

**A COMIDA E A CONSTRUÇÃO DE UMA IDENTIDADE REGIONAL:  
uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação<sup>1</sup>**

**FOOD AND THE CONSTRUCTION OF A REGIONAL IDENTITY:  
a reading of Jaques Flores from the history of food**

**L'ALIMENTATION ET LA CONSTRUCTION D'UNE IDENTITE  
REGIONALE:  
une lecture de Jaques Flores a travers l'histoire  
de l'alimentation**

Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo<sup>2</sup>

Ah! Um pedaço de pirarucu assado com pirão de açaí!  
Jaques Flores.

**Resumo**

Este artigo aborda a construção de uma identidade regional a partir da alimentação, fazendo uma leitura do livro *Panela de Barro*, publicado pela primeira vez em 1947, do escritor modernista Jaques Flores, pseudônimo de Luís Teixeira Gomes. Em seu livro, reunindo várias crônicas, Jaques Flores abordou os hábitos e costumes alimentares da população paraense mostrando como eram parte importante de uma identidade típica. Assim, o autor ao exaltar o açaí com peixe frito, o pato no tucupí e o tacacá o faz partindo da valorização destes pratos a partir da concepção modernista de valorização da cozinha regional e/ou típica. Uma cozinha identitária da Amazônia e de suas gentes.

**Palavras-Chaves:** Identidade, Alimentação, Jaques Flores, Cozinha Típica.

**Abstract**

This article discusses the construction of a regional identity based on food, from reading the book *Panela de Barro*, first published in 1947, by the modernista writer Jacques Flores, pseudonym of Luís Teixeira Gomes. In his book, composed of several chronicles, Jacques Flores wrote about eating habits and customs of the population of Pará showing how they were an important part of a regional identity. Flores wrote about açaí with fried fish, duck in tucupí and tacacá, emphasizing these habits based on the regional modernista conception of valorization of regional or typical cuisine. A cuisine associated the identity of the Amazon and its people.

<sup>1</sup> Este texto é resultado do Projeto de Pesquisa que venho desenvolvendo na Faculdade de História do Campus de Ananindeua/UFPA, intitulado: “Os sabores da cidade: práticas, hierarquias sociais, a cozinha mestiça e seus lugares de comer em Belém do Pará (1850-1900)”.

<sup>2</sup> Professora Adjunta da Faculdade de História e do Mestrado Profissional de História (Profhistória), Campus de Ananindeua/Universidade Federal do Pará. Líder do Grupo de Pesquisa “ALERE” (Grupo de Pesquisa de História do Abastecimento e da Alimentação na Amazônia), vinculado ao CNPq. E-mail: [sidimacedo@yahoo.com.br](mailto:sidimacedo@yahoo.com.br)

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

*Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO*

**Keywords:** Identity, Food, Jaques Flores, Typical cuisine.

### Resumen

Este artículo aborda la construcción de una identidad regional a partir de la comida, con base en el libro *Panela de Barro*, publicado por primera vez en 1947, por el escritor modernista Jaques Flores, seudónimo de Luís Teixeira Gomes. En su libro, que reúne varias crónicas, Jaques Flores abordó los hábitos alimenticios y las costumbres de la población de Pará mostrando cómo eran una parte importante de una identidad típica. Así, el autor exalta el açaí con pescado frito, pato en tucupi y tacacá, a partir de la valorización de estos platos según la concepción modernista de la valorización de la cocina regional y/o típica. Una cocina que proporcionaba identidad a la Amazonía y a su gente.

**Palabras clave:** Identidad, Comida, Jaques Flores, Cocina típica.

74

### **SOBRE IDENTIDADE, O QUE COMER E AS MANEIRAS DE COMER: UMA INTRODUÇÃO**

A alimentação como parte importante da cultura humana vai além de um ato de comer, sendo eivada de tradições, hábitos e significados para cada sociedade de um modo muito particular, como ressalta Cândido: “É através desse ato inerente ao ser humano que se fundem as práticas e os costumes que mais identificam um povo, permitindo, com isso, uma estreita relação entre vida individual e coletiva”. (CÂNDIDO, 2012, p. 4). Obviamente, o alimento em si é apenas o alimento, mas, à medida em que se torna parte usual de um grupo, este passa a ser entendido como expressão de certa identidade, de uma dada cultura ou mesmo de determinado povo. Logo, a comida ou determinado tipo de comida passa a fazer parte da cultura alimentar de um povo e de uma região. Isto porque, embora diante da escassez ou da pobreza se coma apenas para saciar a fome ou a manutenção do corpo, o homem é sempre capaz de escolher e selecionar o que ele come e essa escolha perpassa a construção social na qual aquele indivíduo foi inserido desde seu nascimento.

A alimentação como parte cotidiana da vida dos indivíduos nos diz sobre o que significa alimentar-se nos diferentes tempos e sociedades. Nesse sentido, por meio da alimentação, podem-se identificar os valores culturais de uma dada sociedade. Na região Norte existe hábitos alimentares que fazem parte da cultura alimentar de cada estado ou de suas regiões e cidades. No caso de Belém, conhecida internacionalmente pela sua cultura alimentar, as comidas típicas estão associadas à própria identidade dos belenenses. Pode ser dito que, invariavelmente, o sentimento de pertencimento a um determinado lugar está relacionado à alimentação de uma forma muito forte demarcando as fronteiras de cada indivíduo, como no caso, por exemplo, do consumo de peixe frito com açaí. Exemplificando melhor: o peixe frito degustado com um pirão de açaí, daqueles de encher os olhos, nos remete à gente amazônica, aos seus hábitos alimentares mais enraizados da cultura alimentar local.

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

*Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO*

Esta relação identitária de Belém e de seus moradores com a alimentação foi alicerçada de maneira mais efetiva no campo do imaginário paraense a partir dos anos 40 do século XX, quando é possível visualizar uma valorização maior dos “pratos regionais”, ainda que, seja verdade, esse movimento somente viesse a ganhar espaço como o concebemos hoje a partir da década de 1980. Nesse sentido, como aponta Fernando Jares Martins, um dos principais nomes neste cenário foi o de Paulo Martins, que nos anos 90 do século XX “começou sua revolução a partir da reutilização e recombinação dos ingredientes tradicionais” e ainda “fazendo o jambu saltar fora das cuias de tacacá ou das terrinas de pato no tucupi, rompendo a antiga aliança, criou o Arroz de Jambu”. Embora, seja verdade que, anteriormente, o chef Adauto Rodrigues do *Hotel Hilton* já fazia experiências com os produtos regionais “em suas experiências, utilizou a pupunha como guarnição, preparava o filhote com gengibre e outras novidades” (ESPÍRITO SANTO & MARTINS, 2014, p. 73).

