

**A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE NORTISTA NO ATO DE COMER E
COZINHAR:**

Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

**THE CONSTRUCTION OF THE IDENTITY FROM THE NORTHERN
POPULATION IN THE ACT OF EATING AND COOKING:**

A perspective from the *Chef* Paulo Martins in the regional paraense gastronomy

**LA CONSTRUCCIÓN DE LA IDENTIDAD DEL NORTE EN E LACTO DE
COMER Y COCINAR:**

Uma perspectiva del *chef* Paulo Martins en la Gastronomía regional paraense

Luciana Silva Sales¹

Resumo

O artigo tem como objetivo refletir sobre o papel divulgador do *chef* Paulo Martins na cozinha paraense, seja por meio de suas crônicas no livro *Memórias de um piloto de fogão*, quanto na construção legítima identitária nortista na Gastronomia. Analisando a *Revista Veja Belém* de 2005 a 2010 como divulgadora da gastronomia paraense nacionalmente e de suma importância no diálogo entre a sociedade paraense com as crônicas de Paulo Martins. Dando a devida importância a cozinha paraense como uma culinária autônoma atualmente.

Palavras-chave: *Chef* Paulo Martins. Gastronomia paraense. Identidade nortista. Século XXI

Abstract

The article has as an object to reflect about the disseminating role of the *chef* Paulo Martins in the *paraense* gastronomy as by his chronicles in the book “*Memórias de um piloto de fogão*” as in the legitim construction regarding the northern identity on the gastronomy. Analyzing the Magazine “*Veja Belém*” from the years of 2005 to 2010 as the spreader of the *paraense gastronomy* in a national manner and of huge importance on the dialogue between the *paraense* society with the chronicles from Paulo Martins. Giving importance to *paraense* cuisine as an autonomous culinary in the actuality.

Keywords: *Chef* Paulo Martins. Paraense gastronomy. Northern Identity. XXI Century.

Resumen

El artículo tiene como objetivo reflejar sobre el papel revelador del *chef* Paulo Martins em la cocina paraense, sea por medio de suas crônicas en el libro “*Memórias de um piloto de fogão*”, quanto en la construcción legítima de la identidad del norte en la gastronomía. Haciendo un análisis de la revista “*Veja Belém*” de 2005 a 2010 como reveladora de la gastronomía paraense nacionalmente además de su importancia em el dialogo entre la sociedade paraense com las crônicas de Paulo Martins. Dándole la importancia a la cocina paraense como una culinária autônoma actualmente.

Palabras-clave: *Chef* Paulo Martins. Gastronomía paraense. Identidad del norte. Siglo XXI.

¹ Graduanda de Bacharelado em História pela Universidade Federal do Pará (UFPA). E-mail: sales_luciana@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Hoje a comida paraense ganha mundo.
E eu, que como arquiteto não consegui fazer a revolução urbana sonhada para Belém,
me sinto quase realizado por estar participando desta revolução gastronômica...
pilotando meu fogão (MARTINS, 2017, p. 23).

Quando se lê a crônica do *Chef* de cozinha Paulo Martins sobre a comida paraense, percebe-se que sua identidade tem como base para estudo o pensamento sociológico de Carlos Alberto Dória a partir das origens das culinárias regionais. Remetendo-se sua profissão de cozinheiro na gastronomia tendo a devida importância mundo afora e se tornando independente². Um sujeito ativo que trabalhava cotidianamente com produtos da região amazônica em seu restaurante o “*Lá Em Casa*”, fortalecendo o ato de comer paraense na produção final do seu prato. O Pará tem a mais autêntica das comidas do Brasil e se nós não assumirmos isto, vamos acabar sendo conhecidos como fazedores de comida amazonense (MARTINS, 2017, p. 14). Para adentrar no contexto do artigo, tenho como referência a ideia de legitimidade do sociólogo Dória descrita no capítulo “*Legitimidade e legibilidade à mesa*”³, para a construção da identidade nortista atribuída. A ideia de legitimidade se refere a algo singularmente a brasileiro, como o tucupi. Enquanto legibilidade diz respeito à aquilo nativo ou exótico, também reconhecido como brasileiro, mas, sobretudo, a exemplo do arroz com feijão que todo mundo conhece. Portanto, para Dória a pesquisa etnográfica da culinária, de ingredientes novos e da pesquisa histórica, se dará na renovação da culinária brasileira. Tornando o ato de comer e a importância do *chef* de cozinha nesse meio de identificação tão importante para o regionalismo.

É necessário dar um contexto histórico para a trajetória dos modernistas paraenses que enfatizaram a alimentação no século XX no Pará, tangível ao entendimento da pesquisa. O próprio movimento modernista de 1922 veio trazendo consigo movimentos intelectuais, artísticos e literário, especialmente, de cunho do modernismo amazônico⁴. Osvaldo Orico, poeta e escritor paraense, escreveu o livro *Cozinha Amazônica*. Nesta obra, o autor descreve muito bem as posições sociológicas de outros pensadores que consideram os tipos de cozinhas regionais até então em três regiões do Brasil e, são elas: a nordestina, a baiana e a mineira.

² A *Publisher* Rosângela Maiorana, descreve no prefácio do livro *Memórias de um piloto de fogão* a personalidade do *chef* de cozinha Paulo Martins. Lhe atribuindo com muito carinho sua personalidade diante de suas ideias culinárias na qual ela tira a ideia do protagonismo dos produtos naturais da Amazônia como divulgadores da nossa terra, incluindo o papel do *chef* Paulo Martins nesse processo de divulgação internacional. Assim, atribuindo ao título de “embaixador da cozinha paraense”.

³ DORIA (2014).

⁴ Segundo Figueiredo, falar sobre o modernismo amazônico vai auxiliar no contexto histórico paraense, levando em consideração a notoriedade dos “novos paraenses” do século XX, na sociedade literária. E, de como essa notoriedade era posta como uma nova geração moderna do Pará, mesmo se fosse direcionada a um público mais velho, mas, o modernismo amazônico do século XX era visto no viés da história como autônomo. É nessa perspectiva que os modernistas foram de suma importância com seus ensaios e crônicas no reforço da alimentação na Amazônia de cunho regional.

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

Sendo que Gilberto Freyre em *Casa Grande & Senzala* evidencia seu posicionamento em relação as três tradições culinárias existentes no Brasil, na qual foram citadas. No entanto, pela sua ordem de importância, a baiana é considerada para o sociólogo a mais relevante por ser atraída pela tradição negra no Brasil, excluindo, de certa maneira, a amazônica.

