

OS(AS) COZINHEIROS(AS) NEGROS(AS) NO PARÁ E SUAS POSSÍVEIS
ABORDAGENS (1870-1888)

BLACK COOKS IN PARÁ AND THEIR POSSIBLE APPROACHES (1870-1888)

LOS COCINEROS NEGROS EN PARÁ Y SUS POSIBLES INVESTIGACIONES
(1870-1888)

Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo.¹

Amanda Danniely Proença Gonçalves Souza.²

108

Resumo

Neste artigo apresentamos um levantamento sobre cozinheiros negros do Pará, no período de 1870-1888. Muitos escravizados trabalhavam no “mundo da cozinha”, no caso daqueles que trabalhavam em casas, padarias e mesmo nas ruas essa atividade requeria certa qualificação, não era apenas cozinhar, mas, acima de tudo cozinhar bem. Os cozinheiros geralmente ocupavam o mundo do trabalho fora do ambiente doméstico. Por outro lado, as cozinheiras também ocupavam papel importante em casas de família ou vendendo seus produtos como escravizadas de ganho. Enfim, na perspectiva dos anunciantes que desejavam comprar, vender ou alugar trabalhadores cativos, seria necessário além de saber o ofício ser sadio, sem vícios e de bons costumes.

Palavras-Chaves: Cozinheiros, Escravizados, Belém, Alimentação, Ofício.

Abstract

In this article we present a research about black cooks from Pará, in the period 1870-1888. Many enslaved people worked in the "kitchen world", in the case of those who worked in houses, bakeries and even on the streets. This activity required a certain qualification, not only cooking, but above all cooking well. Cooks generally occupied the world of work outside the home. On the other hand, cooks also played an important role in family homes or selling their products as enslaved to gain. Finally, from the perspective of advertisers who wanted to buy, sell or rent captive workers, it would be necessary, in addition to knowing how to be healthy, without vices and good manners.

Keywords: Cooks - Slaves - Bethlehem - Food - Work.

Resumen

En este artículo presentamos una investigación sobre cocineros negros de Pará, en el período 1870-1888. Muchas personas esclavizadas trabajaban en el “mundo de la cocina”, en el caso de los que trabajaban en casas, panaderías e incluso en las calles. Esta actividad requería una cierta cualificación, no se trataba solo de cocinar, sino sobre todo cocinar bien. Los cocineros ocupaban habitualmente el mundo laboral fuera de la casa. Por otro lado, los cocineros también jugaron un papel importante en las casas de la familia o vendiendo sus productos como esclavos para ganar. Finalmente, desde la perspectiva de los anunciantes que quisieran comprar, vender o alquilar trabajadores cautivos, sería necesario, además de conocer el oficio, también estar sano, sin vicios y buenos modales.

Palabras clave: Cocineros- Esclavizados- Belém- Alimentos- Trabajo.

¹ Professora adjunta da Faculdade de História e do Mestrado Profissional em Ensino de História do Campus de Ananindeua da UFPA. Líder do Grupo de Pesquisa Alere/UFPA/CNPq. E-mail: sidimacedo@yahoo.com.br

² Professora e pesquisadora do Grupo de Pesquisa Alere/UFPA/CNPq. E-mail: his.amandaproenca@gmail.com

INTRODUÇÃO

O levantamento sobre cozinheiros(as) escravizados(as) no Pará foi realizado nos jornais da *Hemeroteca Digital Brasileira*, relativamente ao período de 1870 a 1888, época marcada pelas transformações da capital paraense, com a expansão da economia através da borracha e melhorias movidas pelos ideais de modernidade, progresso e civilização introduzido pelo poder público (SOARES, 2008, p. 17). Havendo também ao final desse período o fim do trabalho escravo. A cidade de Belém apresentou então um profundo crescimento econômico a partir de 1850 devido ao ciclo da borracha, que se consolida em 1870 com o aumento da produção de goma elástica (SOARES, 2008, p. 35).

A historiadora Maria de Nazaré Sarges mostra como Belém no período da *Belle Époque* se desenvolveu não apenas na economia, mas socialmente, adquirindo novos hábitos, apontando como o processo capitalista de extração de goma elástica na Amazônia afetou a cidade de Belém, como vemos a seguir:

Reforçando o processo de inserção da Amazônia no sistema capitalista mundial, toda a atividade econômica da região passou a girar em torno da borracha a partir de 1840. Em decorrência dessa nova ordem econômica, Belém assumiu o papel de principal porto de escoamento da produção gomífera, canalizando parte do excedente que se originou dessa economia para os cofres públicos os quais direcionaram o investimento para a área do urbano (SARGES, 2002, p. 14).

Tomar Belém como foco de pesquisa ocorreu tendo em vista que no período estudado desponta como principal cidade da Amazônia, detentora de uma importância comercial significativa, um porto com circulação de pessoas e mercadorias e que mantinha forte presença de imigrantes. Em parte, sua posição de centro comercial contou com sua localização geográfica tida como excelente, como ressalta Penteado: “Belém conseguiu atingir o posto em que se encontra, graças, sobretudo, à sua excelente posição geográfica”. Assim, “situada a pouco mais de um grau de latitude sul. Junto à foz do rio Amazonas, as margens de um braço secundário, localmente conhecido como Baía do Guajará, a capital do Pará encontra-se a cerca de 120 quilômetros do mar” (PENTEADO, 1968, p. 38). O pastor metodista Daniel Kidder, nos diz sobre a cidade de Belém em 1840 que:

A posição geográfica do Pará, ou melhor da cidade de Belém, é de 1°21' de latitude Sul e 48°28' de longitude Oeste. Assenta-se sobre um elevado promontório, à margem do rio Pará que é o braço mais importante do delta amazônico. A cidade fica a oito milhas do mar e é vista a grande distância, do rio. Para quem a ela chega por via fluvial, apresenta aparência imponente. Seu porto, formado por uma curva abrupta da corrente, é muito bom e comporta navios de grande calado (KIDDER, 1972, p. 167).

Em fins do século XIX, quando do crescimento dos negócios da borracha, a cidade de Belém conheceu importantes transformações urbanas e demográficas, com o aumento de sua área urbana e de sua população, sendo neste contexto possível perceber os diversos trabalhadores que circulavam na cidade, tais como atores sociais,³ vivendo do comércio ambulante de comidas ou produtos de alimentação, vendendo, por exemplo,

³ Podemos aqui pensar o “ator” nas suas relações interpessoais e agindo dentro de um conjunto de regras e na sua pluralidade. Ver: IMÍZCOZ (2004, p. 115-140).

