alimentar tão somente fisiológico, afinal comida é cultura, sendo cultura é parte importante das identidades construídas socialmente com seus diversos marcadores sociais, étnicos e religiosos, bem como de gênero.

Referências

- AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No rio Amazonas*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1980.
- AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, ano 19, n. 44, p. 276-307, janeiro/abril, 2017.
- BARBOSA, Mário Médici. *Entre a filha enjeitada e o paraensismo*. As narrativas das identidades regionais na Amazônia paraense. 2010, 477 f. Tese (Doutorado em História Social) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2010.
- BATES, Henry Walter. *Um naturalista no rio Amazonas*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1979.
- BESSIS, Sophie. *Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles*. *Autrement*, 154, 1995 (Mutations/Mangeurs).
- BURKE, Peter. *Cultura popular na Idade Moderna*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.
- CARNEIRO, Henrique. Apresentação à edição brasileira. In: MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo: 2008, p. 09-15.
- CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice & MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*. v. 18, n. 7, p. 18-27, janeiro/junho, 2016.
- CONTRERAS, Jesús. & GRACIA-ARNAIZ, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2011.
- DE CAMPOS, Ribeiro. *Gostosa Belém de outrora*. 1966.
- FLORES, Jacques. *Obras escolhidas de Jacques Flores*. Belém: CEJUP, 1993.
- GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- HOBBSAWM, Eric. RANGER, Terence (org). *A invenção das tradições*. 2ª edição. Rio de Janeiro: Imago, 1997.
- KIDDER, Daniel Parish. *Reminiscências de viagens e permanência no Brasil*, compreendendo notícias históricas e geográficas do Império e das diversas províncias. São Paulo, Martins, Ed. da Universidade de São Paulo, 1972.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.
- MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria. & GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 49-56.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. São Paulo: ANPOCS, v. 16, n. 47, p. 31-41, outubro de 2001.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- MORAIS, Raimundo. *O meu dicionário de cousa da Amazônia*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2013.

OLIVEIRA, Giuseppe Roncalli Ponce Leon. Identidades sociais femininas na História da Alimentação no Brasil. *Projeto História*. n. 40, p. 505-519, junho de 2010.

ORICO, Osvaldo. *A Cozinha Amazônica*. Belém: Editora da UFPA, 1972.

RIAL, Carmen. S. Olhares antropológicos sobre a alimentação. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: CANESQUI, Ana Maria. & GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 87-100.

TOCANTINS, Leandro. *Santa Maria de Belém do Grão-Pará instantes e evocações da cidade*. 3ª ed. revista e aumentada. Editora Itatiaia limitada, Belo Horizonte. 1987.

Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo – Doutora em História Social da Amazônia pela Universidade Federal do Pará (UFPA). Professora Adjunta da Faculdade de História da Universidade Federal do Pará (UFPA), Campus Ananindeua. E-mail: sidimacedo@yahoo.com.br.

José Maia Bezerra Neto – Doutor em História Social pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC – SP). Professor Associado da Faculdade de História e do Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia da Universidade Federal do Pará (UFPA). E-mail: jmbn25@gmail.com