Por meio da alimentação também podemos identificar os valores culturais de uma dada sociedade uma vez que, de certo modo, ela revela as relações hierárquicas entre os diversos segmentos sociais. A alimentação como parte da vida dos indivíduos desperta no historiador olhares sobre o que significa o alimentar-se nos diferentes grupos sociais em diversos tempos e sociedades. Afinal, ao pensarmos o que, como e porque se comia em dada época, se pensa a própria história de cada povo e de seus marcadores sociais, étnicos, religiosos e culturais. Até porque como nos informa Reinhardt: “A tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem” e “Por isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou seu grupo utiliza a comida como diferencial entre eles e os outros” (REINHARDT, 2015, p. 04). Então, muito do que se come e as muitas maneiras de se alimentar 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.

Desse modo, compreendemos identidade no campo da alimentação a partir do que propõe Carneiro. Este 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. 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).

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO

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. Compartilhando da chamada ideia antropofágica, 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. Aliás, a cozinha nacional vista como identidade, como se apresenta hoje é produto de uma construção identitária lenta e gradual e que tem início no século XX.<sup>3</sup> Aqui lembrando que “as identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas sim, conectá-las”. (MONTANARI, 2008, p. 12). Tais identidades, portanto, são mutáveis e estão abertas a trocas culturais e mais do que isso em constante movimento “adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas e identidades diversas”. (MONTANARI, 2008, p. 12). A identidade da cozinha amazônica tão enraizada está imbricada nesta concepção, uma identidade que foi construída ao longo do tempo pelas trocas culturais.

Desta forma, como na concepção de Dória, pode-se pensar na ideia de uma cozinha brasileira no contexto do movimento modernista no século XX, em especial o sentido atual de cozinha nacional. De fato, “(...) na mesma época em que se descobriu o barroco como estilo arquitetônico, armou-se o discurso sobre a culinária brasileira - um estilo que é fruto do amálgama dos modos de comer de índios, negros e brancos” (DÓRIA, 2009, p. 24).<sup>4</sup> Por outro lado, é nesse momento que surge a identidade regionalista, inclusive no que se refere à alimentação, uma espécie de cozinha regional, onde vê-se surgir o alimento que é típico de cada região. Isso porque buscou-se a construção de uma cozinha nacional e regional com o movimento modernista.

Um dos pioneiros nessa temática foi Gilberto Freyre que lançou o *Manifesto Regionalista de 1926*, o qual não defendeu uma cozinha nacional, mas “defendia exclusivamente as cores do Nordeste, procurando demonstrar a sua contribuição ampla à cultura e à economia brasileiras, protestando contra a sua marginalidade política”. (DÓRIA, 2009, p. 24). Nas primeiras décadas do século XX, portanto, com o movimento modernista houve uma inversão de valores no que tange a comida regional, que começa a ser pensada pelos representantes desse movimento como uma pilastra da construção de uma identidade nacional. Mas, é bom que se diga que este movimento de valorização da alimentação regional como comida típica integrante da nacionalidade brasileira, tal como faziam alguns literatos como Jacques Flores, Osvaldo Orico

<sup>3</sup>Sobre o modernismo no Pará, ver MOURA (2001).

<sup>4</sup>Para um aprofundamento de o assunto ver também DÓRIA (2006, pp. 215-229).

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO

77

ou Leandro Tocantins, ainda que muito forte na literatura paraense, ao que tudo indica ainda não era um imaginário largamente compartilhado na sociedade paraense.

Para além do campo da literatura ou das obras dos literatos, a valorização da comida regional só começou a ser sentida a partir dos anos da década de 1940, inclusive de uma forma mais prática no preço dos pratos regionais, quando estes passam a ser anunciados com maior importância, ou, ainda, o surgimento de estabelecimentos voltados para os produtos regionais, ainda que uma valorização muito “acanhada”. Neste sentido, conforme podemos verificar, a ideia generalizada de “comida típica regional” – considerada assim pelo fato de usar ingredientes de origem indígena – para além do campo da literatura modernista paraense,<sup>5</sup> só ganhou força na segunda metade do século XX. É claro que essa comida amazônica precisou ser elevada ao status de tradicional ou típica, o que não ocorreu de uma hora para outra. O que enfatizo é que no caso da região paraense os modernistas tiveram contribuição na elevação desse status tradicional, pois como nos enfatiza Reinhardt:

(...) inconscientemente eles (indivíduos de uma sociedade) começam a dar sentido simbólico a algo que faziam por praticidade. Muitos são os momentos que isto pode ter acontecido e, em cada um destes momentos (ou não) um hábito alimentar vir a ter sentido diferenciado, apresentando-se como tradição (REINHARDT, 2015, p. 2).

Assim, a alimentação no Pará ao longo do tempo deixa de ser vista apenas como um alimento de saciedade biológica para tornar-se um elemento de identidade regional, o qual passou a revelar hábitos cotidianos de uma população que, por exemplo, gostava de xibé com peixe frito e açaí. Foi nesse cenário que surge o livro de Jacques Flores intitulado *Panela de Barro*. Neste trabalho ele foi defensor do que chamava de cozinha típica ou amazônica. Uma espécie de aproximação mantendo suas devidas distâncias entre os interiores e a cidade. Uma necessidade em transformar esses hábitos da gente amazônica em virtude regional de qualidade e mais do que isso como que caracterizadores de uma identidade singular e única (FLORES, 1990, p. 69).

Neste sentido cabe lembrar que a segunda metade do século XIX ainda estava marcada por uma dieta alimentar popular, tributária das tradições alimentares indígenas e africanas, ainda que esta em menor medida, como indica-nos o consumo do peixe seco com farinha, ou da manteiga de tartaruga, ou ainda da lingüiça de peixe-boi chamada de mixirá, ainda que pesem as diferenças entre o comer na cidade de Belém e nos sertões da província. No século XIX não havia ainda uma identidade regional referente à alimentação, ao

---

<sup>5</sup> Segundo Figueiredo, os modernistas na Amazônia contribuíram para significativas transformações na Amazônia, no que tange a vida cultural e política, em especial, pois, buscavam uma nova leitura da realidade brasileira, visualizada sob o ângulo amazônico. Onde havia a busca de uma identidade nacional, pela qual a Amazônia teria grande destaque. Os modernistas por meio de suas crônicas e ensaios trouxeram importante contribuição ao enfatizar na alimentação da Amazônia todo um aspecto regional e popular. Sobre o modernismo no Pará ver MOURA (2012).