Os cozinheiros(as) negros(as) no Pará e suas possíveis abordagens (1870 - 1888)

peixe, açai, garapa e outros produtos. Este era o caso de Sabino, escravo de Joaquim Francisco de D'Araújo Danin, 14 anos de idade, que “costumava vender hortaliça”, quando fugiu em 15 de abril de 1850 (O PLANETA, 2/05/1850, p. 4). Não sendo diferente o caso de Domingos, escravo de José Joaquim de Sá, que era torrador de café, “sendo muito conhecido de todos n'esta cidade [Belém] por ser o entregador dos cafés para os diferentes freguezes de torração do sr.”, e que havia fugido “pelas nove horas da manhã” de 13 de abril de 1874, constando que em sua fuga andava “vagando pelas imediações d'esta cidade” (DIÁRIO DO GRAM-PARÁ, 15/04/1874, p. 2).

Ainda como parte do mundo da alimentação, outros faziam a venda de água, tão necessária não somente para o consumo, mas para o preparo das coisas de comer e beber. Assim temos, por exemplo, a pequena de história de fuga de dois cativos de nome Manoel, de Manoel Marinho Leite, que fugiram juntos em 14 de fevereiro de 1846, os quais em seu trabalho “andavão com cavallos vendendo água” por Belém (TREZE DE MAIO, 25/02/1846, p. 4).⁴

Ao lado destes, havia igualmente outros sujeitos que também viviam do trabalho ligado à manipulação ou venda de alimentos, tais como os padeiros que faziam os pães e/ou saíam nas ruas para vender o pão para sua freguesia. O piauiense Pedro, por exemplo, escravo de Antônio Henrique Correia, “Costumava vender pão de manhã pela rua da Praia e Ver-O-Peso”, na cidade de Belém, quando fugiu nos idos de novembro de 1871 (DIÁRIO DO GRAM-PARÁ, 17/11/1871, p. 3). Havendo ainda, outro exemplo, o caso da escravaria de Antônio Joaquim Ferreira que, em fevereiro de 1860, vendia seu “estabelecimento de padaria, confeitaria e refinação de assucar”, fazendo a venda “com todos os seus pertences assim como quatro escravos peritimos padeiros, e duas escravas boas, sendo uma muita boa cozinheira”, podendo fazer a venda do “dito estabelecimento com os escravos ou sem eles” (GAZETA OFFICIAL, 15/02/1860, p. 3).

Sobre essa Belém “imponente”, na segunda metade do século XIX, com seus diversos sujeitos e trabalhos, especialmente formados pelos grupos de homens e mulheres escravizados os quais produziam, vendiam ou serviam as comidas, vamos tratar particularmente neste texto.

Enfim, através dos levantamentos realizados sobre os cozinheiros(as) negros(as) do Pará, na segunda metade do século XIX, foi possível encontrar diversos anúncios propagando a venda ou o aluguel de escravizados que tinham o ofício de cozinheiros(as). O texto a seguir tem por objetivo apresentar e pontuar o que os jornais do Pará no período de 1870 a 1888 apresentavam em seus anúncios, uma vez que, como nos aponta Bezerra Neto & Macêdo:

Os jornais demonstram que durante o oitocentos uma parte significativa dos empregados domésticos escravos que se queria alugar, comprar ou até mesmo vender era constituída por cozinheiros ou cozinheiras, tanto que nos anúncios uma das qualidades mais destacadas pelos senhores era “saber cozinhar” (BEZERRA NETO & MACÊDO, 2020, p. 159).

⁴ Sobre a importância e usos da água na manipulação ou preparo dos alimentos, para além de seu consumo, ver, por exemplo, ALMEIDA (2020).

TRABALHO DOMÉSTICO E A CIDADE

Vicente Salles ao analisar o negro escravo na cidade aponta:

Nem todos possuíam escravos e também havia aqueles que os possuíam unicamente para alugar sua força-de-trabalho e auferir lucros: o escravo significava também capitais. Na cidade, portanto, o escravo adquiriu certas especializações (SALLES, 1988, p. 114).

Para Salles, a vida urbana e a rural paraense se distinguiam, entretanto, a distinção era bastante vaga (SALLES, 1988, p. 113), o campo e a cidade se entrelaçavam, mas tinham costumes e características diferentes, com suas próprias rotinas e costumes, como retratam os anúncios de venda e aluguel de escravos(as) negros(as) cozinheiros(as) e seus espaços de trabalho. Nesta relação a venda e aluguel de escravos está inclusa no cotidiano urbano de Belém, como consequência da expansão da cidade e a necessidade de trabalhadores. Em sua dissertação Bárbara da Fonseca Palha, menciona sobre esse cotidiano de venda e aluguéis de escravos e a expansão da cidade, como vemos a seguir:

Nas ruas que compunham as freguesias urbanas da Sé e da Campina, principalmente, aconteciam as negociações de venda, troca, aluguel e leilão de trabalhadores escravos, em espaços como tipografia, sobrados, lojas, casas e até arsenais, anunciados nos periódicos paraenses. A cidade de Belém, todavia, estava se expandindo ao longo período, e o surgimento de moradias nos seus arredores, a exemplo das rocinhas, e a criação da freguesia da Trindade no ano de 1840, marcou seu crescimento (PALHA, 2011, p. 72).

