

Tradição e culinária na Estação das Docas, Belém (PA)

Tradition and cuisine at Docas Station, Belém (PA)

Tradición y cocina en la Estación de las Docas, Belém (PA)

Lizandra Barcellos Ladeira | lizandrabellos@id.uff.br

<https://orcid.org/0000-0002-1919-8075>

Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ, Brasil.

Adriana de Souza Lima | adrianasl@id.uff.br

<https://orcid.org/0000-0001-8442-2400>

Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ, Brasil.



Recebimento do artigo: 04-março-2021

Aceite: 14-junho-2021

LADEIRA, L. B.; LIMA, A. S. Tradição e culinária na Estação das Docas, Belém (PA). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1 n. 2, p. 112-132, dez. 2021.

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo geral avaliar a presença de insumos típicos e técnicas de preparo originais nas elaborações comercializadas por restaurantes localizados em um complexo turístico e cultural de Belém do Pará. Para tanto, utiliza-se a revisão de literatura para fundamentação teórica e aplica-se uma entrevista semiestruturada, com seis *chefs* de cozinha de restaurantes típicos localizados na Estação das Docas. A partir da análise das entrevistas à luz da literatura, observa-se as características de tradição presentes nos ingredientes, nas técnicas, no modo de fazer e mesmo no modo de comer em pratos comercializados pelos estabelecimentos. Por fim, identifica-se que, mesmo com as características de tradição, os pratos foram adaptados frente ao contexto histórico com respeito a legislação ambiental e aos avanços tecnológicos. Por conta da dificuldade em acesso a informações, observa-se que o estado do Pará carece de pesquisas relacionadas aos atrativos turísticos. Além disso, faz-se necessário o registro patrimonial de comidas paraenses a fim de preservá-las e perpetuá-las ao longo dos anos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Tradição; Patrimônio cultural imaterial; Comida típica; Comida indígena;

ABSTRACT

This study aims to evaluate the presence of typical inputs and original indigenous preparation techniques in the elaborations commercialized by restaurants located in a tourist and cultural complex of Belém do Pará. For this, the literature review is used for theoretical foundation and a semi-structured interview with six chefs from typical restaurants located at Estação das Docas is applied. From the analysis of the interviews in the light of the literature, the characteristics of tradition present in the ingredients, in the techniques, in the way of making and even in the way of eating in dishes marketed by the establishments are observed. Finally, it is identified that, even with the characteristics of tradition, the dishes were adapted to the historical context with respect to environmental legislation and technological advances. Due to the difficulty in accessing information, it is observed that the state of Pará lacks research related to tourist attractions. In addition, it is necessary to register the patrimony of foods from Pará in order to preserve and perpetuate them over the years.

Keywords: Gastronomy; Tradition; Intangible cultural heritage; Typical food; Indigenous food;

RESUMEN

El presente trabajo tiene el objetivo general de evaluar la presencia de insumos típicos y técnicas originales de preparación en las elaboraciones comercializadas por restaurantes ubicados en un complejo turístico y cultural en Belém do Pará. Para eso, la revisión de la literatura se utiliza como fundamento teórico y se aplica una entrevista semiestructurada con seis chefs de restaurantes típicos ubicados en Estação das Docas. A partir del análisis de las entrevistas a la luz de la literatura, se observan las características de tradición presentes en los ingredientes, en las técnicas, en la forma de elaboración e incluso en la forma de comer en los platos comercializados por los establecimientos. Finalmente, se identifica que, aun con las características de la tradición, los platos fueron adaptados al contexto histórico con respecto a la legislación ambiental y los avances tecnológicos. Debido a la dificultad para acceder a las

informaciones, se observa que el estado del Pará carece de investigaciones relacionadas con los atractivos turísticos. Además, es necesario registrar el patrimonio de comidas paraenses con el fin de conservarlos y perpetuarlos a lo largo de los años.