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

*Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO*

78

contrário as comidas que hoje são elevadas a categoria de típicas da região como pirarucu, tucupi e o açaí eram naquele tempo tidos como comida dos pobres ou menos favorecidos e algumas como o pirarucu eram consumidas de maneira cotidiana em muitas das casas da capital.

No século XIX, no contexto do incremento das exportações da borracha desde a década de 1850 e das importações, não somente favorecidas pelos negócios da goma elástica, mas também pela navegação à vapor e abertura do Amazonas à navegação estrangeira, houve para algumas mesas da cidade certo requinte dos costumes alimentares por parte daqueles ligados a uma cultura alta em contraposição a uma cultura baixa ou popular. Segmentos da cultura alta que, se associando aos valores e sensibilidades ditos civilizados porque eram europeus, queriam reformar os hábitos populares condenando as suas filiações indígenas e ainda mais africanas, ainda que estes produtos importados não fossem consumidos por toda a população devido a seu preço, fazendo com que os produtos regionais continuassem entre os mais consumidos. Ou seja, houve um refinamento dos padrões gastronômicos, mas este estava voltado para os produtos europeus e não necessariamente um resgate de uma identidade regional.

Por outro lado, nas primeiras décadas do século XX, com o movimento modernista houve uma inversão de valores no tocante à 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, os quais aderindo à chamada ideia antropofágica tentavam resgatar os valores regionais, através da alimentação.

### **PANELA DE BARRO: JACQUES FLORES E A CONSTRUÇÃO DE UMA CULTURA ALIMENTAR AMAZÔNICA**

Jacques Flores, pseudônimo de Luís Teixeira Gomes, nascido em 10 de julho de 1893, em Belém, foi tipógrafo e encadernador. Jacques Flores conheceu e se tornou amigo de outro nome consagrado da região: Bruno de Menezes. Em 1922 ele se tornou membro da então *Associação dos novos*, o qual se compunha de jovens intelectuais da época. Três anos depois publicou seu primeiro livro de versos: *Berimbau e Gaita* iniciando sua carreira literária. Em 1946 tornou-se membro da Academia Paraense de Letras e do Instituto Histórico e Geográfico do Pará, vindo a falecer em 1962 (FLORES, 1990). Jacques Flores também atuou desde muito cedo como jornalista, sendo que suas crônicas ganhavam destaque como nos aponta Cunha (2018, p. 80): “era muito respeitado no meio jornalístico por seu estilo claro expressivo e ainda por sua seriedade profissional (...)” e, ainda, “(...) como jornalista fez centenas de crônicas exercendo extraordinário senso crítico a respeito de tudo que o rodeava”. Ele teve papel ativo no grupo de modernistas paraense sendo responsável junto com Bruno de Menezes na *Revista Belém Nova*.

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO

Segundo Moura, os modernistas na Amazônia foram responsáveis por significativas transformações na Amazônia, no que tange a vida cultural e política, em especial, pois, buscavam uma nova leitura da realidade brasileira, visualizada sob o ângulo amazônico. Onde havia a busca de uma identidade nacional, pela qual a Amazônia teria grande destaque (MOURA, 2001). Neste campo, aliás, Jaques Flores através de suas crônicas e ensaios trouxe importante contribuição aos objetivos dos modernistas ao enfatizar na alimentação da Amazônia todo um aspecto regional e popular. Nesse sentido como nos coloca Cunha:

Jaques participou da renovação desencadeada pelo movimento modernista no Pará, atuando intensamente na “Associação dos Novos” e cooperando com Bruno de Menezes na “Revista Belém Nova”. O modernismo conduziu-o à utilização intensiva do linguajar caboclo, permeado de regionalismos toda sua obra, tanto na poesia quanto na prosa. (CUNHA, 2018, p. 81).

Poeta e cronista, Jacques Flores escrevendo com uma determinada sátira, regada por certo humorismo sagaz o cotidiano, foi também narrador que buscava através da leitura de seu tempo e espaço “relatar” a gente amazônica nos seus pormenores. O livro *Panela de Barro*, publicado pela primeira vez em 1947, é nas palavras de Cunha:

(...) um livro de crônicas; são ao todo trinta e quatro narrativas, que tratam dos mais variados temas do cotidiano da região Norte, mostrando a vida social, política, literária, os gestos culinários, as lendas e as crenças do povo paraense (CUNHA, 2018, p. 84).

Através de seu livro *Panela de Barro* ele é responsável por trazer à tona “uma visão de Amazônia, de seus costumes, lendas e fetichismos. De seus “casos” mais alegres, onde a inteligência do caboclo se revela com espantosa originalidade” (FLORES, 1990, p. 10). Valorizando o popular, aquilo que é a da terra, da chamada gente amazônica. Suas expressões ao longo do livro trazem o olhar voltado para a alimentação regional, suas metáforas nos levam aos costumes do caboclo, do interior demonstrando que estes hábitos também faziam parte da cidade. Uma espécie de aproximação mantendo suas devidas distâncias entre os interiores e a cidade. Uma necessidade em transformar esses hábitos da gente amazônica em virtude regional de qualidade e mais do que isso como que caracterizadores de uma identidade singular e única. Assim, “(...) ele escreve com uma linguagem leve, clara, fluente, saborosa, como os alimentos que são cozidos na panela a que o título do livro refere-se” (CUNHA, 2018, p. 84). Os modernistas paraenses também tomaram como ponto de discussão o aspecto simbólico dessa alimentação. Em alguns momentos essa alimentação regional torna-se o lugar comum de classes onde os segmentos distintos socialmente compartilham um determinado prato, sendo o momento que eles transitam, pois ao compartilhar os mesmos hábitos estão compartilhando valores comuns.