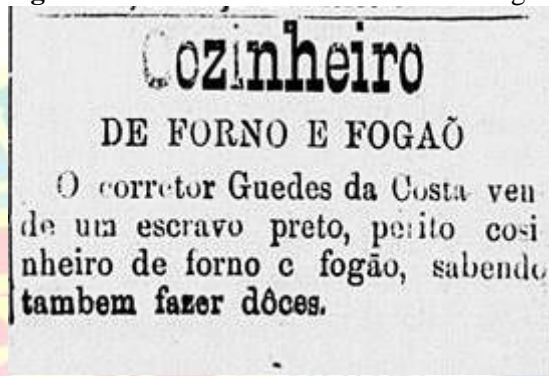
Assim como na dissertação de Bárbara Palha, através do levantamento nos periódicos paraenses é possível perceber a constante venda e aluguel do trabalho escravo, estes com diferentes habilidades, que neste trabalho tratamos como ofício, como cozinheiros, engomadores e copeiros. Segundo Luiz Laurindo Junior em sua dissertação, aproximadamente em 1881 a venda de escravos é muito maior que a compra e o aluguel em Belém do Grão Pará, talvez devido a expansão da cidade e a necessidade de mão-de-obra ou devido ao medo oriundo das crescentes leis emancipacionistas (LAURINDO JUNIOR, 2012, p. 78/79). No Jornal do Pará, por exemplo, temo dois anúncios relacionados ao ofício de cozinheiro, um de aluguel de uma escrava que a única exigência seja saber cozinhar: “N’esta typografia se indica quem precisa alugar uma escrava que saiba cosinhar”; outro da venda de um escravo jovem de 20 anos, robusto, sadio, que trabalha como pintor, pedreiro e cozinheiro (JORNAL DO PARÁ, 27/10/1871, p. 4). O que chama atenção nesses dois anúncios é como um trabalho considerado doméstico como o de cozinheiro garante um destaque em ambos os anúncios, pois, no caso da escrava, o ofício de cozinheira já lhe garante a compra, e para o cativo, mesmo com várias atribuições como de pedreiro e pintor, que não são considerados trabalhos domésticos, o ofício de cozinheiro aparece e lhe atribui ainda mais qualificação. Neste sentido, aliás, Gilberto Freyre também aponta o cozinheiro como umas das especializações que mais aparecem nos anúncios, e, segundo Freyre, esta atividade era mais ser atribuída aos homens (FREYRE, 20154, p. 44).

É importante enfatizar que geralmente tais atividades tinham forte marcador de gênero, ou seja, as escravizadas cozinheiras geralmente ocupavam os trabalhos domésticos em casa de família enquanto que os homens cozinheiros ocupavam o mundo da cozinha fora do ambiente doméstico, como padeiros, cozinheiros

Os cozinheiros(as) negros(as) no Pará e suas possíveis abordagens (1870 – 1888)

de restaurantes, botequins e também como escravos cozinheiros nos estabelecimentos comerciais. A exemplo, em 5 de abril de 1881, o jornal *A Constituição* trazia o seguinte anúncio, reproduzido na Figura 1:

Figura 1: anúncio de escravo de forno e fogão



Fonte: A CONSTITUIÇÃO, 5 de abril de 1881, p. 4.

Vemos, então, na Figura 1, um “escravo preto” que era “perito cozinheiro de forno e fogão, sabendo também fazer doces” (A CONSTITUIÇÃO, 5/04/1881, p. 4). Quase um ano antes, em 26 de junho de 1880, o jornal *Diário de Belém* trazia anúncio de que o tabelião Dias Cardoso vendia para o “interior da província uma escrava de 35 anos, bôa cosinheira e lavadeira” (DIÁRIO DE BELÉM, 26 /06/1880, p. 3). Passados dois anos, em 15 de fevereiro de 1882, o jornal *Diário de Belém*, trazia anúncio da venda de uma escrava que sabia “lavar e cozinhar” de “25 à 30 anos de idade” e que ainda acompanhava-a “um casal de ingênuos”(DIÁRIO DE BELÉM, 15 /02/1882, p. 1). Tais ofícios requeriam certa qualificação. Não era apenas saber cozinhar, mas, acima de tudo “cozinhar bem”. Nesse sentido, Laurindo Júnior destaca em seu trabalho as características do trabalho doméstico realizado pelos escravos do século XIX. Segundo ele, talvez a maior característica fosse a acumulação de qualificações profissionais relacionadas ou não uma com as outras, como de lavadeiro, engomadeiro, sapateiro, criado de armazém entre outros (LAURINDO JUNIOR, 2012, p. 116). O autor faz um levantamento através de anúncios de jornais em Belém na segunda metade do século XIX, e aponta que a maioria dos anúncios, no que diz respeito à qualificação profissional dos escravos estava voltada ao serviço doméstico: de 501 anúncios levantados 358 (71,46%) correspondem a esses trabalhadores (LAURINDO JUNIOR, 2012, p. 113), e as qualificações que mais predominavam era a de Ama de leite e a de cozinheiros (LAURINDO JUNIOR, 2012, p. 117).

Assim, como nos aponta Bezerra Neto & Macêdo que:

Escravos que trabalhavam como cozinheiros ou cozinheiras, ou em atividades correlatas ao mundo da cozinha, nos mais diversos lugares, públicos ou privados, perpassando pela história da alimentação a compreensão da escravidão urbana, ainda que áreas rurais também os cativos lá estivessem trabalhando nas cozinhas das casas grandes ou fazendo as refeições que alimentavam aos demais sujeitos das propriedades rurais (BEZERRA NETO & MACÊDO, 2020, p. 158).

Os cozinheiros(as) negros(as) no Pará e suas possíveis abordagens (1870 - 1888)

As fontes nos permitem dizer que o ofício de cozinheiro(a) era de grande importância no cotidiano e na funcionalidade da sociedade escravocrata da Belém no século XIX. Para o historiador Bezerra Neto, o ofício e as qualificações profissionais dos escravos estabelecem uma relação de negociação entre os senhores e os escravos, pois não se tratava de uma simples imposição do senhor, mas uma possibilidade de barganha entre as partes (BEZERRA NETO, 2015, p. 13), ou seja, existia para este escravo uma certa liberdade ao exercer seu ofício na cidade. Podemos ver a seguir um pouco mais da ideia de liberdade:

Por outro lado, não se pretende dizer que os escravos fossem personagens incapacitados de quaisquer ações autônomicas, sendo totalmente submergidos nas práticas discursivas senhoriais, ainda que vivessem sob o peso das mesmas. Daí, a necessidade, por exemplo, do vergalho ou legislação que permitisse um melhor controle das classes trabalhadoras no espaço urbano, tal como o Código de Posturas Municipal de Belém (BEZERRA NETO, 2015, p. 17).

Por mais que existissem as ações de autonomia no cotidiano da cidade, é necessário compreender que o controle senhorial se fazia presente e que por mais que haja uma qualificação profissional e ela possibilite certa liberdade aos cativos ao barganhar com seus senhores, é necessário não esconder ou diminuir as dificuldades e a perseguição sofrida pelos escravos em seu cotidiano, como vemos a seguir:

Na verdade, a garantia da manutenção da ordem pública constituía-se princípio básico da legislação de controle social presente nas posturas municipais. Neste sentido, fazia-se necessário coibir toda e qualquer manifestação de quebra da hierarquia social, policiando o comportamento das classes subalternas no cenário urbano. Os escravos, por exemplo, sofriam uma série de proibições às suas formas de lazer e convívio social [...] (BEZERRA NETO, 2015, p. 23).