Palabras claves: Gastronomía; Tradición; Patrimonio cultural intangible; Comida típica; Comida indígena;

INTRODUÇÃO

As escolhas alimentares, nos dias de hoje, que são frutos da industrialização, urbanização e globalização, estão associadas às demandas de praticidade. "Na tentativa de adequar a alimentação ao ritmo acelerado do dia a dia, as escolhas e os hábitos de consumo passaram a apontar para alimentos mais condizentes com o novo estilo de vida" (FRANÇA *et al.*, 2012), o que tem levado ao crescente consumo de alimentos processados e ultraprocessados. Esses alimentos, principalmente os ultraprocessados, por adicionarem aditivos, calorias, açúcares, sal, óleos, gorduras saturadas e trans e por serem pobres em fibras e nutrientes levam a problemas de saúde (LUDWIG, 2011). Além disso, por oferecerem praticidade e a padronização de identidade, trazem à perda cultural e a desagregação de valores sociais e coletivos (SCHLOSSER, 2001), e o enfraquecimento do conhecimento tradicional e da transmissão de habilidades culinárias ao longo das gerações.

Comida é cultura quando produzida, quando preparada e quando consumida, visto que em todas as etapas o homem está fazendo escolhas, baseadas em intenções socialmente construídas (MONTANARI, 2008), o que gera um "sentimento de identidade e continuidade" por meio do qual os grupos se diferenciam, se reconhecem e se veem reconhecidos.

Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se (DAMATTA, 1986), é muito mais do que atender a uma necessidade fisiológica, pois envolve aspectos relacionados a questões econômicas, ecológicas, históricas, culturais, sociais, sensoriais e afetivas. Em um movimento contrário à globalização, a proteção e o resgate da diversidade regional podem preservar a identidade alimentar brasileira e o patrimônio nacional.

Os padrões alimentares variam entre as diferentes regiões do Brasil, no entanto, mudanças frente ao processo de globalização alimentar são esperadas, considerando que o sistema alimentar e a alimentação são flexíveis, sofrendo alterações em função de vários fatores.

Segundo Müller, Amaral e Remor (2010, p. 2) "[...] as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão desaparecendo." Por outro lado, o desejo de conhecer o patrimônio cultural manifesto na alimentação tem tido crescente importância no turismo, com elevado reconhecimento tanto por turistas brasileiros como estrangeiros (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2015).

Sob o ponto de vista antropológico, Maciel (2005) afirma que a recuperação das variedades de pratos típicos locais e com 'sabores específicos', a consciência da 'tradição culinária', a revalorização dos sabores tradicionais, as recuperações dos produtos e pratos 'em

processo de desaparecimento' ou que já desapareceram, juntamente com o reconhecimento de que a cozinha constitui um importante patrimônio cultural a ser preservado por razões ecológicas e culturais, é uma forma de 'resistência', de movimento de afirmação da identidade frente aos processos de homogeneização cultural e da alimentação.

Em algumas regiões do Brasil, a produção e o processamento tradicionais de alimentos e a agricultura familiar criaram culturas alimentares peculiares. Como exemplo temos a culinária paraense, uma cozinha tradicional única, pouco conhecida por muitos e distinta dos padrões alimentares do restante do país. O vatapá, a maniçoba, o tacacá, as frutas como o bacuri, o cupuaçu e o açaí e muitos outros alimentos são exemplos dessa gastronomia que comumente é vista em lares paraenses.

Assim, o presente estudo teve como objetivo geral avaliar a presença de insumos típicos e técnicas de preparo originais nas elaborações comercializadas por restaurantes, localizados em um complexo turístico e cultural de Belém do Pará, a Estação das Docas.