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO

O açaí é um forte exemplo. O hábito de tomar açaí perpassa as classes altas e baixas de Belém, o que muda de uma para a outra é o espaço onde se obtém a bebida, já que existem lugares de venda mais popularizados e outros mais requintados. Ou ainda, diferenças na forma de consumi-lo, pois no interior “põem açaí simplesmente na farinha e só tomam bem grosso, na cuia” enquanto que os “nascidos na capital, no entanto, (nem todos), o ingerem com farinha, açúcar e, a mais das vezes, gelado”(FLORES, 1990, p. 69). Enfim, Jacques Flores retratou a Amazônia ressaltando aspectos de sua identidade e, como já dito, a cultura alimentar como produto de uma construção identitária. Até mesmo pegando como metáfora a ideia da panela de barro como título da sua obra, pois, é nela que o povo ferver seu alimento dando um sabor todo especial, podendo a comida preparada ser um peixe cozido com cebolas, um picadinho de tartaruga ou um sarapatel de peixe-boi, resgatando esse utensílio do povo para cozinhar no título da coletânea de suas crônicas. Bastos nos diz que Flores, faz uso da panela de barro justamente por ela ter um caráter renovador já que o barro:

(...) possui sua força, que é a de refazer constantemente, porque o barro é o mundo da Amazônia (...) onde haverá sempre “casos” e notícias, sempre renovadas, porque eternamente se contarão coisas de esse mistério amazônico, que cria e alimenta os enormes caboclos do Norte. (BASTOS, 1990, p. 11).

Nesse sentido, como nos aponta Cunha, Jaques Flores “(...) inicia sua crônica instigando o leitor a pensar na culinária, no “material de boca”” (CUNHA, 2018, p. 85). Ora, a alimentação por si só já é um fator que diferencia as regiões e pessoas, ainda mais se pensarmos na Amazônia que tem no seu paladar um dos seus diferenciais. A Amazônia que com seus insumos/produtos tão valorizados como o açaí, o cupuaçu, o pirarucu e a farinha de mandioca que geram inúmeros outros tipos de sabores regionais. Aliás, Osvaldo Orico (1972) nos idos da primeira metade do século XX, já observava que a cozinha amazônica entre todas existentes no país é aquela que tem nos hábitos alimentares o seu caráter mais legítimo, em especial pela forte herança indígena.

Em um de seus textos “*Comendo mole*”, Jaques Flores utilizou a seguinte expressão: “*palavras sapotilhosas*” (FLORES, 1990, p. 22), que vem de sapotilha, fruta regional muito degustada e encontrada em maior quantidade nos interiores, criando neologismos regionais que trazem a cultura para o centro da panela fervente. Noutro texto, intitulado *Caboclo bom na armadilha*, o autor incorporou um modelo de abastecimento presente desde séculos passados na capital: a chegada das embarcações abarrotadas de produtos vindos dos interiores transformando a feira do Vêr-o-peso no lugar em que as gentes dirigiam-se para comprar, olhar, vender ou apenas consumir. Assim ele descreve os produtos: “aves, cordas, farinha, tapioca, manga, banana, macacheira, mangaba, etc.” (FLORES, 1990, p. 31). É bom que se diga que esse abastecimento e seu comércio entre os interiores e a capital paraenses era um dos negócios propulsores da economia da cidade. Desde o século XIX, quem estivesse residindo na capital da província do Pará, ao

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO

81

observar o cais, iria deparar-se com a seguinte cena: inúmeras embarcações que diariamente chegavam carregadas de produtos regionais para abastecer a cidade trazendo, pro exemplo, cacau, café, carnes, castanhas, feijão tapioca, bem como distintos tipos de peixes como gurijuba e ainda sebos, manteigas de tartaruga e a farinha de mandioca.

Os produtos citados por Jaques Flores na crônica eram sinônimos de uma identidade regional, que naquele momento estava sendo exaltada pelos modernistas, como o caso da farinha que está presente nas mesas dos paraenses todos os dias e praticamente combina com quase tudo, do pirão ao peixe cozido, passando pela farofa de ovo. A tapioca virou sorvete extremamente apreciado por belenenses e estrangeiros bem como mousse, creme e o que mais a imaginação permitir. A manga apesar de ser de origem asiática popularizou-se de tal modo que muitos pensam ser originalmente de nossa região, tanto que Belém hoje tem como legenda a seguinte frase: *Belém cidade das mangueiras*. A macaxeira por sua vez tornou-se tão procurada quanto o açaí, onde desde os idos do século XVIII e XIX era utilizada para diversos pratos, para fazer o tucupi, bolos e outros.

### UM DESTAQUE: O AÇAÍ

No que tange a alimentação típica de Belém é importante dizer que é necessário analisa-las a partir da ideia de tradição inventada dita por Hobsbawn quando coloca que “muitas vezes, ‘tradições’ que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes, quando não são inventadas” (HOBSBAWM & RANGER, 1984, p.09).<sup>6</sup> É preciso dizer, então, que as comidas elevadas a categoria de típicas e regionais não eram vistas como tradição culinária no século XIX, antes elas eram hábitos alimentares. Por exemplo, em 26 de fevereiro de 1897, o jornal *Folha do Norte* dava conta de que “às duas horas da tarde, as divas Firmina da Conceição e Genoveva Pires” já haviam feito “um lauto almoço, em que tainhas moqueadas andaram a pedir meças a um pirão de assahy” (FOLHA DO NORTE, 27/01/1897, p. 02). Naquele momento o peixe moqueado acompanhado de açaí era um hábito alimentar, uma vez que as pessoas no dia-a-dia consumiam por hábito, praticidade e economia e não porque tomar o açaí com tainha ou outro peixe fosse um prato regional.

Diferente da maneira que Jacques Flores enaltece o açaí, nos idos de 1947, como um produto da terra, regional e eivado de identidade. O próprio autor inclusive se coloca como um bom paraense bebedor de açaí, ao construir seus textos em primeira pessoa do singular. Neste sentido, quando o assunto era o açaí ele

---

<sup>6</sup> E ainda, para o autor “Por ‘tradição inventada’ entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras, tacitamente abertamente aceitas, tais práticas de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado” (HOBSBAWM & RANGER, 1984, p. 9).