Logo, a marca da cozinha amazônica – especialmente a paraense – é a autenticidade. Sua índole, nativa. Seus elementos e condimentos, autóctones. Seus picantes e aromas, selvagens. Só por isso mereceria uma integração ou ordenação privilegiada na culinária nacional, como fonte de desdobramento do pouco que nos resta de nossas origens tribais. (ORICO, 1972, p. 15)

A historiadora Sidiana Macêdo em sua tese *A cozinha mestiça: Uma história da alimentação em Belém*, nos mostra essa percepção sobre a ideia chamada de comida regional como a mais autêntica, porém, logo volta-se a entender para o que é típico a partir da mestiçagem. Com esse propósito se vale a ideia de que a cozinha paraense do final do século XIX para meados do século XX demonstra um resultado das trocas alimentares. E é nesse resultado que a autora também discute o movimento modernista como pilar da construção de uma identidade, nesse caso, seria a identidade nacional como uma das pautas de discussão no desenvolvimento de sua tese. Sendo assim:

Nas primeiras décadas do século XX, portanto, com o movimento modernista houve uma inversão de valores no que tange a comida regional, que começa a ser pensada pelos representantes desse movimento como uma pilastra da construção de uma identidade nacional. Mas, é bom que se diga, que este movimento de valorização da alimentação regional como comida típica integrante da nacionalidade brasileira, tal como faziam alguns literatos como Jacques Flores, Osvaldo Orico ou Leandro Tocantins, ainda que muito forte na literatura paraense, ao que tudo indica ainda não era um imaginário largamente compartilhado na sociedade paraense. (MACÊDO, 2013, p. 22)

É a partir da busca do que é cozinha amazônica, quais os produtos que a compõem e os sujeitos que a fortalecem, que no meio do movimento modernista surgiu uma nova geração⁵ moderna no Pará que a trouxe para a sociedade paraense ensaios quanto crônicas dirigidos a culinária paraense. Cujas culinária regional é aparecida na contemporaneidade a partir da mídia, *reality show* de culinária, na formação de gastrônomos, e, portanto, na divulgação de mais *chefs* na região amazônica⁶. Em seu livro, *Panela de Barro* Jacques Flores

⁵ Sobre o assunto ver: FIGUEIREDO (2012).

⁶ Um dos mais famosos reality de culinária no Brasil é exibido no canal aberto pela emissora Band, o *MasterChef*. Aonde revela talentos da cozinha brasileira. Está no ar desde 2014 e já ganhou seis temporadas até agora, tendo como jurados os renomados *chefs* de cozinha Érick Jacquin, Paola Carosella e Henrique Fogaça. No Pará, houve o festival “*Ver-o-Peso da Cozinha Paraense*”, um evento gastronômico da Amazônia realizado na cidade de Belém-PA, desde o ano 2000 até os dias atuais, sempre realizado no primeiro semestre do ano e teve como destaque para a realização deste evento, o saudoso *chef* Paulo Martins. Além disso, ele abriu em 2012 o *Instituto Paulo Martins*, de origem privada e com parceria de cunho organizacional que apoia o projeto de divulgação da gastronomia paraense e Amazônia. Realizando variadas ações práticas de pesquisa, educação, social e cultural, voltadas, exclusivamente, para o desenvolvimento econômico do segmento através de diversas atividades, desde a agricultura familiar até ao turismo. E, por último, o mais recente que ganhará destaque na sociedade paraense a partir da divulgação do Grupo O Liberal junto

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

vai contando nas crônicas e ensaios, episódios que se passam na Amazônia, desde as maneiras de viver, trabalhar, produzir e cultivar, até a sociedade que está entre cidade e cabeceiras dos rios. Consecutivamente dando visão a Amazônia de seus costumes e lendas, introduzindo-a uma linguagem mais do povo. O próprio título evidencia um termo herdado do povo, panela de barro, cuja comida é preparada com lentidão, porém, saborosa, singela e saudável, por ser de cunho natural. E é assim que o autor se utiliza para poder cozinhar seus casos e lendas. O barro é o mundo da Amazônia, ninguém pode acabar com o barro desse continente, haverá sempre panelas de barro por mais que o mundo estranho e conquistador dos poderosos faça cada vez mais suas panelas de ferro (BASTOS, 1990, p. 11).

A comida tem uma função que vai além da simples alimentação. O que a torna importante de uma maneira geral para a sociedade, tanto para a construção de uma identidade quanto para o fortalecimento de uma cultura. O confronto entre identidades diferentes - fosse um obstáculo à salvaguarda da identidade, isto é, do patrimônio cultural que cada sociedade reconhece em seu próprio passado (MONTANARI, 2009, p. 12). No Brasil, não existe apenas uma identidade, senão um leque variado de aromas, sabores e consistências, tornando-se, assim, uma culinária diversificada, de norte a sul. A identidade nortista segundo a ideia de legibilidade de Carlos Dória, vem ganhando destaque desde o modernismo amazônico. O modernismo frisou o aspecto étnico, projetando-o sobre os demais, de tal sorte que, no século XX, passou a nos representar crescentemente como fruto da miscigenação de índios, negros e brancos (DÓRIA, 2014, p. 89). Ou seja, o modernismo foi responsável por criar um discurso sobre a culinária brasileira que veio a contribuir para a divisão da cozinha regional, crescendo gradativamente a noção de legitimidade e legibilidade sobre a região Norte. Na qual o indivíduo se identifica como nortista até mesmo longe de sua região e se conectando no ato de comer. A noção de identidade nortista já vinha sendo relatada em ensaios e crônicas dos séculos XIX e XX, contudo, veio corroborar na contemporaneidade com trocas das culinárias regionais. O progresso das técnicas industriais e agrícolas, o desenvolvimento das trocas comerciais, a rápida expansão das comunicações, [...] suscitam um imenso interesse pelas etnologias regionais (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 814). E é nesse propósito que o artigo tende a manter como sujeito para embarcar na discussão acerca da identidade regional e/ou nortista o *chef* Paulo Martins.

Nesse sentido, a culinária paraense tende na contemporaneidade manter seus costumes e sua “panela de barro”, mesmo se a panela de ferro venha ressignificar sua cozinha com técnicas e apropriações do exterior e dentre outros. Assim, vemos o modernismo amazônico como fator decisivo para a reafirmação da cozinha paraense. Contudo, essa ideia de legitimidade e legibilidade no que tange a cozinha paraense e sua identidade amazônica só veio confirmar mesmo a partir dos anos 90 com a chamada globalização ou

da Universidade da Amazônia (UNAMA), o reality de culinária paraense intitulado “*Égua do Chef*”, tendo como disputa uma bolsa integral para graduação e pós na Universidade. Tendo como principal objetivo de o evento mostrar a gastronomia regional que é tão rica em ingredientes.