TRADIÇÃO, TURISMO, PATRIMÔNIO E CULINÁRIA

Segundo Ortiz (1994 *apud* GARCIA, 2003, p. 490), o termo tradição é analisado em dois sentidos diferentes: a "tradição da modernidade", como uma tradição reinventada, a qual recicla elementos da memória internacional popular, recriando e atualizando elementos do passado que se misturam com o presente" e

a 'tradição enquanto permanência do passado distante', com uma forma de organização social contrária à modernização, que representa o mundo anterior à Revolução Industrial, expressada pelas culturas populares da América Latina e por algumas práticas da cultura oriental, entre outras;

A tradição oral presente desde os primórdios, quando ainda não havia meios de documentação das técnicas aprendidas, "é um testemunho transmitido oralmente de uma geração a outra [e somente...] as tradições baseadas em narrativas de testemunhos oculares são realmente válidas" (VANSINA, 1982, p. 158-159). Para Bornheim (1997 *apud* GIMENES, 2009, p. 18):

a tradição pode ser compreendida como o conjunto de valores dentro dos quais estamos estabelecidos, não se tratando apenas das formas de conhecimento ou das opiniões, mas também da totalidade do comportamento humano, que só se deixa elucidar a partir do conjunto de valores constitutivos de uma determinada sociedade.

Esse conjunto de valores viajam no tempo, pois é repassado de forma hereditária. A tradição pode ser entendida como um legado, aquilo que vem do passado, que ainda é ativamente presente nos dias de hoje e que será transmitido ao longo das gerações (SANTOS, 2007; BRUSADIN, 2014).

O turismo cultural "compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura" (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2006, p. 13). O turismo cultural é atrelado ao patrimônio cultural, que por sua vez é vinculado à história, à cultura do local e o modo de viver de um povo.

O patrimônio material "está associado aos elementos materiais e, portanto, é formada por elementos palpáveis e concretos, por exemplo, obras de arte e igrejas" (UNESCO, s.p., 2020). Já a UNESCO (2003, p. 4) define como patrimônio cultural imaterial:

[...] as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

O patrimônio intangível surge da cultura de um povo, pois as pessoas que são as detentoras do conhecimento tradicional. Para a preservação e reconhecimento do patrimônio cultural, houve a criação de instrumentos políticos como o tombamento para bens materiais e o registro para bens imateriais pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Em seu estudo, Santilli (2015) apresenta bens culturais imateriais que já são registrados ou estão em processo de registro pelo IPHAN e outros inventariados. Dentre eles está a produção tradicional e as práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí que se depara com a iniciativa do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) de padronizar a bebida, o que vai contra as práticas locais.

As tacacazeiras do Pará que entraram com um pedido de registro de seus ofícios encontram dificuldades "para conseguir as autorizações oficiais para se estabelecerem em seus pontos", além de sofrerem "com as restrições impostas pela legislação sanitária" que obrigam que os

[...] estabelecimentos produtores de tucupi obedeçam a determinado 'padrão de identidade e qualidade do tucupi', incompatível com as práticas artesanais utilizadas pelas tacacazeiras, que consideram que a referida regulamentação técnica é uma intervenção invasiva no seu ofício (SANTILLI, 2015, p. 603).

Os reconhecimentos demoram anos para serem registrados e ainda há, no Brasil, muitas outras atividades gastronômicas únicas, originais e históricas que devem ser reconhecidas como patrimônio cultural imaterial. Esse processo de registro vem crescendo ao longo dos anos, ao reconhecer que a culinária é ligada à história e cultura de um povo. Uggioni (2006, p. 42) confirma isso em sua afirmação: "as manifestações sociais intangíveis estão sendo resgatadas com as suas particularidades regionais e incorporadas ao patrimônio cultural nacional há pouco tempo."

O ato de se alimentar não é considerado somente uma necessidade biológica, mas é social e cultural também, visto que simboliza cada sociedade e cultura com suas particularidades. Por meio do alimento refletem-se as preferências, as aversões, as identificações e as discriminações das pessoas e por isso é tido como um fator de diferenciação cultural (BARROCO, 2008).

Reinhardt (2007, p. 26) complementa a fala de Barroco ao dizer que por meio da comida podemos "identificar sociedades, culturas, religiões, estilos de vida, classes sociais, acontecimentos ou épocas. Ela é o reflexo de nossas escolhas e do que foi deixado para nós e herdado por nós, os nossos legados" (REINHARDT, 2007, p. 26).