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO

coloca-se com fazendo parte do povo paraense que não deve renegar suas origens e assim adorava o produto: “Eu, também, sem ser coisa alguma neste mundo, digo, repito e juro que gosto, dou a vida pela preciosa bebida de minha terra” (FLORES, 1990, p. 71). Essa ideia de pensar o açaí como comida típica ganha espaço a partir dos modernistas, na primeira metade do século XX. Desta forma, como salientou Dória (2009), deve-se pensar uma cozinha brasileira somente após o movimento modernista, em especial o sentido atual de cozinha nacional. Por outro lado, é nesse momento que surge a identidade regionalista, inclusive no que se refere à alimentação, uma espécie de cozinha regional, onde vê-se surge o alimento que é típico de cada região.<sup>7</sup> Em sua crônica especialmente elaborada para falar do açaí, intitulada *O Açaí, saborosa bebida paraense*, Jaques Flores narrou todos os passos seguidos desde o apanhar do fruto até a bebida pronta para ser consumida. Segundo Flores:

Destemido caboclo paraoara tirou o dia de hoje para apanhar - segundo expressão usual - um bocado de açaí. Assim, pelas 8 horas, com vários companheiros -quando não vai por terra - mete-se numa montaria (canoa) e dirige-se a certo lugar, onde viceja o grande açaí (FLORES, 1990, p. 65).

E ainda,

Chegando ao local escolhido, saltam munidos de terraços e de *jamaxis* ou *aturás* (paneiros com pés grandes e resistentes, próprios para conduzirem o açaí em bago) e começam a inspecionar as redondezas, a fim de ver onde se encontram cachos maduros (FLORES, 1990, p. 66).

As formas podem ser diferentes de ingeri-lo como nos diz o próprio autor em sua crônica: “E assim que, à hora do almoço, por todos os bairros da cidade, se deparam garotos e raparigas de bules, tigelas, copos e cuias, rumo as quitandas” (FLORES, 1990, p. 69). Com essa citação pode-se confirmar um fato: seja no interior ou na capital o açaí tornou-se um produto regional tipicamente do Pará. O viajante Alexandre Rodrigues Ferreira confirma a importância do uso do açaí, em fins do século XVIII, quando enfatizou que:

Dos frutos se extrai o vinho de uassahy, de notável consumo e feito da seguinte maneira: esfregam-se os coquinhos em água fria ou morna para maior rapidez da operação e, obtém-se uma tinta vinosa, que adoçada ou não com açúcar, produz uma bebida oleosa e um tanto amarga, com sabor de erva e que quando tomada em grande quantidade depois do jantar, causa indigestão (FERREIRA, 1972, p. 237).

No início do século XIX, os usos do açaí continuavam a ser descritos por estrangeiros que passavam pela região. Isso é o que demonstra Hercules Florence, em 1828, quando conta que nos arredores de Gurupá “A gente pobre adiciona-lhe um bocado de farinha de mandioca e tem assim nutrição simples quão substancial (o mingau de açaí). Está combinação é, como o guaraná, invento dos indígenas” (FLORENCE,

<sup>7</sup> Sobre o tema ver também: BARBOSA (2007).

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

*Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO*

83

1976, pp. 303-304). Avé-Lallemant, em seu relato sobre o Pará, datado de 1859, afirmava sobre o açaí: “Misturam-se com farinha de mandioca torrada e adoçam-no com um pouco de açúcar; um caldo meio ralo que na primeira prova, achei logo muito saboroso (...)” (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 53). Ao que tudo indica, o açaí originalmente consumido pelos indígenas era como uma bebida, semelhante ao uso do guaraná. A introdução da farinha e posteriormente do açúcar já demonstram certa mudança/mistura do consumo original. Entre 1865/1866, Elisabeth Agassiz, em Belém, mencionou que ao provar o açaí este já era servido com açúcar e farinha “o gosto é adocicado, mas dá um prato muito delicado quando se lhe ajunta um pouco de açúcar e farinha d’água” (AGASSIZ, 1975, p. 101).

O viajante Avé-Lallemant, em meados do século XIX, também enfatizava que o açaí estava presente em todas as refeições importantes do povo do Pará; “(...) Pela manhã, à tarde, à noite, e quando possível, também à meia-noite, o povo do Pará serve-se de açaí”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 37). O naturalista ressalta ainda o consumo do açaí com peixe de uma maneira bastante literária: “Quem comeu sempre e por muito tempo açaí e pirarucu, toma a natureza da Euterpe e desse peixe; torna-se verdadeiro filho do rio, uma criatura da água, respirando pelos pulmões” (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 56). Século XX adentro, Leandro Tocantins informa que também se comia açaí com “camarões assados ou fritos, que de uma forma ou de outra vão muito bem com o assai, ou fazendo as vezes de ‘salgadinhos’, na hora dos aperitivos” (TOCANTINS, 1987, p. 44). Da mesma forma, o autor grifa que “ele é sobremesa, é merenda, é alimento básico” (TOCANTINS, 1987, p. 210). Por meio dos relatos dos viajantes fica evidente que o açaí era um produto extremamente consumido na região.

De fato, o açaí era hábito e muito estimado. Era um alimento consumido em todas as classes sociais e que, de certo modo, havia diferenças na forma de consumo, uns o consumiam com água, açúcar e farinha de mandioca, outros apenas com farinha de mandioca. Nos relatos de Jacques Flores é possível identificar duas questões fundamentais no que se refere ao açaí. A primeira delas, é o modo de consumo que continuava o mesmo, sendo o açaí consumido com peixe e farinha. O segundo aspecto é a ideia de seu consumo como uma herança indígena. Flores, nos diz ainda que: “Em muitas quitandas, onde o progresso já entrou, o serviço de *amassamento* é feito a máquina, sendo esta acionada a eletricidade”. Sem esquecer, contudo, que: “Há também a *amassadeira* particular, ou seja, a mulher que ganha a vida e, às vezes, a da sua família, amassando açaí, trabalho esse que faz dentro da própria residência” (FLORES, 1990, p. 69). A crônica de Jaques Flores é um enaltecimento do hábito alimentar típico da região, que desde o seu apanhar até mesmo a sua venda está eivado de costumes locais. É um cantar das gentes amazônicas em prosa e verso. Assim, como enfatizou o autor: “A meu vêr, era o açaí o maravilhoso licor, o decantado netar que as *cunhantans* serviam aos heróis quando, triunfadores, mereciam, nas tabas, as honrarias gloriosas” (FLORES, 1990, p. 71).