A citação acima revela que o controle no meio urbano era constante, pois, por mais que o trabalho destes escravos seja necessário para o desenvolvimento da cidade que cada vez mais precisava de mão-de-obra qualificada, o medo desses escravos que conviviam na cidade era latente, dado a diversos fatores, um desses fatores o autor Sidney Chalhoub, tratando da realidade da cidade do Rio de Janeiro, aponta a seguir:

O meio urbano misturava os lugares sociais, escondia cada vez mais a condição social dos negros, dificultando a distinção entre escravos, libertos e pretos livres, e desmontando assim uma política de domínio em que as redes de relações pessoais entre senhores e escravos, ou amos e criados, ou patrões e dependentes, enquadravam imediatamente os indivíduos e suas ações (CHALHOUB, 1990, p. 192).

Por mais, que o autor relate essa situação no Rio de Janeiro, essa realidade é tranquilamente cabível na capital paraense, já que Belém possuía em seu cotidiano essa mistura social. Outro fator apontado pelo autor e que faz parte do meio urbano das cidades, era o medo de possíveis revoltas por parte dos negros escravos e os libertos (CHALHOUB, 1990, p. 193), o chamado Haitianismo, que tem ligação com a revolta que ocorreu no Haiti, mas que no Brasil, estava ligada a ideia de ameaça negra (CHALHOUB, 1990, p. 192). Para concluir este tópico, é necessário compreender que o ofício e certa autonomia na cidade não retirava deles a principal e lamentável característica, a de não possuir verdadeira e constitucional liberdade, pois eles ainda eram escravos. Neste sentido, por exemplo, temos o anúncio encontrado no periódico A Constituição que tratava da

Os cozinheiros(as) negros(as) no Pará e suas possíveis abordagens (1870 - 1888)

fuga de um escravo “mulato” Manoel, de 26 anos, que tinha como ofício cozinheiro e às vezes alfaiate, sendo que seu senhor pedia a colaboração das autoridades da capital e do interior para a captura do mesmo (A CONSTITUIÇÃO, 23/07/1880, p. 4).

Este anúncio ressalta a ideia de que o ofício não era significado de liberdade da forma completa do termo, e que por mais importante que seu trabalho seja no cotidiano da cidade, não podemos amenizar as situações vividas por esses escravos, e nem tentar parecer que os mesmos conseguiam desfrutar de total autonomia, porque no final das contas, se houvesse fuga, desobediência de normas, tanto dos senhores quanto das autoridades eles estavam passíveis a castigos e punições severas. Mas, é válido destacar que algumas mulheres ou homens escravizados(as) nos permitem uma leitura de importante protagonismo a partir do seu trabalho no mundo da alimentação, já que através do trabalho conseguiram assegurar uma renda que lhes permitia comprar sua alforria ou de um parente, ter sua própria casa e algumas dessas escravas fizeram do negócio da quitanda uma possibilidade até mesmo para acumular bens e assegurar uma renda segura quando da velhice.

Como não lembrar da história de Ana de São José da Trindade, que, na Bahia da primeira metade do século XIX, com a venda de comida na rua à princípio para sustento de sua patroa conseguiu com o tempo comprar a liberdade e gostava de dizer em alto e bom som "Não devo nada a pessoa alguma". Segundo o historiador Richard Graham "essa ex-escrava deixou aos seus uma casa de três andares de pedra e cal com paredes de gesso e janelas de vidro cujo andar térreo estava alugado para uma loja. Era proprietária do terreno sem nenhuma dívida ou pendência". E ainda, "sua rica coleção de joias de ouro incluía crucifixos, escapulários, rosários (...) um relicário e muitos cordões finos de ouro, um par de brincos, um anel topázio e um anel com dez diamantinhos rosa" (GRAHAM, 2013, pp. 63/64). A História de Ana de São José da Trindade nos mostra o protagonismo de uma mulher que em fins do século XVIII, "tinha deixado de ser escrava para se tornar, primeiro, uma forra pobre e depois uma dona de propriedades". (GRAHAM, 2013, pp. 63/64).

Esse também foi o caso de Tia Rufina, segundo relato de Henry Bates que viajou pela Amazônia entre 1848 e 1859. O viajante conheceu Tia Rufina uma “velha negra” em Belém, deixando em sua casa suas coisas quando se ausentava em viagem. Segundo Bates, a mulher nasceu escrava e como tal obtivera “permissão” para “comerciar” por conta própria no mercado, pagando uma quantia fixa ao seu senhor. Assim, conseguiu em “poucos anos”, economizar e comprar a sua liberdade e a de seu filho já adulto e ainda conseguiu comprar sua casa “uma propriedade de valor, localizada numa das principais ruas da cidade”. Sete anos depois, quando ele voltou a encontrar Tia Rufina “ela continuava prosperando, unicamente pelo seu próprio esforço (era viúva) e o de seu filho” que trabalhava como ferreiro. Naquele momento a “velha negra” ocupava-se da construção de vários “chalés num terreno baldio situado ao lado de sua casa”. (BATES, 1979, p. 291).

A QUALIFICAÇÃO DA MÃO DE OBRA E O DESENVOLVIMENTO DA CAPITAL PARAENSE

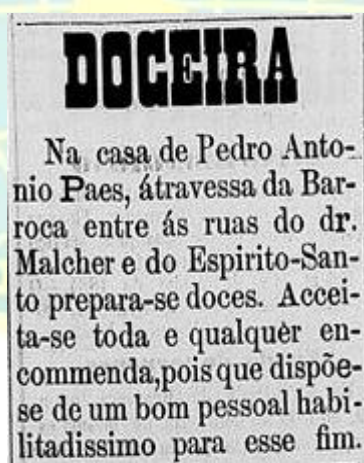
Na pesquisa com anúncios de cozinheiros e cozinheiras negros escravizados alguns são bem característicos e específicos, sendo comum que se repetissem não poucas vezes nos jornais, havendo o fato da