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

128

sociedade de consumo⁷. E quem estava à frente desse pensamento sobre manter as tradições da culinária indígena, especificamente, a paraense, era o *chef* do restaurante “*Lá Em Casa*”.

Jesús Contreras e Mabel Gracia em seu livro *Alimentação, sociedade e cultura*, de corrente teórica antropológica, nos mostra que no mundo moderno, a comida continua sendo um meio muito importante de afirmação do próprio *status* social. E, com isso, o grau de exotismo do alimento será determinante para o consumo do indivíduo. A afirmação da escolha do alimento que irá se tornar exótica se dará a partir das tarefas de abastecimento e preparação das comidas (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 221). Com isso, o privilégio de pesquisar os ingredientes nas feiras ou de produzir, colher e preparar o alimento, são tarefas que levam às relações sociais às atividades que incorporam para uma noção de *chef* de cozinha. Já dizia Ariovaldo Franco no livro *De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*, de que o *chef* [...] não pode dirigir trabalhos que ele mesmo não seja capaz de executar. Necessita, portanto, [...] de conhecimento amplo de tudo o que se relacione com a cozinha (FRANCO, 2010, p. 234). Não é à toa que os gastrônomos de nossos dias se queixam com frequência que as cozinhas perderam identidade e foram se desvirtuando, [...] ou que os velhos pratos tradicionais foram abandonados, como os [...] nacionais e/ou regionais (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 444). O espaço da gastronomia na economia e a valorização da imagem dos *chefs* de cozinha são dois indicadores dessa conjuntura, que, ao incentivar a produção de roteiros [...] configura o eixo estrutural do nicho turismo gastronômico (ESPÍRITO SANTO; MARTINS, 2014, p. 40).

Nessa conjuntura, a influência do *chef* Paulo Martins sobre a cozinha paraense em manter seus costumes alimentares de herança indígena, o hábito de utilizar frutas regionais, o tucupi, o jambu, a pimenta de cheiro e dentre outros, deu sua notoriedade em relação a outras cozinhas do Brasil. Abraçando insumos regionais e divulgando os ingredientes como aspectos inovadores para a culinária brasileira. Ou seja, seriam os sabores do século XXI.

[...] os *chefs* de cozinha têm se curvado à linha de pesquisa que coloca no centro os ingredientes. Não raro, fazem verdadeiras peregrinações Brasil afora à procura do que consideram uma novidade suficiente para galvanizar as atenções, seja pelo sabor, pelo aroma ou pela inserção social do ingrediente. [...] Amazônia, Cerrado e Mata Atlântica figuram como biomas mais demandados.

Outros cozinheiros aprofundam-se em espaços socioculturais como quilombos, áreas indígenas, comunidades caboclas, regiões de antiga colonização ou especialização produtiva, com o intento de revelar aspectos desconhecidos de nossa alimentação. (DÓRIA, 2014, p. 109- 110).

O guardião desse paladar nacional pode ser representado pelo profissional cozinheiro, (...) como a de *Chef* e Gastrônomo, que sempre estiveram dirigidas a indivíduos de culturas relegadas (ARAUJO, 2014, p. 15). A questão em foco, aponta a construção da identidade nortista como foco principal para a discussão sobre o regionalismo, visando, o ato de comer e de cozinhar na formação da gastronomia regional paraense,

⁷ Sobre o assunto ver: DÓRIA (2009).

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

tendo como sujeito de análise o *chef* de cozinha Paulo Martins, e, na necessidade de explorar o patrimônio imaterial da região amazônica. Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo, (...) a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes (MONTARARI, 2009, p. 11). Entretanto, o ofício de *Chef* de cozinha vem muito antes do aclamado Paulo Martins como destaque para a cozinha paraense. Ela vem no final do século XIX, ainda no Império, a paisagem gastronômica paraense adquire novos contornos com o advento dos restaurantes (ESPÍRITO SANTO; MARTINS, 2014, p. 22).

O artigo *O fascínio da floresta na cozinha paraense* de autoria de Fernando Jares Martins, mostra a cozinha paraense como espetáculo da natureza, evidenciando que mesmo na contemporaneidade, mesmo com agregações de temperos e técnicas, a cozinha paraense conserva sua fauna e flora como característica única do mundo como fonte autônoma desde a linha direta da culinária indígena. Massimo Montanari se utiliza da ideia do conceito de cozinha de território assim como a de “cozinha regional”, [...] uma invenção recente, [...] integrada nos mecanismos de troca e de mercado (MONTANARI, 2019, p. 17). E, antes mesmo do *chef* Paulo Martins ser divulgador dos pratos regionais e afins, houve um chef em especial que contribuiu para a análise historiográfica. É o caso do primeiro chef do hotel Hilton, Aduauto Rodrigues que, em suas experiências, utilizou a pupunha como guarnição, preparava filhote com gengibre e outras novidades (ESPÍRITO SANTO; MARTINS, 2014, p. 73). Paulo Martins buscou nos ingredientes tradicionais uma ruptura a partir da experimentação e criatividade. 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 (ESPÍRITO SANTO; MARTINS, 2014, p. 73).

Assim como o Hotel Hilton ganhou destaque a partir das experiências do chef Aduauto Rodrigues com os produtos regionais, a hotelaria é desenvolvida desde os séculos XII e XIV na Europa. É o que relata no livro *História da Alimentação* dirigido por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, cujo capítulo *Os primórdios da Hotelaria na Europa* escrito por Hans Conrad Peyer, ressalta o hotel como lugar de hospedagem pública desde o século XIV. Local no qual frequentavam juízes, príncipes, preservando melhor a privacidade, e, também, serviam para alojar pessoas feitas de prisioneiras de guerra ou reféns. Somente a partir do final do século XIII que o hotel público abriu as portas para os estrangeiros e demais habitantes. Tornando o ramo da hotelaria cada vez maior nas regiões da Europa, tendo como desenvolvimento as trocas culturais e monetárias. Enquanto no capítulo *Nascimento e expansão dos restaurantes*, abordado por Jean-Robert Pitte, o restaurante merece destaque por ser possível “sentar-se à mesa para comer fora de casa”. A origem do restaurante surge a partir do comércio entre mercados e feiras com as relações sociais ou de negócios entre artesãos e camponeses, sendo obrigados indiretamente a se alimentarem enquanto restauram suas forças comendo e bebendo (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 751). Contudo, o nascimento do restaurante moderno se sucedeu apenas no século XVIII na França. A imagem gastronômica de Paris tem a