## **O PATO NO TUCUPI, NA PANELA DE BARRO DE JACQUES FLORES**

Em outra crônica, intitulada *Pato no Tucupi*, Jaques Flores abordou sobre a iguaria que não poderia faltar no chamado natal dos paraenses (Círio de Nazaré). Segundo o autor: “No dia em que alguém se abalançar a escrever em torno de tal assunto, garanto que surgirá à cena como campeão dos pratos paraenses - o pato no tucupi” (FLORES, 1990, p. 93). Mas, não somente o pato em si, ele deve estar associado a um ingrediente tipicamente amazônico: o tucupi. Ambos junto com o jambu somam as características peculiares da cozinha paraense. Sem esses ingredientes comer o pato é apenas um prato comum, sem a originalidade das gentes amazônicas. Assim:

Comer um pato no arroz ou à mariscal, guizado com batatas, assado, desta ou daquela maneira, é comer um pato comum. Agora pegue um patarrão, dêsses que pesadões e gordos, andam, bufando, pelo quintal. Examine o bico, veja se não tem algo que o impeça de ser vítima da faca. Nada havendo mais, ponha água na panela e a panela no fogo e, com mão firme, cometa o patricídio (FLORES, 1990, p. 94).

O autor descreveu então todos os passos pelos quais o pato passaria até ser mergulhado no tucupi e servido com jambu. Sobre o serviço do pato no tucupi, dizia enfim:

(...) Já a mesa, o venturoso cidadão, o feliz gastrônomo vê à sua frente a terrina cheia, a molheira rescendendo aquele cheiro apetitoso, inebriante, que faz a gente arregalar os olhos de contentamento, posso afirmar que êle, o cidadão dando suspiros, está vendo o céu na terra (FLORES, 1990, p. 94).

O pato no tucupi desde o século XIX já era consumido pela população da capital e dos interiores também. No século XX, o consumo dos patos fazia-se em épocas de festividades. E nessa época que o pato no tucupi foi elevado a “categoria” de comida regional e passa a ser enaltecido pelos modernistas paraenses. A exemplo do próprio Jaques Flores como demonstrado acima. No geral, os moradores criavam os animais que iam consumir em tempos de festas e o pato não parecia ser prato de consumo diário. Assim, próximo ao natal de 1917, em Belém, do quintal da residência do Sr. Joaquim Pantaleão, “o “Pauta”, como era conhecido o antigo empregado do Teatro da Paz, haviam sido roubadas pelos gatunos algumas galinhas e um “gordo patarrão que aquela senhor reservava para a noite de Natal” (FOLHA DO NORTE, 21/12/1917, p. 05). Nesse mesmo dia, 21 de dezembro, a *Folha do Norte* noticiava que ladrões também invadiram um quintal da taberna *Viégas*, na Rua dos Timbiras, e “carregaram todas as galinhas”. Iguamente tentaram roubar umas cotias que o Sr. Carlos Alberto de Pinho, maquinista de lancha, havia trazido de sua última viagem (FOLHA DO NORTE, 21/12/2017, p. 05), que provavelmente seria degustada também nas festas de fim de ano. A grande procura por patos, não havendo menos afeição pelas galinhas e cotias, se fazia tendo em vista que eram muito consumidos, possivelmente como prato principal, ou ao lado de outras carnes que eram servidas

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

*Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO*

nas festas de Natal e Ano Novo. Para além desse consumo dos dias festivos, que certamente levavam a esses roubos, também não se pode perder de vista a fome dos mais pobres.

Na década de 1920, ao lado das festas de fim de ano, um pouco antes dessa data encontramos também sendo servidos patos como presença obrigatória nas mesas da festa anual de Nossa senhora de Nazaré, em outubro. Em 6 de outubro de 1939, o *Bar BéBé*, no Largo de Nazaré, em virtude do arraial oferecia “o saboroso PATO NO TUCUPY” (FOLHA DO NORTE, 06/10/1939, p. 03). Nesse período, inclusive, era constante os avisos deste prato nos restaurantes e outros locais de venda de comida, além das casas onde também havia o consumo do pato no tucupi. Os patos também eram vendidos em pontos fixos na cidade e por vendedores ambulantes. Em 21 de outubro de 1927, os vendedores José de Almeida e Manuel Miranda foram presos por estarem vendendo no bairro de São Braz patos amarrado em varas de cabeça pra baixo e assim estavam a infringir o Código de Polícia Municipal (FOLHA DO NORTE, 21/10/1927, p. 03). Enfim, independentemente de datas festivas, o pato no tucupi já fazia parte dos pratos que eram oferecidos prontos em restaurantes, como em 16 de janeiro de 1928, no *Bar Paraense*, que era conhecido por servir carnes de caças aos fregueses (FOLHA DO NORTE, 16/01/1928, p. 05).

Ao enaltecer o Pato no Tucupi como uma comida paraense e estabelecer um vínculo com a identidade regional, Jaques Flores elevou o prato ao patamar das comidas típicas do Pará. Ele termina sua crônica assim:

Como deve ser comido? Ó velhinho! Pato no tucupi só em prato fundo e com farinha d'água, da bôa...Nada mais! E se hoiver um vinhozito português? Bem, se houver um vinhozito português, melhor. Aí é que a coisa fica de se lambar o beijo...Eu, só de me lembrar, chega estou sentindo coceira na boca do estômago. (FLORES, 1990, p. 95).

### O TACACÁ NÃO PODIA DEIXAR DE ESTAR PRESENTE

Jaques Flores não esqueceu de escrever sobre o Tacacá. Sua primeira observação é salientar o quanto a mandioca é um produto que caracteriza a Amazônia, bastando apenas notar os costumes de suas gentes, que se vê claramente essa realidade. O autor salientou o fato de que o tacacá assim como o açaí e o pato no tucupi são essencialmente iguarias tipicamente da Amazônia, que também não escolhia classe social nem idade: “O interessante é ver-se, rodeando a tacacazeira cidadãos de várias idades, tomando a grossa e apimentada bebida (...)” (FLORES, 1990, p. 132). Em especial num final de tarde, aquela cuia com um ar fumegando de quente, que mesmo com o clima de calor da Amazônia, tem seu público fiel.