Posto isso, a comida vai muito além do que o simples ato de ingerir um alimento, pois por meio dela também é possível identificar um povo e observar as tradições dele. Outrossim, a comida se relaciona com lembrança afetiva e está diretamente ligada ao sentimento de

pertencimento a um local, pois ela é capaz de fazer o indivíduo se conectar com às histórias, pessoas, sensações ou aos sentimentos.

Barroco (2008) confirma isso quando menciona que a alimentação é relacionada com a memória e os sentidos de cada pessoa. Tal como Reinhardt (2007, p. 200) ao dizer que "a comida desperta a memória, a comida expressa identidade; a memória reorganiza a identidade", por isso esses "(...) hábitos alimentares formados no lar de infância acompanharão os indivíduos ao longo de toda a vida" (PINTO; SIMÕES, 2016, p. 2).

Segundo Müller (2012, p. 23) "a tradição, o valor simbólico dos alimentos, a história, os sabores e saberes, as técnicas de produção e os modos alimentares são responsáveis pela formação das culturas gastronômicas regionais", uma vez que essas características perduram por muitos anos e influenciam diretamente nos hábitos alimentares de cada sociedade.

A COZINHA DE COMIDAS TÍPICAS

A gastronomia regional é compreendida como "o conjunto de saberes-fazeres que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal" (GIMENES, 2009, p. 17), visto que os alimentos "representam a ligação primitiva entre a natureza e a cultura, fazendo parte da raiz que liga um povo, uma comunidade ou um grupo à sua terra e à alma de sua história" (UGGIONI, 2006, p. 20).

Os pratos típicos estão ligados à história e trajetória de um povo, tornando-se uma tradição passível de reconhecimento e são considerados parte da gastronomia regional. Eles podem surgir por conta de vários motivos, dentre eles: "praticidade, associação com outra prática cultural, associação a determinadas celebrações" (GIMENES, 2009, p. 17).

Segundo Rodrigues (2002 apud REINHARDT, 2007, p. 129) "é considerada típica aquela comida (...) que é a especialidade de cada região" e "são próprias da mesa cerimonial, pois geralmente elas são mais trabalhosas e elaboradas" (REINHARDT, 2007, p. 129). Garcia (2003, p. 490) corrobora essa frase ao dizer que "os pratos tradicionais ou típicos são transferidos para os restaurantes e instituições e, no âmbito doméstico, são preparados ou encomendados (...) apenas em ocasiões especiais como festividades e comemorações", tais como festivais, circuitos, semanas, feiras, mostras e concursos gastronômicos.

Já para Quinzani, Capovilla e Corrêa (2016, p. 256) os pratos típicos "são adaptações e reinvenções que se mesclam entre si e levam em conta questões históricas, geográficas e culturais". Para Uggioni (2006), a cozinha típica simboliza uma cultura, pois é a junção de crenças, práticas e representações compartilhadas por uma sociedade.

A tradição culinária é passada de geração em geração, carregada de simbolismo e ligada com o passado (REINHARDT, 2007). Ela representa aquilo que é distante no tempo e as experiências dele, o que pode ser apreciado para os que vivem no presente. No entanto, comida típica nem sempre é tradição culinária. Ela pode vir a ser, dependendo do significado que a comida tem para quem a come. A comida pode ser típica da região, mas só será tradição culinária caso a pessoa que está comendo tenha uma lembrança afetiva dela.

Os pratos típicos são reconhecidos como tais pelos ingredientes característicos da região, pelos utensílios usados no preparo, o modo de cozinhar, a forma com que são

apresentados e com o que são combinados (LISBOA; SIMONIAN, 2010). É uma mistura da tradição e história com o saber e o fazer.

A gastronomia típica se relaciona com o turismo e com a história de um povo, pois a comida é “um elo que nos mantém conectados às lembranças das nossas raízes culturais” (QUINZANI; CAPOVILLA; CORRÊA, 2016, p. 250). Ela pode ser compreendida “como a junção dos saberes e sabores que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma” (MULLER; FIALHO, 2011, p. 180). Para Uggioni (2006, p. 43) “os valores simbólicos de certas preparações típicas evocam, para a população local, a hospitalidade da região, o sentimento de pertencimento e podendo ser argumentos de originalidade e contribuir para o desenvolvimento local”.