Os cozinheiros(as) negros(as) no Pará e suas possíveis abordagens (1870 - 1888)

venda ou compra de escravizados que vão além do simples fato de cozinhar, visto que eles sabiam trabalhar com elementos específicos da culinária. No Jornal do Pará temos um anúncio que relata a venda de uma escrava de 18 anos que era própria para todo o serviço de cozinha, que sabia lavar, e fazia doces, ou seja, além de saber todo o serviço destinado a cozinha, que por si só abrange bastante qualidade, era destacado que sabia fazer doces, o que torna o anúncio bem específico e atraente para aqueles que desejavam em sua cozinha uma escrava com habilidades de doceira (JORNAL DO PARÁ, 17/09/1872, p. 4), o que podia se tornar bem apreciado pela nova elite paraense, o que veremos mais à frente. Ou ainda, que poderiam sair às ruas vendendo seus doces em tabuleiros, como escravas de ganho. A exemplo da preta Cândida, cativa de D. Joana Marques Braga, moradora ao Largo da Pólvora, que fugida em 18 de agosto de 1869, era “bem conhecida por andar vendendo doces quase todos os dias a tarde e de manhan fazia compras na praia, Ver-o-Peso e Ponte de Pedras” (BEZERRA NETO; MACÊDO, 2020, p. 173).

Em outro anúncio no jornal A Época, em 15 de julho de 1859, se alugava “uma rapariga excelente cozinheira e doceira”, sabendo ainda “todo o arranjo de uma casa” (A ÉPOCHA, 15/07/1859, p. 3). Décadas depois, escravas boas cozinheiras e doceiras ainda continuariam sendo anunciadas, revelando as demandas de oferta ou procura por essa categoria de trabalhador. Em janeiro de 1880, por exemplo, no jornal A Constituição, era anunciada a venda de “uma escrava de 18 annos de idade, crioula retinta, e própria para todo o serviço doméstico e rural”, sendo “boa cozinheira, lavadeira e doceira”, não tendo “vício e é sadia” (A CONSTITUIÇÃO, 23/01/1880, p. 3). A “indústria” caseira de doces para venda nas ruas ou por encomenda era uma atividade rentável, sendo o negócio ou o sustento de famílias envolvidas neste negócio. Havendo, portanto, procura e oferta por mulheres escravizadas ou livres que dominassem a arte culinária de saber fazer doces, sendo doceiras profissionais. Neste sentido temos o anúncio intitulado “Doceira”, publicado em alguns jornais de Belém, em meados de 1884, reproduzido na Figura 2.

Figura 2: anúncio de oferta de doces ou serviços de doceiras



Fonte: A CONSTITUIÇÃO, 4/07/1884, p. 3.

Os cozinheiros(as) negros(as) no Pará e suas possíveis abordagens (1870 - 1888)

No periódico *Diário de Notícias*, por sua vez, aparecia o seguinte pedido: “Aluga-se bom cozinheiro de forno fogão e massa; para informação indica-se na casa de Custódia R. Costa, Largo de Sant’Anna.” (*DIÁRIO DE NOTÍCIAS*, 31/10/1883, p. 3). Três pontos específicos nos chamam a atenção neste anúncio, o primeiro é o desejo por um bom cozinheiro, e os outros dois são dele entender tanto de forno, quanto de fogão e massas. Essas especificações se dão, segundo Bezerra Neto, por conta da necessidade de sobrevivência dentro do mercado de trabalho na capital paraense, que cada vez mais estava sedenta por uma mão de obra qualificada, mesmo que muito mal remunerada (BEZERRA NETO, 2015, p.13). Como visto no início deste texto, Belém desfrutava de um expressivo desenvolvimento a partir da segunda metade do século XIX, mas não só o setor econômico conseguiu usufruir dessas transformações; a alimentação se transforma, novos paladares vão surgindo, em meio a uma elite que tinha anseio por sofisticação. Sidiana Macêdo ressalta em seu trabalho essas transformações no gosto da capital paraense, como vemos a seguir:

À medida que os gostos apuram-se a cozinha refina-se em Belém da segunda metade do século XIX, em função dos novos padrões de consumo que passam a vigorar na capital, em especial no período áureo da borracha, que modifica os hábitos introduzindo novos modelos de consumo. Na capital paraense se conhece, então, um fluxo de mercadorias e um aumento significativo do próprio comércio local, comércio este que havia de permitir o refinamento da cozinha de “alguns” (MACÊDO, 2014, p. 143).

Evidentemente, que não eram todos que desfrutavam desse processo de refinamento alimentar, mas, no contexto em questão, a intenção é mostrar como os escravizados negros se aprimoraram e participaram deste processo de refinamento elitista. Escravizados especialistas em doces ou em massas no meio da Amazônia, onde a importação de massas e farinha de trigo não era tão barata, assim como o açúcar, mostra como os mesmos se adaptaram e se aperfeiçoaram, para sua sobrevivência no mercado de trabalho. Macêdo (MACÊDO, 2014, p. 170) aponta em seu trabalho o levantamento de vários produtos de importação que chegavam na província, produtos como “massas finas que compunham itens mais refinados”, e importando também mercadorias produzidas em abundância noutras províncias do Império brasileiro, como Rio de Janeiro, Pernambuco, Ceará e Maranhão (MACÊDO, 2014, p. 180), entre eles o açúcar, que na capital seria bastante utilizado na fabricação de doces para restaurantes refinados que cada vez mais surgiam na cidade.

Importante também dizer que escravos que entendiam de massas também podiam ser padeiros. Entre os escravizados homens era comum o ofício de padeiro e forneiro. Inclusive, como nos aponta Bezerra Neto e Macêdo, alguns desses trabalhadores além de fazerem os pães ainda saíam as ruas para vender:

Embora havendo a venda de produtos no próprio local, padeiros ou empregados das padarias saíam as ruas fazendo a venda de porta em porta, fazendo entregas em tabernas ou outros locais, ou então, vendendo os produtos em tabuleiros nas próprias vias públicas (BEZERRA NETO & MACÊDO, 2020, p. 163).