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

seguinte apresentação: uma cozinha altamente qualificada, inacessível ao comum dos mortais (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 755). Partindo do pressuposto de que o nascimento se procedeu na França, o apogeu do restaurante se deu mesmo na Revolução francesa do século XIX, justamente por permitir que a alta cozinha abandonasse a corte e suprisse a criatividade culinária para as classes populares. No final do século XIX começa a desenhar-se uma segunda revolução na arte de comer bem fora de casa. Ela está associada ao desenvolvimento dos transportes rápidos e do turismo de luxo (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 759). E é somente no século XX que o restaurante transita no mundo da alimentação uma compreensão não apenas da saúde da alta cozinha, mas, também, da alta costura, da música e literatura. Em compensação, a evolução dos restaurantes populares não deixa de ser inquietante pelo fato de se ter voltado tanto para o estereótipo, o asséptico e o insípido (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 762). O restaurante foi sempre o reino da imaginação; por seu intermédio, é que conseguirá sobreviver (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 762). Partindo da premissa de que o restaurante é muito mais que um local de comer e beber, mas há também a tal relação social, a troca cultural, a monetária e entre outros, traz para o estabelecimento não apenas reconhecimento local, assim como para a hotelaria. E é nesse viés que pesquisar o restaurante⁸ “Lá Em Casa” não se define apenas em um estabelecimento característico da comida paraense atualmente, vai muito além. O restaurante se estabelece desde a história de Dona Anna quando fazia salgados para clientes a fora, quando resolveu junto de seu filho Paulo encarar abrir o restaurante na casa do seu avô e ex-governador Malcher, a manter o cardápio regional que lembrasse o motivo de frequentar o restaurante. Essas características são determinadas a partir da relação da história e memória que é atribuída a um estabelecimento ou indivíduo.

Dessa forma, este artigo propõe-se a refletir sobre o papel divulgador do *chef* Paulo Martins na cozinha paraense, seja por meio de suas crônicas no livro *Memórias de um piloto de fogão* e a construção identitária nortista por meio da ideia de legitimidade e legibilidade de Carlos Dória no ramo da gastronomia paraense a partir da cozinha regional. Buscando na *Revista Veja Belém* entre os anos de 2005 a 2010, no contexto da divulgação do *chef* de cozinha Paulo Martins e no quesito da visibilidade nacional e internacionalmente. Evidenciando a tal construção da identidade nortista entre as relações sociais na cozinha paraense e/ou regional. Se utilizando da figura pública do *chef* Paulo Martins no contexto da transformação regional por meio da gastronomia paraense que está diretamente ligada ao turismo local e na sociedade de consumo.

Nesse sentido, existem reflexões historiográficas de outros campos de conhecimento sobre o tema que está relacionado a gastronomia. Para o entendimento da figura do *chef* Paulo Martins e sua transformação regional de cunho paraense, o próximo tópico vislumbra a percepção do saber gastronômico

⁸ Sobre o assunto ver: SPANG (2003).

para a formação de *chef* ou cozinheiro. Com isso, tem a necessidade de buscar a base de compreensão desse ofício que há tão pouco tempo ganhou fama em *reality show* de culinária.

OFÍCIO DE CHEF DE COZINHA.

Rodrigo Viriato Araujo, é professor da Universidade Federal do Ceará – UFC, realizou em seu livro sobre o tema proposto, *Saberes Gastronômicos e Formação de Chefs*, o destino e carreira dos indivíduos que sem opção de trabalho recorria a uma nova forma de vida, atribuindo seus saberes gastronômicos ao ato de cozer. A formação de cozinheiro ficou por um tempo desvalorizada, vista pela sociedade de uma perspectiva punitiva e subjugada. Do mesmo modo ao longo dos anos com a busca de formações mais formais e empíricas que propuseram essa evolução para a história da alimentação e alimentação dos povos, o autor observa a necessidade de uma formação de profissionais que se ocupariam do ofício de cozinha (ARAUJO, 2014, p. 13). De acordo com Araujo, o ato de comer está ligado a cultura e identidade, e por isso mesmo a representação do profissional cozinheiro vem ganhando destaque ao longo do século XXI. Esse desenvolvimento e a valorização profissional entraram em ascensão no Brasil a partir de 1994, quando na cidade de Águas de São Pedro, no mesmo Hotel Senac, foi criado o curso de Cozinheiro Chefe Internacional (ARAUJO, 2014, p. 17).

Entretanto, Araujo considera que, é necessário refletir sobre a tardia valorização da profissão de cozinheiro, justamente por se tratar, na época, de um curso voltado para a elite, em função dos altos valores de sua mensalidade, abrangendo apenas as classes sociais privilegiadas. Enquanto no Pará, Fernando Jares Martins ressalva como a culinária paraense veio se destacar mundialmente, ainda mesmo de maneira gradual e lenta:

O hoje quase lendário *chef* francês Paul Bocuse, criador da *nouvelle cuisine*, movimento que revolucionou a culinária francesa, visitou Belém no final dos anos 1970. Em março de 1987 o “The New York Times”, o mais influente jornal do mundo na época, dedicou meia página à cozinha paraense e seus ingredientes, em matéria que teve D. Anna Maria Martins como figura central. [...] A virada do século marcou a entrada da cozinha paraense em novos tempos, depois desse ritual de passagem do final do século anterior, cedendo ingredientes e informações ao mundo e indo buscar no mundo conhecimentos e técnicas novas, de forma a reinventar suas tradições, avançando na trilha iniciada dos anos anteriores (ESPÍRITO SANTO; MARTINS, 2014, P. 78-79).

Baseando-se na ideia da virada do século e tendo o *boom*⁹ dos meios de comunicação, o autor paraense nos mostra que a recepção “nacional e internacional aos sabores e saberes gastronômicos paraenses” foram essenciais para o trabalho do *chef* Paulo Martins, cuja intenção era chamar atenção do

⁹ Com o processo de aproximação entre diversas sociedades e nações existentes por todo o mundo a partir da globalização.

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

público sobre a necessidade de restabelecer de modo definitivo a identidade nortista, levando em consideração que o divulgador de uma herança regional também foi um dos protagonistas para o reconhecimento de uma atividade de cozinheiro no Brasil. Nesse cenário, é necessário refletir sobre a tardia valorização da profissão de cozinheiro (ARAUJO, 2014, p. 17). Paulo teve a ideia de fazer um festival diferente em Belém para atrair o público em geral. Assim, surgiu o “Ver-O-Peso da Cozinha Paraense”¹⁰, cuja primeira versão aconteceu em 2000 (ESPÍRITO SANTO; MARTINS, 2014, p. 79). Com isso, *chefs* de determinadas localidades do Brasil e do exterior, vieram convidados para ministrar oficinas e propagar a difusão de novas técnicas culinárias, [...] provocando o aprimoramento das técnicas nas cozinhas e despertando novos talentos (ESPÍRITO SANTO; MARTINS, 2014, p. 82).