Por meio do turismo cultural e gastronômico, os quais valorizam a comida regional considerada patrimônio cultural imaterial, mesmo que não registradas, pode-se fortalecer a cultura local. Ao considerar a comida regional um atrativo turístico, os moradores da região se sentem orgulhosos e reforça o sentimento de pertencimento daquele lugar. Além disso, as comidas típicas e tradicionais, quando reconhecidas como produto cultural, podem ser consideradas um fator importante ao desenvolvimento econômico daquela região, pois geram empregos e renda (UGGIONI, 2006; PINTO; SIMÕES, 2016).

A cozinha da Região Norte

A culinária da Região Norte é influenciada principalmente pelos povos indígenas que habitavam as margens dos rios amazônicos e se alimentavam tanto de peixes e tartarugas, como também de alimentos cultivados no solo das praias e em terra firme (QUINZANI; CAPOVILLA; CORRÊA, 2016). Com isso, presume-se que as contribuições indígenas na cozinha dizem respeito à conexão com a natureza como o extrativismo, a pesca, a caça e algumas técnicas (MACIEL, 2004).

Não obstante, precisa-se considerar que os indígenas possuíam uma contribuição mais significativa na cozinha brasileira, tendo em vista a complexidade do cultivo da mandioca (MACIEL, 2004). Para o cultivo deste alimento é necessário o saber de certas técnicas que, mesmo antes da colonização já eram conhecidas pelos nativos.

Segundo Lobato, Aires e Ravena-Cañete (2019, p. 264) sobre a mandioca “repousa uma diversidade de usos multiplicados em diferentes pratos que, somados à diversidade e particularidades de espécies da flora local, garantem aos que passam pela cidade uma experiência gastronômica única”. Como por exemplo o tucupi, um caldo feito a partir da raiz da mandioca brava depois de ralada e espremida. Esse caldo de origem indígena é utilizado em pratos tradicionais, como o pato no tucupi e o tacacá. Outros derivados da mandioca muito utilizados na culinária regional são a farinha d’água, a goma de tapioca, farinha de tapioca e a maniva.

Observa-se que por conta da presença de rios na Região Norte, há o predomínio de peixes de água doce como o filhote, pirarucu, tucunaré e tambaqui, que muitas das vezes são as estrelas do prato. Algumas frutas como cupuaçu, açai, taperebá, muruci e bacuri são consideradas exóticas, visto que alguns desses produtos tão característicos da cozinha Nortista não são conhecidos nem encontrados em outros estados brasileiros.

A cozinha paraense

A cultura belenense é formada pelos "1) colonizadores (portugueses, franceses, holandeses etc.); 2) indígenas (população que já residia em terras amazônicas antes da vinda dos colonizadores); 3) negros africanos (homens e mulheres escravizados do continente africano)" (LOBATO; AIRES; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 263). Por conta da miscigenação e sincretismo cultural entre esses povos, o estado do Pará é um lugar único, com ingredientes vindos de vários países do mundo, pois "as pessoas trouxeram consigo, em suas bagagens e percepção de mundo, inúmeros saberes, fazeres, valores e simbologias das culturas de seus locais de origem, inclusive os aspectos relacionados à gastronomia" (LOBATO; AIRES; RAVENA-CAÑETE, 2019, p. 264).

Maciel (2005) relata que os estados do Pará e Amazonas são caracterizados pela cozinha mais indígena do país, pois remete à origem brasileira, relacionando-se diretamente com as florestas, rios e mares. A cozinha paraense tem uma raiz indígena clara e perceptível "marcada pela autenticidade (...) por seus elementos e condimentos autóctones" (MARECO; SIMONIAN, 2019, p. 162).