E ainda, os autores nos contam que “Campos & Irmão desejavam comprar, em 6 de setembro de 1867, um escravo que entenda alguma coisa de padaria” (BEZERRA NETO & MACÊDO, 2020, p. 166). Por outro lado, as escravizadas eram mais requisitadas nas casas de família, como já dito acima. No anúncio do jornal *Diário de Belém*, por exemplo, se colocava à venda uma escrava carafuza de 30 anos, e segundo o anunciante

ela estaria “própria para qualquer família, pois sabe lavar, engomar e cozinhar”, mas o que chama a atenção é a parte final do anúncio que destaca que a mesma é uma “excelente doceira, não só para doces de calda, como para as massas de qualquer qualidade”, além disso, ainda era destacada sua habilidade com “allfinim” (DIÁRIO DE BELÉM, 15/01/1876, p. 3). A diversificação de uma escravizada negra de 30 anos, mostra como ela ao longo do tempo foi se aprimorando e sobrevivendo às transformações gastronômicas da cidade, sendo necessário compreender como esses personagens conseguiam se sobressair mesmo a tantas dificuldades e limitações na sua condição. Esta escravizada do anúncio que é apresentada até sem nome, se destaca por compreender de matérias primas de importação como o açúcar, o trigo e as massas, utilizadas por uma nova elite na capital paraense, e tem domínio sobre eles.

Falando no quesito domínio, a aptidão desta escravizada sem nome, é vista quando é destacada sua habilidade com “Allfinim”. Alfenim é uma massa branca feito de açúcar refinado, que serve para modelagem e figuras decorativas comestíveis, sendo que no passado era oferecido em bandejas. O alfenim foi conhecido em Portugal em meados do século XV (VIEIRA, 2015, p. 25), sendo que para manuseá-lo era necessária habilidade para fazer esculturas. Portanto, em seu ofício de cozinheira entra no patamar de artista doceira, que domina esculturas feitas de açúcar, evidentemente, produto consumido pela elite de Belém em suas festas pela cidade.

Outras escravas cozinheiras eram também quitandeiras na cidade de Belém, sendo que algumas saíam pelas ruas ou ficavam em alguns pontos fixos nos quais vendiam doces, mingaus, frutas, legumes ou outros produtos. Segundo Debret, as quitandeiras também dedicavam-se " ao comércio de frutas e legumes, instalando-se nas praças; as mais ricas e donas de mercadorias, chamam-se quitandeiras, situação que exige, para o pagamento do aluguel e das roupas, o suporte de um mulato ou negro operário; a atividade da quitandeira deve bastar para o restante e o lucro deve ser suficiente para o abastecimento da mercearia" (DEBRET *apud* BANDEIRA; LAGO, 2013, p. 199). As quitandeiras geralmente vendiam seus alimentos em xarões, andando de porta em porta para fazer comércio de seus produtos.⁵ Em sua história do jornal A Província do Pará, Carlos Rocque reproduz o anúncio de Efigênciã, “muito conhecida nesta capital, onde se empregava na venda de doces, frutas etc” (ROCQUE, sem data, p. 22). No livro *Hortênciã*, Marques de Carvalho, em 1888, comentando sobre uma tarde na cidade, mais especificadamente na Rua das Flores,⁶ dizia: “vendedeiras de açaí passam com a gamela à cabeça, coroada pela vasilha de barro, contendo o liquido, que elas oferecem à freguesia na sólida cantiga: E...e...eh! Açaí fresqui...inho!” (CARVALHO, 1997, p. 27).⁷ Mas, não bastava

⁵ Segundo Beltrão: “pelos cantos (esquinas) era possível ver vendedoras de frutas, que, com seus tabuleiros ou cestos à cabeça, desafiavam sol e chuva para oferecer seus frutos cantando ‘merca a boa laranja!’ lançava uma; ‘oh, rica banana da hora!’ dizia outra. Nos anos 60 do século XX os vendedores de frutas eram homens e, como sempre traziam consigo bananas, eram chamados de bananeiros, mercavam pelas ruas eram chamados ‘meu freguez’ pelos clientes” (BELTRÃO, 2008, p. 68).

⁶ A Rua das Flores é atualmente denominada de Lauro Sodré (CRUZ, 1992, p. 37).

⁷ Herbert H. Smith no livro *Brazil: The Amazon and the Coast*, em 1879, retrata uma amassadeira de açaí e seus fregueses e ao que parece ela tem seu ponto em um lugar bastante movimentado, uma espécie de mercado. Dentro da tenda, ou melhor, um puxado de telha, está a amassadeira a fazer seu serviço e em volta tem-se um negro tomando a bebida, ao fundo um homem branco segurando algo que parece uma xícara ou tigela, sinal de que a bebida era apreciada por todos

dominar o ofício sendo bom cozinheiro(a), padeiro ou doceiro(a), era necessário também ser sadio, ter bons costumes e sem vícios.

PARA ALÉM DE SABER COZINHAR: SER SADIO, TER BONS COSTUMES E SEM VÍCIO

Em meio à busca de anúncios relacionados a cozinheiros negros nos periódicos paraenses, um bem diferente chamou nossa atenção e, através dele, foi possível refletir sobre algumas características da sociedade escravocrata, anúncio este a seguir:

O jury da cidade de Nazareth, província da Bahia, condemnou à pena ultima, o escravo Bento, que envenenou seu senhor, o revd. Vigário da freguesia da lage, conego Honorio José Lemos.

O presidente do jury recorreu para o poder moderador (DIÁRIO DE NOTÍCIAS, 20/12/1881, p. 4).

Através deste anúncio podemos lançar alguns questionamentos: Porque uma notícia da província da Bahia é relatada em um jornal paraense? Se foi um assassinato por envenenamento esse escravo tinha acesso a rotina alimentar do seu senhor? Qual o sentimento tinha um senhor de escravos ao ler um acontecimento deste no jornal? Algumas respostas podem ser encontradas no livro de Célia Maria Marinho de Azevedo, *Onda negra, medo Branco – O negro no imaginário das elites XIX*. A autora apresenta alguns pensadores e estudiosos do século XIX, referências com relação à análise da mão-de-obra escrava da época, análises que corroboraram o pensamento dos senhores de escravos, pensadores como João Severiano Maciel da Costa (publicação de 1821) que em seu trabalho afirmava que os escravos negros seriam um inimigo, não pela situação de escravidão, mas por sua natureza bárbara (AZEVEDO, 1987, pp. 39/40). Este sentimento de medo é exatamente a resposta para os questionamentos anteriores, uma notícia da Bahia espalhada por todas as províncias, até a paraense, para deixar de alerta o que um escravo negro é capaz de fazer com o seu senhor. Para Célia Azevedo o medo não era mais da fuga dos escravos, mas da revolta de dentro para fora, como vemos a seguir:

É possível que as relações sempre conflituosas entre senhores e escravos estivessem agora a vivenciar um novo momento histórico, com espaço de produção tornando-se palco privilegiado das revoltas individuais e coletivas dos negros escravizados. Isto quer dizer que a resistência escrava estaria se concretizando cada vez mais no próprio lugar de trabalho (no eito e no interior das moradias dos senhores), muito mais que fora dele, tal como as tradicionais fugas e quilombos (AZEVEDO, 1987, p. 181).