A compreensão da atividade profissional possibilitou na atividade da gastronomia um diálogo interdisciplinar, a fim de construir nessa perspectiva os saberes e entendimento de identidades de cada região do Brasil e de outros países. Se utilizando do argumento no contexto histórico de que a profissão de cozinheiro era vista como antiga e o que veio corroborar para possibilidades do profissional foi o número de cursos voltados para a tecnologia, bacharelado e a vertente midiática.

Existem possibilidades de atuação do chef/gastrônomo, que vão além da atividade no fogão, aliás, em alguns casos, não há a necessidade de cozinhar, mas se faz necessário o “saber fazer” e, mais ainda, entender o que foi feito sobre partes mais intrínsecas dos processos, como é o caso de jornalistas ou críticos de gastronomia que atuam em jornais, revistas ou por meio eletrônico, em sites e similares, fotógrafos de alimentos, designers de embalagens e autores de livros de culinária (ARAUJO, 2014, p. 37).

Nos dias atuais, qualquer indivíduo ao se propor em adquirir conhecimento em certa área da ciência, tem o total privilégio de se abastecer de informações midiáticas ou de cunho impressos. Pensando nesse viés da interdisciplinaridade, a atuação dos *chefs* de cozinha significou categórica para inovar não apenas o pensamento na área de atuação, estimulando a diversificação entre as criações de culinárias e as trocas identitárias, mas também, fortalecendo a cozinha regional, como foi o caso do *chef* Paulo Martins. Aperfeiçoar a mão-de-obra local que atua no segmento de alimentos e restaurantes, por meio de cursos e palestras (ESPÍRITO SANTO; MARTINS, 2014, p. 81). Este de cunho determinante para o estímulo do ato de cozinhar.

¹⁰ O festival “Ver-o-Peso da Cozinha Paraense” é um evento gastronômico realizado na cidade de Belém-PA que prestigia os mais renomados chefs nacionais e internacionais, trazendo uma interação com chefs locais que desfrutam da boa diversidade da cozinha local. Tendo como criador deste evento o *chef* Paulo Martins.

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

A seguir, o tópico que irá abordar a experiência do *chef* de cozinha Paulo Martins tem como proposta a ideia do ofício a partir de suas crônicas, tendo como relato a vivência pessoal e profissional na cozinha que colaborou para a visibilidade da culinária paraense.

VIDA E OBRA DO *CHEF* PAULO MARTINS.

Através do que divulgam *chefs* e cronistas gastronômicos, cresce o número de pessoas que fazem do alimento objeto de apreciação crítica. Esse espírito gastronômico, entretanto, só existe no âmbito de sociedades onde há abundância e diversidade de alimentos, mesmo se, nelas também, só os mais ricos podem fruir de fartura, variedade e qualidade (FRANCO, 2010, p. 246).

Remetendo-se a ideia do ofício do *chef* ou de gastrônomo no que satisfaz a gastronomia como forma de experiência sensorial total (FRANCO, 2010, p. 246), este tópico tem como perspectiva a vida e obra do *chef* Paulo Martins no entendimento do protagonismo na gastronomia paraense. Paulo de Araújo Leal Martins, ficou conhecido nacional e internacionalmente como “embaixador da cozinha paraense”, nasceu no dia 09 de maio de 1946 na cidade de Belém-PA. Filho de Anna Maria de Araújo Leal Martins e Mário Nicolau de Leal Martins, de família política na capital paraense por ser bisneto do antigo ex-governador do Pará, José Malcher. Paulo Martins desde muito pequeno ajudou sua mãe na cozinha quando ela ainda fazia salgados e doces para venda e encomendas. Aos poucos foi convivendo com as panelas, embora não mexesse com elas.

Em 1964 entrou na Universidade Federal do Pará (UFPA) na segunda turma de arquitetura. Se formou em 1969 e em 1970 foi diretor técnico de planejamento da Codem (Companhia de Desenvolvimento e Administração da Área Metropolitana de Belém). Não satisfeito com a área que se formou e com as desavenças políticas no Codem, Paulo deu um rumo na sua vida. Tudo se procedeu com a fama de quituteira de Dona Anna Maria, mãe de Paulo Martins. Anna Maria Malcher Martins tinha um legado culinário desde muito jovem. Com o reconhecimento de amigos e familiares, decidiu transformar seu talento em renda para a família. Foi a partir dos anos 70, junto do filho, já se formando em Arquitetura pela Universidade Federal do Pará, companheiro de paladar da sua mãe na cozinha, sugeriu abrir um restaurante no próprio porão da casa onde moravam. Localizava-se na avenida Nazaré, na antiga casa do ex-governador do Pará e avô de Anna Maria, o José Malcher. Na época, não existiam muitos restaurantes e, por isso mesmo, de início havia poucas mesas no local. Sempre receptiva e carinhosa, Dona Anna recebia muitos amigos de seus filhos. E, foi a partir de um comentário de seu filho Paulo Martins, chamando os amigos para almoçar como de costume que surgiu a log “lá em casa”. Hoje em dia, o restaurante o “Lá em Casa” é considerado como patrimônio da cultura gastronômica paraense pelo seu legado e localiza-se em tempos atuais na avenida Boulevard Castilho França, Estação das Docas, no galpão 2.

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

134

Antes de ser intitulado como “embaixador da cozinha paraense”, Martins não tinha ideia de como comandar um restaurante e como agradar a clientela com seus pratos regionais. Afinal, ser cozinheiro ou cozinheira, 35 anos atrás, não era uma profissão digna (MARTINS, 2017, p. 17). Pouco menos o título de *chef* de cozinha da alta gastronomia paraense. O foco principal de Paulo Martins foi levantar a bandeira do reconhecimento da cultura gastronômica paraense, sempre reafirmando que os ingredientes paraenses seriam os sabores do século XXI, que o jambu e tucupi dominariam as cozinhas do mundo. Exemplo claro foram as viagens internacionais na qual o próprio chef Martins levava em seu isopor produtos regionais para demonstração em outras cozinhas, dando uma maior notoriedade para a cozinha amazônica.