No Mercado Ver-o-peso pode-se encontrar os principais alimentos da cultura alimentar paraense, segundo Santos e Pascoal (2013): a pupunha, a castanha-do-Pará, as farinhas, o chibé, o caribé, a mujica, o tacacá, o pato no tucupi, o açaí, a maniçoba, o turu e o arubé. Peixes como o pirarucu, o piracuí e peixes dos rios (gurijuba, piramutaba, acangatás e a uritinga). Frutas regionais como o ingá-cipó, o cupuaçu, o bacuri, o bacuripari, o biribá e o buriti.

As frutas típicas do Pará são ricas em sabor, podendo ser consumidas in natura ou serem transformadas em sucos ou sobremesas, porém não são tão conhecidas no restante do país. Somente há poucos anos algumas frutas vêm sendo conhecidas, como por exemplo, o açaí. O fruto emblemático do Pará está presente no dia a dia nos lares paraenses e hoje é famoso no Brasil, entretanto tem as suas particularidades quanto ao consumo entre as regiões.

O açaí

De acordo com os paraenses, o açaí originou-se das tribos indígenas, como conta uma lenda indígena sobre o surgimento do fruto. Segundo a lenda, onde hoje está a cidade de Belém do Pará, havia uma tribo indígena que passava por um período de escassez. O cacique Itaki decidiu que sacrificaria todas as crianças que nascessem, pois não haveria alimento para todos. Até que um dia, a filha do cacique chamada laçá teve um neném, que também precisou ser sacrificado. laçá chorava todos os dias pela morte de seu bebê e pedia ao Deus Tupã que lhe mostrasse uma forma de ajudar o seu povo, sem que precisasse sacrificar mais crianças.

Em uma noite, laçá escutou o choro de uma criança e o seguiu. Ela viu a criança no pé de uma palmeira e correu em sua direção para abraçá-la, entretanto, ela desapareceu. No dia seguinte, Itaki encontrou laçá morta, abraçada ao tronco de uma palmeira que continha frutos pequenos e pretos como seus olhos. Este fruto foi batizado de Açaí, que é o nome de laçá ao contrário e alimentou a tribo indígena inteira, fazendo com que a partir deste dia não fosse necessário sacrificar as crianças que nascessem.

Pelos paraenses, o açaí extraído na hora e sem nenhuma modificação ou processo de congelamento como comido pelos indígenas, é comido em uma tigela com farinha d'água ao lado de um outro prato, como por exemplo um peixe de água doce com arroz.

A maniçoba paraense

A mandioca é cultivada há centenas de anos. Popular entre os brasileiros por ser de fácil cultivo e acessível, pode ser de dois tipos: mansa ou brava. A diferença entre elas é o teor de ácido cianídrico (PINTO, 2002; SANTOS, 2017).

Segundo Pinto (2002, p. 2) "a mandioca é portadora de tradições que vão dos mitos indígenas às diferentes formas de expressão na linguagem popular", o que pode ser percebido na tradição oral que diz respeito à origem da mandioca, retratada no livro *O selvagem*, de Couto de Magalhães (1876, p. 134-135):

Em tempos idos appareceu grávida a filha d'um chefe selvagem, que residia nas immediações do lugar em que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quiz punir no autor da deshonra de sua filha, a offensa que soffrêra seu orgulho e, para saber quem elle era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos, a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe appareceu em sonho um homem branco, que lhe disse que não matasse a moça, porque ella effecctivamente era innocente, e não tinha tido relação com homem. Passados os nove mezes ella deu á luz menina lindissima, e branca, causando este ultimo facto a surpresa, não só da tribo, como das nações visinhas, que vieram visitar a creança, para ver aquella nova e desconhecida raça. A creança, que teve o nome de Mani, e que andava e fallava precocemente, morreu ao cabo de um anno, sem ter adoecido, e sem dar mostras de dôr. Foi ella enterrada dentro da propria casa, descobrindo-se-a, e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu, e deu fructos. Os passaros que comeram os fructos se embriagaram, e este phenomeno, desconhecido dos indios, augmentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-n'a e julgaram reconhecer no fructo que encontraram o corpo de Mani. Comeram-n'o, e assim aprenderam a usar da mandioca. O fructo recebeu o nome de Mani oca, que quer dizer: casa ou transformação de Mani.