Apesar do lugar de fala da autora ser São Paulo, esta mentalidade, de medo e revolta, pode ser mensurada por todas as províncias do Brasil no século XIX, mas o que este anúncio tem a ver com o foco do trabalho? O que nos leva a utilizar este anúncio é o fato de o escravizado ter o poder de “vida e morte de seu senhor” através da comida. E como os escravizados que tinha acesso a cozinha, ele era provavelmente um

os segmentos da sociedade. A frente é possível ver vários potes de barro que provavelmente continham açaí e ainda uma mulher negra a lavar o que parece uma vasilha, provavelmente também trabalhadora do negócio. Ao olhar com mais atenção, aparece ao lado direito uma negra quitandeira que leva na cabeça à venda abacaxis. *Apud* BASTOS; CRISPINO; TOLEDO (2006, p. 99).

Os cozinheiros(as) negros(as) no Pará e suas possíveis abordagens (1870 - 1888)

cozinheiro, condição esta que lhe proporcionava liberdade de manusear tudo aquilo que era consumido pelo seu senhor, o que posteriormente foi usado como uma forma de resistência. Aliás, como não lembrar aqui da preta livre e cozinheira Cordolina que trabalhava na casa da viúva Benjamin, contada por Bezerra Neto & Macêdo, segundo os quais nos dizem que no ano de 1867 a referida preta fora presa acusada de tentativa de homicídio, pois “ela despejara uma lata com doze libras de arsênio na comida”. Ainda que Cordolina tenha negado se dizendo inocente da acusação (BEZERRA NETO; MACÊDO, 2020, p. 156).

Outra questão importante era o fato de que o escravo doméstico, principalmente com o ofício de cozinheiro(a) poderia representar um risco se não fosse limpo e higiênico. Vários anúncios sobre esses escravos que tinham acesso a cozinha só reafirmam tal percepção, já que a venda, aluguel ou a procura por escravos(as) cozinheiros(as) de boa conduta e bons costumes eram comuns, como é possível ver a seguir:

Vende-se uma escrava preta de 30 anos de idade mais ou menos, garantindo-se ser perfeita cozinheira e engomadeira, sem vícios nem moléstias. Com 3 filhos tendo um 8 anos de idade, outro 5 anos o terceiro 3 anos.

À tratar na rua dos Mercadores sobrado n. 6 BB (DIÁRIO DE BELÉM, 27/01/1871, p. 4).

Compra e venda de escravos.

No escriptorio do agente Guilhon à travessa do Passinho, junto ao armazem do Coutinho Carvalho & C^a. indica-se quem precisa comprar uma escrava de 30 anos para cima, que saiba cozinhar, lavar, gomar e que seja de bons costumes [...] (DIÁRIO DE BELÉM, 4/08/1876, p. 4).

Nesta tip. se indica quem quer vender uma bôa escrava, cozinheira, com 19 anos de idade, sadia e sem vícios. A pessoa que a pretender comprar, der-se-há o motivo da venda (JORNAL DO PARÁ, 17/09/1872, P. 4).

Em meio aos anúncios apresentados, gostaria de fazer uma breve análise sobre os seguintes termos: escravos sem “vícios”, “moléstias”, escravos “sadios”. Em meio aos levantamentos sobre os cozinheiros, que são escravos domésticos, a ideia de saúde aparece bastante nos anúncios. A historiografia trabalha nesta perspectiva, o próprio Gilberto Freyre, ao falar dos anúncios de jornais com a venda ou compra de escravos negros, revela que os termos mencionados anteriormente “gritam”, mas que ao analisar os anúncios de escravos fugidos ele se deparava com escravos com inúmeras mazelas, revelando assim que os mesmos não eram tão sãos como os anúncios gostavam de transmitir (FREYRE, 2015, p. 38). Para Ângela Porto, por sua vez, nos diz que “discurso médico do século XIX coloca o negro como a causa de males, e sua presença no seio familiar é corrupta representando perigo físico e moral” (PORTO, 2006, p. 2).

O lar representa privacidade e poder; Para Vicente Salles a vida dos senhores dentro dos seus lares era guiado por princípios individuais, a lei era válida para fora daquele ambiente, o escravo e a vida doméstica ficavam sujeita aos caprichos do senhor, evidentemente, que na cidade esse sistema ficava um pouco mais enfraquecido, mas ainda assim funcionava (SALLES, 1988, p. 113). Como o escravo doméstico tinha acesso à casa do seu senhor, o mesmo desejava tê-lo saudável, com princípios morais e sem vícios, vícios estes que segundo Freyre que poderia significar doenças também (FREYRE, 2015, p. 39). O desejo de um escravo

Os cozinheiros(as) negros(as) no Pará e suas possíveis abordagens (1870 - 1888)

saudável, portanto, representava uma mercadoria em boas condições, para Salles: “[...] o negro, de bom físico e gozando de boa saúde, sempre foi mercadoria cara no Pará colonial” (SALLES, 1988, p. 170).

O desejo de um escravo saudável que trabalhava na cozinha e, portanto, com manuseio de alimentos era um dos fatores que aqueles que iriam comer as comidas preparadas por eles fazia-se presente. Portanto era impensável que um escravizado que trabalhasse na cozinha fosse sujo, portanto, perigoso. O bom escravizado além de saber do ofício da cozinha deveria ter boa saúde, bons costumes e ausência de vícios, visto que tais características eram essenciais. Por isso, a preocupação em colocar nos anúncios tais qualidades. Uma preocupação que ia além das “qualidades” dos escravizados, mas, adentrava a cozinha através da roupa branca de quem trabalhava na cozinha, bem como das toalhas e panos ou até mesmo nos utensílios domésticos utilizados na cozinha, o que conferem preocupação com a higiene, daí que a roupa branca ganha “o status das limpezas”, bem como da lavagem com água dos utensílios e objetos. (VIGARELLO, 1996, p. 57). Wallace, já nos idos de 1848 nos dizia que “a roupa dos negros e índios adultos consiste apenas de calças de algodão branco ou listrado (...)”, o que nos deixa ficar pensativas a respeito (WALLACE, 1979, p. 20).