Seu legado junto de sua mãe, dona Anna, era de mostrar ao Brasil o que eles consideravam a herança indígena, e, com isso, não haveria uma apropriação de pratos estrangeiros nos cardápios, pelo menos no aprendizado empírico, mas, sempre tendo aquele olhar para o regional, para a cultura e legibilidade do povo paraense, desde os variados peixes do rio doce até aos frutos da Amazônia. Seu maior amor era pelo jambu e tucupi, duas iguarias que ganharam o mundo, fazendo com que a região Norte ganhasse espaço gastronômico e, também, a pioneira do Brasil. Paulo Martins escreveu crônicas sobre sua vivência na cozinha, receitas para os leitores na coluna *O Liberal*, de 2006 a 2008. Teve a possibilidade de mostrar para os leitores que a vida de cozinheiro não começava pelo *dólmã*¹¹, iniciava-se sempre cedo. É necessário comprar e escolher os produtos para se ter sempre o melhor na cozinha. Em seguida em uma coletânea de crônicas que se transformou em livro *Memórias de um piloto de fogão*¹², são lembranças recordadas na coletânea que falam sobre a origem do restaurante “*Lá Em Casa*”, a divulgação dos produtos regionais em eventos internacionais e para chefs convidados – que acabaram virando um círculo de amizade, de troca cultural e pessoal -, as leituras de receitas, muitas vezes ressignificadas, e entre outros. A coletânea por si foi uma maneira de buscar entender a valorização que o *chef* Paulo Martins deixou em vida e na história da alta gastronomia regional paraense.

Na crônica “*Gastronomia é Cultura?*” (MARTINS, 2017, p. 111), Martins deixa claro sua indignação sobre leis que não são aplicadas a gastronomia como traço cultural, como é o caso da Lei de Incentivo à Cultura (Rouanet), deixando sua repulsa sobre o assunto nesse trecho:

Países do velho mundo fazem da gastronomia um dos seus maiores traços culturais e com isso desenvolvem o turismo gastronômico, atraindo milhões de turistas. [...]. Nas

¹¹ Dólmã é tradicionalmente utilizado por *chefs* de cozinheiros, mestres confeitadores e é geralmente branca.

¹² O livro traz consigo uma coletânea de crônicas que eram publicadas semanalmente na coluna do *O Liberal* entre 2006 a 2008. De início, o corpo editorial tinha como visão apenas os causos da cozinha, tendo a liberdade de compartilhar receitas para os leitores. Contudo, o falecido *chef* Paulo Martins, tinha a personalidade bem-humorada, crítico e inquieto, foi além das receitas e dos causos. Relatou sua vivência pessoal e profissional, expondo seu sentimento a cultura e a gastronomia, e, também, aos moldes da sociedade consumidora. Sempre defendendo a agricultura familiar como mantenedora dos produtos da terra e que fazem de o Brasil ainda produzir produtos naturais, fortalecendo “os hábitos e modos de cozinhar dos índios”.

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

tendências gastronômicas do século XXI: temos e devemos dar maior atenção a este nosso traço cultural. Queiram ou não os “burrocratas”, gastronomia não é “merda”, é cultura (MARTINS, 2017, p. 112).

Nesse sentido, Paulo Martins foi um indivíduo que obteve de uma posição privilegiada no espaço social. Ao contar a história de sua família, ele destacou em suas crônicas que a sua própria mãe, Dona Anna, era neta do ex-governador José Malcher¹³. Uma peça importante para abrir o restaurante na antiga casa da Malcher.

O primeiro “Lá em Casa” nós o instalamos na casa construída em 1903/04 pelo avô de mamãe, José Malcher, ex-governador do Pará. Foi um escândalo: meus tios, que moravam fora de Belém, escreveram para minha avó, protestando. Colocar um restaurante na casa do velho Malcher era um absurdo. Ainda mais porque os autores dessa heresia eram uma neta e um bisneto desse importante personagem da história paraense. Usei esta discriminação como *marketing*. Provoquei uma ampla polêmica através de jornalistas amigos da mídia, colocando o assunto na boca do povo (MARTINS, 2017, p. 128-129).

Além disso, Paulo Martins também tinha como roda de amizade e influência importante, o empresário Romulo Maiorana, amigo de longa data e, foi ele, em especial, que fez nascer o famoso arroz de jambu por acaso do destino. O nosso arroz de jambu nasceu de uma necessidade e foi feito para substituir, de mentirinha, um arroz de brócolis (MARTINS, 2017, p. 29). Mas, o mais importante de sua carreira foram os encontros internacionais que puseram o chef paraense a conhecer outras realidades de cozinha.

Na crônica “*O Chef Ferran Adriá e eu*”, Paulo Martins inicia sua experiência internacional na participação de um evento em Madri, o chamado *Madri fusion*¹⁴, tendo sido convidado pelo *chef* espanhol Andoni Luis Aduriz que passou um tempo em Belém e pode experimentar e ser agradado pelos produtos paraenses.

Ele ligou para falar comigo quando eu estava em São Paulo [...] e disse que o Madrifusion era um encontro de *chefs* de todo o mundo e seria uma oportunidade para eu conhecer e ser conhecido pelos mais famosos *chefs* espanhóis. [...] Viajei para a Espanha com 64 quilos de amostras de alimentos em duas malas, entre polpas de frutas regionais, farinha de tapioca – e, como não poderia deixar de levar, o nosso tucupi e jambu (MARTINS, 2017, p. 123).

Ao chegar em Madri, pode conhecer o famoso *chef* espanhol Ferran Adriá e, logo de cara, Ferran foi conquistado pelos sabores amazônicos. Afirmando que a culinária deste século passa pela Amazônia e pela China, pois o seu sabor único não se assemelha a nenhum outro (MARTINS, 2017, p. 125). Nossas frutas,

¹³ José da Gama Malcher foi uma figura política brasileira que nasceu na cidade de Monte Alegre, no dia 19 de março de 1814 e, faleceu em Belém, no dia 13 de abril de 1882, aos 68 anos. Foi vice-presidente por três vezes consecutivos na antiga província do Pará.

¹⁴ É um congresso que reúne chefs de todo o mundo para trocar experiências culinárias e culturais.

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

como o bacuri, taperebá, umbú, cupuaçu e biribá, por exemplo, por puro desconhecimento, são tidas como “exóticas” (MARTINS, 2017, p. 59-60). Tendo conhecimento dos acontecimentos, Paulo Martins, se tornou cada vez mais engajado na propriedade de falar sobre a culinária paraense em festivais e eventos de gastronomia, dando destaque exclusivamente aos produtos do século XXI e deixando sua assinatura como “embaixador” sobre os produtos regionais. Tentávamos a todo custo copiar e importar produtos e modos de fazer e cozinhar. Não atentávamos que temos produtos e modos de cozinhar próprios (MARTINS, 2017, p. 59). A importância de Paulo Martins de levar os sabores regionais para além-mar, pensando em uma perspectiva inversa ao da colonização é muito gratificante para ilustrar a imagem de seriedade de atribuir os produtos vindo da terra, da região amazônica, sem a europeização como origem.