Feita da mandioca brava fervida de 7 a 10 dias para retirar o veneno, a maniçoba é conhecida como a feijoada paraense. O ensopado com carnes de porco leva basicamente todos os ingredientes da feijoada, mas ao invés de feijão, utiliza-se a maniva.

A partir da lenda de Mani, acredita-se que os indígenas cozinhavam a maniçoba como um prato especial para celebrações da tribo, visto que o preparo é trabalhoso e demorado. Popular entre os paraenses e visitantes do estado, a maniçoba é obrigatória no almoço das famílias paraenses na época do Círio de Nazaré, um dos maiores eventos do estado do Pará.

MÉTODOS

A estação das Docas é um antigo porto fluvial e por meio de uma restauração nos armazéns nos anos 2000 (ESTAÇÃO DAS DOCAS, s.d) foi transformado em um complexo turístico e cultural da cidade de Belém, configurando-se como um dos atrativos mais importantes do estado.

O armazém 2 é chamado de *Boulevard* gastronômico, no qual há principalmente estabelecimentos de alimentos e bebidas pertinentes à pesquisa, visto que o local é turístico e lá encontram-se estabelecimentos que servem a culinária paraense.

Os objetos estudados foram os estabelecimentos de alimentos e bebidas no complexo turístico e cultural Estação das Docas - Pará. O local foi escolhido como objeto de estudo pelas

seguintes motivações: i) está situado na capital do estado do Pará; ii) é um dos maiores atrativos turísticos da cidade; iii) a possibilidade de entrevistar vários estabelecimentos de alimentos e bebidas dentro de um complexo só.

A pesquisa se dividiu em três etapas ao longo de um ano e meio. Na primeira realizou-se um levantamento de dados por meio das bases de dados *Science Direct*, *Academia.edu* e *Scientific Periodicals Eletronic Library* e Google Acadêmico com critério de inclusão geográfico nacional e internacional, e com as seguintes palavras chaves: “turismo”, “autenticidade”, “tradição”, “gastronomia” e “culinária paraense”. A pesquisa bibliográfica de cunho qualitativa foi essencial para maior compreensão acerca do tema.

A segunda etapa constitui-se pela realização de entrevista semiestruturada presencial com os *chefs* de cozinha da Estação das Docas.

Para tanto, procurou-se respeitar os preceitos éticos em pesquisa nas ciências humanas e sociais conforme Resolução CNS n. 510 (BRASIL, 2016), uma vez que os procedimentos metodológicos envolviam a utilização de dados diretamente obtidos com os participantes sem riscos identificáveis ou que pudessem acarretar riscos maiores do que os existentes na vida cotidiana. Sendo assim, a participação dos sujeitos da pesquisa foi voluntária e autorizada por escrito por meio de um termo de consentimento livre e esclarecido com informações prévias e pormenorizadas sobre o projeto, sua natureza, seus objetivos, métodos, seus benefícios, dados sobre a pesquisadora e sua orientadora. Foi informado que oportunamente seriam enviados os resultados do estudo, que seriam mantidos o sigilo e o caráter confidencial das informações, que a identificação da empresa e seus atores não seria exposta publicamente, exceto sob concordância, sendo reiterado, ao final, o interesse estritamente acadêmico.

Dos sete estabelecimentos que entravam nos requisitos predeterminados do trabalho (ser bar ou restaurante que apresentavam pratos, alimentos ou frutas regionais), seis se dispuseram a contribuir com a pesquisa. Por fins éticos, a fim de preservar a identidade dos entrevistados, os *chefs* de cozinha foram enumerados de um a seis.

Com o objetivo de responder à questão problema proposta no trabalho, se haveria insumos e técnicas originais nos pratos servidos nos restaurantes da Estação das Docas, Belém (PA), foi elaborado um roteiro de treze perguntas que regiram a entrevista semiestruturada com os *chefs* de cozinha. O roteiro pode ser visualizado na figura 1.