À GUIA DE CONCLUSÃO

A sociedade escravocrata, principalmente, urbana, usufruía da sua “mercadoria negra”, seja em venda ou aluguel, entretanto, esta mesma sociedade não se eximia do medo desta mercadoria que aparece sem nome em seus anúncios, um perigo principalmente dado ao fato do fácil acesso tanto ao lar, quanto ao meio externo. O escravizado(a) negro(a) com o ofício de cozinheiro era um perigo ainda maior, dado o fato do fácil acesso ao alimento do seu senhor. O(a) cozinheiro(a) escravizado(a) negro(a) entrava em contato com aquilo que é mais precioso, a alimentação. Contudo, eram os principais sujeitos sociais em torno da alimentação e propagação da cultura alimentar no Brasil e merecem destaque, merecem ser vistos e conhecidos. As trocas sociais que estes personagens proporcionam, entrelaçando seus conhecimentos de uma cozinha africana, no meio da Amazônia, e se adequando à modernização de uma capital em crescimento que olha para a Europa, se torna essencial, sendo dignos de reconhecimento e destaque.

REFERÊNCIAS

A CONSTITUIÇÃO, 23/07/1880, p. 4; 5/04/1881, p. 4; 4/07/1884, p. 3.

ALMEIDA, Conceição Maria Rocha de. A água e o preparo dos alimentos na Belém do Pará no século XIX. In: ALGRANTI, Leila Mezan & MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). *História & Alimentação. Brasil séculos XVI-XXI*. Belém: Editora Paka-Tau, 2020, capítulo 4, p. 88-108.

AZEVEDO, Celia Maria Marinho de. *Onda Negra, Medo Branco. O Negro no Imaginário das Elites - Século XIX*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.

BANDEIRA, Júlio; LAGO, Pedro Corrêa do. *Debret e o Brasil*. Obra completa 1816-1831. Rio de Janeiro: Ed. Capivara, 2013.

Os cozinheiros(as) negros(as) no Pará e suas possíveis abordagens (1870 – 1888)

- BATES, Henry Walter. *Um naturalista no rio Amazonas*. Trad: Régis Junqueira: apresentação Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1979.
- BEZERRA NETO, José Maia & MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. Escravos de forno e fogão – a cozinha da escravidão e práticas alimentares em Belém (séc. XIX). In: BEZERRA NETO, José Maia; LAURINDO JÚNIOR, Luiz Carlos. *Escravidão urbana e abolicionismo no Grão-Pará (século XIX)*. Jundiaí/SP: Paco Editorial, 2020, p. 155-188.
- CRUZ, Ernesto. *Ruas de Belém. Significado histórico de suas denominações*. Belém: CEJUP, 1992.
- DIÁRIO DE BELÉM, 27/01/1871, p. 4; 15/01/1876, p. 3; 4/08/1876, p. 4; 26 /06/1880, p. 3; 15 /02/1882, p. 1.
- DIÁRIO DO GRAM-PARÁ, 17/11/1871, p. 3; 15/04/1874, p. 2
- DIÁRIO DE NOTÍCIAS, 20/12/1881, p. 4; 31/10/1883, p. 3.
- GAZETA OFFICIAL, 15/02/1860, p. 3.
- GRAHAM, Richard. *Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal*. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.
- JORNAL DO PARÁ, 27/10/1871, p. 4; 17/09/1872, p. 4.
- LAURINDO JUNIOR, Luiz Carlos. *A cidade de Camilo: escravidão urbana em Belém do Grão Pará (1871-1888)*. Dissertação de Mestrado em História. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia/IFCH/UFPA, Belém, 2012, 209 f.
- KIDDER, Daniel Parish. *Reminiscências de viagens e permanência no Brasil, compreendendo notícias históricas e geográficas o Império e das diversas províncias*. São Paulo: Martins; EDUSP, 1972.
- MATTOSO, Kátia d Queirós. O filho da escrava (Em torno da Lei do Ventre Livre). *Revista Brasileira de História*, São Paulo, ano 8, n. 20, 1988, p. 37-55.
- MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)*. São Paulo: Alameda, 2014.
- O PLANETA, 2/05/1850, p. 4.
- PALHA, Bárbara da Fonseca. *Escravidão negra em Belém: mercado, trabalho e liberdade (1810-1850)*. Dissertação de Mestrado em História. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia/IFCH/UFPA, Belém, 2011, 162 f.
- PENTEADO, Antônio Rocha. *Belém do Pará (estudo de Geografia Urbana)*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1968.
- PORTO, Ângela. A saúde dos escravos na historiografia brasileira. *Encontro Regional de História*, v. 12, 2006, p. 1-9. Disponível em: <http://www.snh2011.anpuh.org/resources/rj/Anais/2006/conferencias/Angela%20Porto.pdf>. Acesso em: 21/05/2019.
- SARGES, Maria de Nazaré. *Belém: Riquezas Produzindo a Belle Époque (1870-1912)*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

Os cozinheiros(as) negros(as) no Pará e suas possíveis abordagens (1870 - 1888)

SILVA, Rafael Domingos Oliveira. Negrinhas e negrinhos: visões sobre a criança escrava nas narrativas de viajantes – Brasil, século XIX. *Revista de História*, Salvador, 5, 2013, p. 107-134. Disponível em:

<https://portalseer.ufba.br/index.php/rhufba/article/view/28220>. Acesso em: 21/06/2020.

SOARES, Karol Gillet. *As formas de morar na Belém da Belle-Époque (1870-1910)*. Dissertação de Mestrado em História. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia/IFCH/UFPA, Belém, 2008, 247 f.

TREZE DE MAIO, 25/02/1846, p. 4.

VIEIRA, Alberto. Alfenim: da madeira para o mundo. *Caderno CEHA*, n. 8, 2015, p. 1-26. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/310951194_ALFENIM_DA_MADEIRA_PARA_O_MUNDO.

Acesso em: 21/06/2020.

SALLES, Vicente. *O Negro no Pará: sob o regime da escravidão*. Brasília: Ministério da Cultura; Belém: Secretaria de Estado da Cultura/Fundação Cultural do Pará “Tancredo Neves”, 1988.

VIGARELLO, Georges. *O limpo e o sujo: uma história de higiene corporal*. Trad. Monica Stahell. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

WALLACE, Alfred Russel. *Viagens pelos rios Amazonas e Negro*. Trad. Eugênio Amado. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo. 1979.

Texto recebido em: 07/11/2020
Texto aprovado em: 21/11/2020