Nesse sentido, a figura ilustre do chef paraense no exterior foi uma oportunidade para tentar explicar a diferença dos modos de cozinha brasileira, privilegiando a noção de identidade nortista única atribuída segundo a legitimidade e legibilidade de Dória, assim como o sabor dos produtos, como afirmou o *chef* Ferran Adriá. Não desmerecendo outras cozinhas regionais do Brasil, mas, especificamente, a nortista, tem um traço indígena na qual veio a ser ressignificada por longos anos a partir da miscigenação. Não é à toa que a ideia dessa miscigenação culinária, se materializaria num cardápio partilhado pelos brasileiros, uma abordagem simplista para uma realidade tão complexa (DÓRIA, 2014, p. 23).

Pensando nesse diálogo sobre legitimidade e legibilidade da identidade nortista, as fotografias abaixo foram selecionadas a partir da *Revista Veja Belém* entre os anos de 2005 a 2010 de edição especial da Editora Abril, tendo em vista que há uma continuação de 2010 a 2014 catalogadas. A revista abrange diversos pontos de restaurantes, de bares e comidas de boteco da capital paraense. Desde os melhores pontos turísticos até aos estabelecimentos que estavam iniciando seu ramo empresarial de alimento. É uma revista que manteve uma série de roteiros gastronômicos e a capital paraense é a primeira da região Norte a ter seu roteiro semestralmente. Valendo-se destacar, principalmente, pela qualidade das casas listadas, principalmente as eleitas pelos jurados. Com isso, a edição teve a colaboração de trinta personalidades, dos mais diversos perfis, deixando para o leitor um guia prático e organizado dos melhores estabelecimentos para frequentar em Belém. Entretanto, para a pesquisa foi essencial selecionar apenas as partes dos restaurantes entre os anos de 2005 a 2010, justamente pela área de atuação do *chef* Paulo Martins e seu restaurante “*Lá Em Casa*”. Dando destaque em algumas matérias em que foi selecionado pelo júri como Chef do ano pela revista, além do estabelecimento ganhando o título de melhor restaurante na categoria cozinha regional, paraense ou amazônica, como era selecionada em cada ano.

A fotografia 1 e 2, mostram uma tabela com várias especialidades que determinam a variedade de restaurantes na capital paraense no ano de 2005, e consecutivamente, o estabelecimento do *chef* Paulo Martins, o “*Lá Em Casa*”, ganha na categoria “Paraense”. Além de ser eleito pela primeira vez também como o melhor Chef do ano, o Paulo Martins. As fotografias 1 e 5, também mostra a bancada de júri que elegeram.

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

Esta bancada de júri era formada por pessoas com algum vínculo na gastronomia, desde pesquisador na área científica na cena gastronômica, de turismo, até ao gourmet e enófila/o, que fazia de viagens seus roteiros enogastronômicos e, por fim, a professores renomados do Senac. A maioria do júri no que tange a cozinha paraense ou amazônica, elegeu o restaurante o “Lá Em Casa” como regional. E no quesito Chef do ano a votação se encerra com unanimidade ao Paulo Martins nos três anos consecutivos.

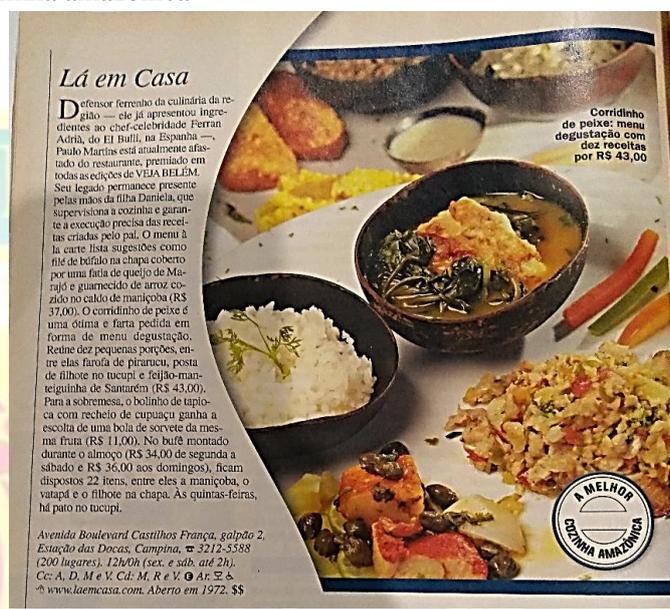
Em seguida, na fotografia 4, tem como destaque na capa de revista o chef Paulo Martins ganhando o título de chef do ano pela segunda vez e enquanto na fotografia 5 mostra novamente uma tabela na qual a categoria “Paraense” muda para o termo “Regional” e o restaurante ganha nesta categoria no ano de 2006. Na fotografia 6 e 7 veremos como destaque pela terceira vez como melhor chef do ano e restaurante regional, Paulo Martins e o “Lá Em Casa” em 2007. Por último, a fotografia 8, revela mais uma mudança de termo em relação ao anterior. De “Regional” passasse a destacar como melhor restaurante do ano de 2010, na versão “Cozinha Amazônica”, o estabelecimento “Lá Em Casa”. Retomando a fotografia 5, teremos uma reportagem sobre o melhor Chef do ano pela segunda vez consecutivo.

137

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do Chef Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

Fotografia 7 – Restaurante “Lá Em Casa” considerado o melhor no âmbito regional 8 – Considerado a melhor cozinha amazônica



139

Fonte: Revista Veja Belém. Editora ABRIL. Edição Especial nº 64, ano 40, junho de 2007, p. 178
Fonte: Revista Veja Belém. Editora ABRIL. Edição Especial nº 65, ano 43, junho de 2010, p. 106.

Segundo a reportagem da *Veja Belém*:

O chef Paulo Martins viu sua mãe, Anna Maria Martins, decepcionar-se diante de um prato de pato no tucupi. Não que ela não gostasse da típica receita paraense. Pelo contrário: queria encontrar um restaurante que a servisse exatamente como gostava de prepará-la. Essa foi uma de suas motivações para abrir o restaurante.

Vejamos, desde a fundação do restaurante, Paulo Martins mantinha a ideia de uma legibilidade dos produtos regionais, garantindo uma melhor qualidade que fosse ao servir sua clientela. Pensando nesse viés, não é à toa que garantiu na especialidade melhor restaurante regional e como chef do ano pela revista, por manter a tipicidade do prato.

