



Veículo: Diário do Pará		
Data: 12/01/2016	Caderno: Cidades	Página: 06
Assunto: 400 anos - Culinária		
Tipo: Reportagem	Ação: Provocada	Classificação: Positiva

*Reportagem originalmente divulgada no Jornal Beira do Rio

400 ANOS

Uma cidade cheia de sabores

LUIZ OCTÁVIO LUCAS

A gastronomia paraense é bastante festejada e tem na feira do Ver-o-Peso, em Belém, um centro de comercialização de produtos que atraem cozinheiros de renome internacional. Mas, entre a maniçoba, o pato no tucupí, o açaí e tantas outras delícias made in Pará, existe a história da evolução dos ingredientes. Tudo isso foi resgatado pela historiadora Sidiana Ferreira de Macêdo, especialista em alimentação na Amazônia. Ela se dedicou a estudar como a população local se alimentava na segunda metade do século XIX. O trabalho deu origem a uma dissertação de mestrado –

defendida no programa de pós-graduação em História da Universidade Federal do Pará (UFPA)– e ao livro ‘Do que se come – Uma história do abastecimento e da alimentação em Belém – 1850-1900’.

“Eu queria entender essa alimentação a partir do boom do Ciclo da Borracha,

o antes e o depois desse período”, diz Sidiana. Segundo ela, a nossa culinária tem a origem indígena. “Mas, com todo esse processo histórico pelo qual passamos ao longo de 400 anos, cada grupo que passava por aqui alterava um pouco essa alimentação”, acrescenta ela, sobre a diversidade de temperos e sabores que existem na capital paraense, com influência tanto de outros lugares do Brasil quanto do mundo.

A pesquisadora destaca que nossa rica gastronomia tem influências de cearenses, goianos, franceses, espanhóis, portugueses. É o que ela chama de “mestiçagem da alimentação”, o que enobrece ainda mais as características da culinária paraense. Sidiana cita o exemplo do chibé indígena, que era composto apenas de água, farinha e pimenta. “Hoje, você tem o chibé com leite, uma herança portuguesa”, detalha. Segundo a historiadora, o próprio hábito de tomar o açaí com açúcar já é uma mestiçagem. “Porque açaí se toma com farinha. Essa mistura já é uma herança”, conta, antes de revelar outros ingredientes originais de pratos tradicionais.

“A maniçoba que era consumida pelos grupos indígenas, era elaborada com carne de peixe. Era folha, pimenta, peixe e camarão. Com o passar do tempo, ela aderiu ao refogado português com o alho e o azeite”. Ela destaca, ainda, que o tacacá era servido com peixe ou com a formiga saúva, o que leva muita gente a concluir que as mudanças vieram para melhorar, já que comer formiga não parece algo muito apetitoso. “Naquela época, era o que existia disponível”.

INUSITADO

E pensar que no século XIX, além da hoje inimaginável maniçoba com peixe e do tacacá com saúva, o festejado pirarucu contemporâneo era considerado comida de pobre. “O peixe chegava fresco, não tinha geladeira. Daí, aumentou o consumo do peixe salgado, seco, que tinha durabilidade maior e se podia comer por vários dias”. Assim, o pirarucu virou “comida de pobre”, servida até

aos detentos dos presídios. Sidiana afirma que as classes mais elevadas queriam o peixe importado, como o bacalhau.

Da rica diversidade gastronômica, a historiadora destaca dois ingredientes que permanecem preservados sob a ótica da culinária indígena da época: o açaí e a mandioca. “A diversidade de possibilidades ainda se mantém como na época dos índios, que faziam o beiju, as farinhas de mandioca e d’água. Isso não mudou”, finaliza.



Livro da pesquisadora Sidiana Ferreira mostra o que se comia em Belém, no período de 1850 a 1900, e as influências na culinária da capital

CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA

Segundo a pesquisadora Sidiana Ferreira de Macêdo, a peculiaridade e importância da culinária local foi decisiva para que a Unesco concedesse a Belém, em dezembro de 2015, o título de Cidade Criativa da Gastronomia, o que a deixa em um grupo de apenas 116 cidades com essa característica em todo o planeta, como status de referência mundial no setor.

PERSONAGENS GASTRONÔMICOS



O vendedor de peixe que percorreu ruas de Belém, em 1906. (in Belém da Saudade: a memória de Belém no início do século, em cartões-postais. Belém; Secult, 1996, p. 252.)



Cozinheira retratada em cartão postal de Belém no início do século 20. (in Belém da Saudade: a memória de Belém no início do século em cartões postais. Belém; Secult, 1996, p.353)



Vendedora de tacacá - Cabocla de feições indígenas com flores de jasmim ao cabelo, tela de Antonieta Santos Feio: Vendedora de Tacacá de 1937. Acervo do Museu de Arte de Belém.



Barraca de venda de açaí em Belém, 1879.
Charles Scribners Sons. *As Origens do Museu Paraense*
Emílio Goeldi: aspectos históricos e Iconográficos
(1860-1921). Belém: Paka-Tatu. P. 99.