Para Jaques Flores o Tacacá era uma herança indígena e essa construção foi muito clara por parte dos modernistas, tais como o nosso autor. Ou seja, de que a cozinha amazônica é a cozinha de herança indígena: “São partos que, vindos das nossas velhas tapuias”. E ainda: “(...) que nossos avós índios davam àquilo que todos nós conhecemos sob a denominação de Tacacá” (FLORES, 1990, p. 132). Mas, o Tacacá citado pelo

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

*Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO*

autor é um prato mestiço, uma vez que a forma como ele veio a ser elaborado com camarão não era da mesma maneira consumido pelas comunidades indígenas. Como nos informa Monteiro, o tacacá “de inspiração brasileira, indígena nos ingredientes, popularizou-se, tornando-se coqueluche social” (MONTEIRO, 1963 p. 65). O viajante Alexandre Rodrigues Ferreira, no século XVIII, já se referia ao consumo do tacacá entre os indígenas, à maneira deles. Segundo afirmou:

Os índios têm cuidado de conservar sempre em água a que lhes serve para o tacacá. Dentro de uma panela, onde já está a água a ferver, lançam a tapioca diluída em água fria e a gelatina que daí resulta, depois de adubada com o tucupi, é o almoço quotidiano, e não raras vezes o jantar e a ceia dos índios (FERREIRA, 1888, p. 85).

Por esse relato de Alexandre Rodrigues Ferreira vemos que havia uma panela com água para fazer o tacacá, sendo esse alimento um dos mais consumidos nas principais refeições de grupos indígenas, o que demonstra a importância do tacacá para essas populações. Jacques Flores, em alusão a importância dos diversos pratos oriundos da mandioca e de origem indígena não deixa de destacar o tacacá:

(...) resultado da união do tucupi e da goma da tapioca com elementos tais como sal, pimenta, jambú (também conhecido por agrião no Pará) e camarão seco, o tacacá, tanto quanto o açaí, é uma criação típica da Amazônia, com acentuado predomínio no Pará (FLORES, 1990, p. 132).

Criação dos grupos indígenas que no lugar do camarão colocavam peixes e mesmo formigas saúvas, em 1947, Jacques Flores nos informa que no interior paraense ainda se encontrava essa forma de consumo, pois, na falta do camarão seco, “usa-se o fresco e até mesmo certos peixes, como tamuáta, matupiri, bacu, cabeça de gurijuba, etc”. Todavia na cidade de Belém “o tacacá, para ser completo, deve ter camarão, sendo este seco, do Maranhão, do que é vendido em côfo. O salgadinho do camarão no tucupi dá um gosto especial aos apreciadores” (FLORES, 1990, p. 133). Ainda, segundo o autor, havia um molho especial que era servido numa panela de barro composto de tucupi com pimenta de cheiro e alho e ao lado um pires com sal e pimentas (FLORES, 1990, p. 133).

Oswaldo Orico, por sua vez, também observador da cozinha amazônica, evocando memórias da infância e da juventude, considerou que o *tacacá* era “a bebida que compete com o açaí em procura e popularidade” (ORICO, 1972, p. 38). Sua descrição do prato nos mostra o caráter mestiço da sua composição: “Há muita gente que, quando pede um tacacá, o que toma de verdade é o tucupi com o camarão fervido dentro, a colherada de molho de alho, sal, pimenta-de-cheiro, mais (...) o jambu” (ORICO, 1972, pp. 38-39). Ainda que o autor nos diga que alguns interiores ainda mantinham o consumo do tacacá com peixes, ele atribui esse uso à falta do camarão e não como um hábito alimentar usual dos grupos indígenas. Nesse

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

*Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO*

87

sentido, reforça que “No interior, onde há falta de camarão seco, usa-se o fresco e até mesmo certos peixes, como tamuatá, matupiri, bacú, cabeça de gurijuba, etc.” (ORICO, 1972, p. 133).

Essas evidências, mudanças e permanências nos ajudam a corroborar com os argumentos aqui defendidos de que os modernistas foram responsáveis por criar um ideário de comida típica regional no Pará e que estas em grande medida eram heranças indígenas, que, no entanto, creio sejam também mestiçadas com outros legados europeus, marcadamente português, bem como africano.

### **PEIXE FRITO, TAMBÉM**

Jacques Flores faz uma crônica sobre o peixe frito como um alimento típico não só da nossa região, mas, sobretudo, das camadas populares de Belém, nos lembrando que nada mais saboroso do que um peixe frito acompanhado de farinha d'água e molho de pimenta e limão. O prato seria característico de Belém: “Se todas as capitais possuem características especiais de seu modo de vida, sobretudo no que diz respeito ao chamado ‘material de boca’, nada mais claro que se dizer que o peixe frito constitui uma das características da alimentação da massa popular de Belém” (FLORES, 1990, p. 153).

Flores utiliza uma volta ao passado para comentar o presente quando nos diz que antigamente a tainha era o peixe preferido para ser consumido na forma frita e no seu tempo a piramutada é que vem suprimindo o lugar que dantes era da tainha. Salientando o quanto esse artigo era preferência nas casas e até mesmo do próprio autor: “Vi muitos camaradas de gravata desses metidos a sêbo, comprando suas postas, naturalmente para melhorar o almoço ou mesmo para constituir o dito”, e finaliza: “Fica-se sabendo que muita gente empafiosa, que anda por aí arrotando frango, dá graças a Deus quando acha peixe frito para atender a grita do estômago” (FLORES, 1990, p. 155).

No dia-a-dia, no entanto, a comida ordinária dos mais pobres vendidas nas “baiúcas” nada tinha dos pratos mestiços e regionais que estavam presentes nos restaurantes. Em suas memórias, De Campos Ribeiro enfatizou que era comum encontrar estabelecimentos na Avenida Independência que eram as ditas “baiucas”, ou seja “café, restaurante e também escondilho da vadiaria rufianesca” (DE CAMPOS RIBEIRO, 1915, p. 122). Nas “baiúcas” os fregueses podiam comer por exemplo:

(...) lingüiça assada na brasa, com farinha grossa, cujo preço de oitocentos réis eventual e generoso acompanhante pagaria!...Ou um café grande, com leite e pão, que custava tão só seiscentos réis...com um pedaço de queijo duro, do Ceará, isso ia mais longe: mil e duzentos réis (DE CAMPOS RIBEIRO, 1915, 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,

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

*Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO*

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, 2000, p. 107). Por volta de meio-dia o almoço e as seis da tarde a janta. Essa realidade também já foi ressaltada quando mostramos que estes eram os horários nos quais alguns estabelecimentos estavam funcionando. Segundo o autor, fora dessas horas era comum comer “Entre o café e o almoço, pra forrar o estômago, mingau de banana verde, mingau de milho, mingau de arroz. Entre o almoço e o jantar vinhos de Açai e cacau” (MORAIS, 2000, p.107). Quanto à sobremesa era quase sempre frutos crus como “banana com farinha, laranja, uxi, umari, bacuri, além da pupunha e do piquiá cosidos” (MORAIS, 2000, p. 107). Comia-se muito peixe, em especial os regionais, como tambaqui e tamuatás. Jacques Flores também comentara sobre a falta de alguns peixes na época em que escrevia e o aumento do consumo de peixes como a tainha. Segundo o autor:

(...) tive também a ciência de que o melhor peixe para trabalhar é a piramutada, que a gurijuba e a traíra só servem no último caso, e que o mais antigo vendedor de peixe frito de Belém é o espanhol Agostinho Fernandes, conhecido por Bigú, alcunha que lhe veio devido o tamanho do homem. Bigú frita peixe há seguramente 32 anos, sem nunca se ter afastado dessa profissão (FLORES, 1990, p. 155).