Nesse sentido, ao pesquisar sobre as conquistas do chef Paulo Martins a partir da Revista Veja Belém, que foi de suma importância na divulgação da gastronomia paraense nacionalmente, a própria edição da revista mudava seus termos de classificação na categoria restaurante, especialmente, no que diz respeito ao regional. Três termos utilizados de 2005 a 2010 – “Paraense”, “Regional” e “Cozinha Amazônica”. Expondo que os produtos da terra não são especificamente de origem do Pará, mas de cunho, da Amazônia.

Além disso, o apogeu do chef Paulo Martins foi essencial para consolidar a legitimidade e legibilidade da identidade nortista e na divulgação da gastronomia paraense mundo afora. Possibilitando a sociedade paraense a imagem do sucesso que os produtos da terra, os produtos da Amazônia, de origem indígena, também fazem parte da história da alimentação. E a miscigenação é apenas uma ideia complexa da

A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do *Chef* Paulo Martins na gastronomia regional paraense

Luciana Silva SALES

nossa culinária brasileira no total. Mas, pensar na gastronomia paraense voltada para a identidade nortista é confirmar sua herança indígena, cabocla, ribeirinha, nos insumos a base de mandioca. Ainda que fortemente mestiçada.

CONCLUSÃO

O objetivo deste artigo era a abordagem da ideia de legitimidade e legibilidade, segundo Dória, da identidade nortista na perspectiva do *chef* Paulo Martins no século XXI, expondo a partir de suas crônicas no livro *Memórias de um piloto de fogão*, a sua experiência pessoal e profissional da cozinha paraense mundo afora, possibilitando a gastronomia paraense uma nova reflexão da cozinha regional, partindo da premissa que os produtos da terra não são apenas de origem indígena, ribeirinha, mas da nossa história da alimentação apagada pela ideia complexa de uma miscigenação ainda muito forte. Especificando no contexto historiográfico apenas três cozinhas regionais e, excluindo, de certa maneira, a amazônica, como muitos sociólogos fazem.

Para isso, a noção de uma formação de cozinheiro ou gastrônomo para o entendimento da legitimidade da identidade nortista é relevante em contraposição ao mundo globalizado. Na qual a sociedade de consumo está em transformação constante, e, nesse caso, o ofício de cozinheiro está relacionado a um estudo interdisciplinar, porém, há muitos cozinheiros que mantêm seu estudo e criatividade no estudo regional. Como foi o caso do *chef* Paulo Martins. De arquiteto à “embaixador da gastronomia paraense” pode voltar-se exclusivamente a herança indígena e usufruir com releituras de pratos regionais em seu restaurante “*Lá Em Casa*”. Ganhando título pela *Revista Veja Belém*, esta, essencial no fortalecimento da economia paraense no quesito turismo local e no conhecimento de determinados restaurantes de diversas categorias, promovendo também o apogeu da gastronomia paraense. Paulo Martins, filho de D. Anna Martins, faleceu no dia 9 de setembro de 2010. Deixando um legado único e autônomo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARAÚJO, Rodrigo Viriato. *Saberes Gastronômicos e Formação de Chefs: O Itinerário Acadêmico-Profissional de Gastrônomos*. Jundiá, Paco Editorial: 2014.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 4. Ed. – São Paulo: Global, 2011.
- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar*. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 12. Ed. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.
- COLLAÇO, J. H. L. *Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer*. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004, p. 116 – 135.

**A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar:
Uma perspectiva do Chef Paulo Martins na gastronomia regional paraense**

Luciana Silva SALES

- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- _____. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- ELIAS, Norbet. A civilização como transformação do comportamento humano. In: *O processo civilizador: Uma história dos costumes*. Vol. 1. 2ª. Ed. RJ: Editora Zahar, 2011.
- ESPÍRITO SANTO. & MARTINS, Fernando Jares. *Gastronomia do Pará: o sabor do Brasil*. Belém: Abresi; A senda –Artes Integradas, 2014.
- FIGUEIREDO, Aldrin Moura. *Os vândalos do apocalipse e outras histórias: arte e literatura no Pará dos anos 20*. Belém: Instituto de Artes do Pará, 2012.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MASSIMO, Montanari. *História da alimentação*. Tradução Guilherme João de Freitas Teixeira, Luciano Vieira Machado. – 9. Ed. – São Paulo: Estação Liberdade, 2018.
- FLORES, Jaques. *Panela de Barro. Crônicas, ensaios, fantasias*. Belém: Fundação Cultural do Pará Tancredo Neves; Secretaria de Estado da Cultura, 1990.
- GIMENES, M. H. S. G. *Por uma história da alimentação: dissertações e teses produzidas entre 1997 e 2014 na Universidade Federal do Paraná*. Rev. História Helikon, Curitiba, v. 2, n. 4, p. 16 – 31, 2º semestre/2015.
- GRAHAM, Richard. *Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780 – 1860)*. Tradução Berilo Vargas. 1ª ed. – São Paulo: Companhia das Letras, 2013.
- LISBOA, Aldo; SIMONIAN, Ligia T. L. *Gastronomia internacional e hábitos alimentares amazônicos: expansão e transformação*. Zainak. 34, 2011, 337-351.
- MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *A cozinha mestiça. Uma história da alimentação em Belém. (Fins do século XIX a meados do século XX)*. Belém, 2016. (Tese de Doutorado)
- _____. *Do que se come: Uma história do abastecimento e da alimentação em Belém, 1850 – 1900*. São Paulo: Alameda, 2014.
- MARTINS, Paulo. *Memórias de um piloto de fogão: crônicas do chef Paulo Martins, publicadas em O Liberal, entre 2006 e 2008*. Libra Design. – Belém: Miriti, 2017.
- MONTANARI, Massimo. *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. Tradução Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.
- ORICO, Osvaldo. *Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972.
- PERULLO, Nicola. *O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento*. Tradução Alessandro Valério. São Paulo: SESI – SP editora, 2013.

**A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar:
Uma perspectiva do Chef Paulo Martins na gastronomia regional paraense**

Luciana Silva SALES

ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. Tradução Ivan Esperança Rocha. 1ª. Ed. – São Paulo: Editora Unesp, 2014.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. História: Questões & Debates, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, 2005.

TOCANTINS, Leandro. *A cozinha paraense: Como preparar um quitute*. In: Santa Maria de Belém do Grão Pará, Itatiaia. Belo Horizonte, 1987.

142

Texto recebido em: 29/01/2020
Texto aprovado em: 20/04/2020