O peixe frito, então, como um hábito alimentar não apenas das classes mais pobres, mas, como um hábito regional, inclusive Flores satirizava que “vi até uma dona Chancha de lábios pintados e toda chique, comprar 20 postas, para cujo embrulho trouxe um papel especial dentro da bolsa cara” (FLORES, 1990, p. 155).

### CONCLUSÃO

A ideia de pratos tipicamente regionais e identificados pela população enquanto tal, no caso da Amazônia e em especial de Belém, foi construída em grande medida pelos modernistas. Neste sentido, analisamos em especial o caso do poeta e escritor Jacques Flores, demonstrando como em sua obra literária, pelo menos em parte dela, se fez esse exercício identitário, associando os muitos comeres e formas e maneiras de comer da população paraense com uma identidade paraense.

Desta forma, fazendo algumas analogias: a maniçoba seria a feijoada paraense; o pirarucu seria o bacalhau amazônico; havendo ainda as frutas regionais que ao redor do Brasil e fora dele ganham o conceito de exótico; não esquecendo do tacacá, do açai e obviamente do nosso pato no tucupi. Mas, encerramos este texto com as palavras de Jacques Flores, tão bem colocadas:

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

*Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO*

E eu, que estou com fome, vou já terminar este tró-ló-ló.  
Antes porém, convido os meus amigos para,  
com uma boa farinha d'água e com molho de pimenta e limão,  
irmos alí, num certo ponto, depois de um gole da pura Branca,  
comer um peixe frito,  
que é mesmo de estalar a língua e pedir mais...  
Estão convidados.  
Não façam cerimônia (FLORES, 1990, p. ).

89

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGASSIZ, Louis. Viagem ao Brasil: 1865-1866. Por Luiz Agassiz e Elisabeth Cary Agassiz. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1975.
- BARBOSA, Livia. Feijão com Arroz e Arroz com Feijão. O Brasil no Prato dos Brasileiros. *Horizontes Antropológicos*. Ano 13, nº 28, julho/dezembro de 2007.
- BURKE, PETER. *Cultura popular na Idade Moderna*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.
- CÂNDIDO, Suely da Silva. *Alimentação: Construção/Expressão da Identidade de um povo*. GRUPAM; I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. Universidade Federal de Sergipe, São Cristovão-SE, 21 a 23 de maio de 2012. In: <https://docplayer.com.br/9133780-Alimentacao-construcao-expressao-da-identidade-de-um-povo.html> acessado em dezembro de 2019.
- CARNEIRO, Henrique. In: MONTANRI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo: 2008.
- CUNHA, Ana Selma Barbosa. *Narrativas na Panela de Barro. A Academia do peixe Frito em Jacques Flores*. In: Revista Asas da Palavra. Vol.15. nº 1/jul. 2018. p. 80.
- DAMATA, Roberto. *A Questão da Identidade*. In. O que faz o Brasil? Brasil. Ed. Rocco, p.51-63.
- DE CAMPOS Ribeiro. *Gostosa Belém de Outrora*. 1966.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Culinária Brasileira*. Série 21. Publifolha. 2009.
- ESPIRITO SANTO. & MARTINS, Fernando Jares. *Gastronomia do Pará: o sabor do Brasil*. Belém: Abresi; A senda –Artes Integradas, 2014.
- FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Diário da Viagem Filosófica pela Capitania de São José do Rio Negro com a informação do Estado Presente. *Revista do Instituto Historiográfico Brasileiro*, Tomos XLVIII, XLIX, L, LI, respectivamente 1885, 1886, 1887, 1888. Tipografia, Litografia e Encadernação a Vapor de Laemmert & Companhia, Rio de Janeiro. Citação no tomo LI, p. 85.
- FLORES, Jacques. *Panela de Barro/Jacques Flores*. – 2ª Ed. – Belém: Fundação Cultural do Pará Tancredo Neves; Secretária de Estado de Cultura, 1990.

## A comida e a construção de uma identidade regional: Uma leitura de Jaques Flores a partir da história da alimentação

Sidiana da Consolação Ferreira de MACEDO

- HOBBSAWN, Eric & RANGER, Terence. (org). *A Invenção das Tradições*. Trad: Celina cardim Cavalcanti. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.
- MONTEIRO, Mário Ypiranga. *Alimentos preparados à base de mandioca*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano III, n. 5. Janeiro/Abril 1963. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. Pp. 37/ 82.
- MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Tradução: Andréa Doré. – Bauru, Sp: EDUSC, 2003.
- \_\_\_\_\_. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- \_\_\_\_\_. *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. (org). São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.
- MORAIS, Raimundo. *O meu dicionário de cousas da Amazônia*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2013.
- MOURA, Aldrin Figueiredo. *Eternos Modernos. Uma história social da arte e da literatura na Amazônia 1908-1929*. Tese de Doutorado. Campinas: UNICAMP, 2001.
- \_\_\_\_\_. *Os vândalos do apocalipse e outras histórias: arte e literatura no Pará dos anos 20*. Belém: Instituto de Artes do Pará, 2012.
- NUNES, Benedito. *O Tempo na narrativa*. 2ª Ed. São Paulo: Ática, 1995.
- ORICO, Osvaldo. *Cozinha Amazônica*. (Uma autobiografia do paladar). Coleção Amazônica. Universidade Federal do Pará. 1972.
- REINHARDT; Juliana Cristina. *Tradições culinárias de alemães em Curitiba: comida, memória e identidade*”. In: [www.historiadaalimentacao.ufpr.br/pesquisas](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/pesquisas). Consulta realizada em 12/12/2015

Texto recebido em: 30/03/2020

Texto aprovado em: 22/04/2020