Na terceira e última etapa, foi utilizado o método de análise de conteúdo categorial apoiado em Bardin (1977), com o uso de quadros com categorias de acordo com as perguntas do roteiro de entrevista e respostas dos entrevistados, sendo elas: idade; cidade de origem; onde aprendeu a cozinhar; pesquisa do cardápio; criação dos pratos; inspiração para a criação dos pratos; ingredientes; local de compra dos ingredientes; pratos mais pedidos; similaridade com os pratos tradicionais; o que é tradição para você e papel como cozinheiro de restaurante de comidas típicas.

RESULTADOS

Essa seção expõe os principais resultados encontrados a partir das entrevistas e análises realizadas. A *chef* 6 conta que o cardápio do restaurante é tradicional, da época dos avós dela, que é 70% fixo e que não vale a pena tirar algo do cardápio, pois os turistas que voltam a Belém costumam ir ao restaurante e pedir o mesmo prato saboreado anos antes.

Figura 1. Roteiro de entrevista semiestruturada aplicado aos *chefs* de cozinha da Estação das Docas

1) Qual o seu nome?
2) Qual a sua idade?
3) Onde nasceu?
4) Onde aprendeu a cozinhar?
5) Como que foi feita a pesquisa do cardápio?
6) Os pratos foram criados por quem?
6.1) Se os pratos/produtos forem autorais, de onde veio a inspiração? Qual a diferença da variação desses pratos para os outros já existentes?
6.2) Se os pratos/produtos não forem autorais, de quem é e onde aprendeu? Há modificações?
7) Quais os ingredientes típicos utilizados?
8) De onde os ingredientes são comprados?
9) Qual o modo de preparo? (duração, ingredientes, técnicas)
10) Você acha que o modo de preparo dos pratos preparados no restaurante é igual ou similar a como eram originalmente feitos?
11) Quais são os pratos/produtos mais pedidos?
12) O que é tradição para você?
13) Qual o seu papel como cozinheiro de restaurante de comida típica?

Fonte: Elaboração própria (2019)

Sentindo essa mesma pressão do público, o *chef* 3 diz que mesmo que a comida orgânica e natural seja a especialidade da casa, se sente obrigado a trabalhar com pratos regionais por ser uma exigência do público, principalmente dos turistas, que desejam conhecer a cultura paraense. "Na verdade, eu faço comida típica, mas eu trabalho mais com a comida vegetariana. A gente trabalha com os pratos regionais, mas é o básico, (...) não é uma especialidade da casa, é uma exigência do público, entendeu?" (*CHEF* 3).

Em sua fala, o entrevistado 1 aparenta ter receio de fazer modificações em pratos tradicionais que são considerados bons, pois ao fazer isso os pratos podem perder a sua essência e se tornarem ruins. Apesar disso, ele comenta que pode fazer uma variação criativa dos pratos, mas sempre mantendo a base da culinária regional para não surpreender as pessoas que vão ao restaurante (moradores e turistas).

Para tanto, nos pratos apresentados pelos restaurantes da Estação das Docas, os *chefs* utilizam alguns ingredientes da culinária amazônica, conforme figura 2.

Na fala dos entrevistados, percebe-se que o tucupi é um ingrediente que todos os restaurantes entrevistados utilizam. Extraído da mandioca brava, frente a sua predominância no Pará (GALERA, 2008), e de origem indígena, o caldo é típico do estado e utilizado em várias preparações paraenses. Os *chefs* entrevistados utilizam o tucupi com pato, peixe, frango, em risotos, caldeiradas, na base de preparações e para fazer o arubé.

Segundo a *Chef* 6, os restaurantes de São Paulo e Rio de Janeiro que apresentam pato no tucupi no cardápio, "faz[em] tudo, menos pato no tucupi", quando o paraense lê algo "com molho de tucupi, tu olha e diz assim: isso não é tucupi", pois eles "não tem a base tradicional, então eles não sabem como a gente usa aqui, como é usado, para que é usado, por que é usado".

Para a entrevistada, é muito importante que não se perca a origem, que entenda o porquê e como o produto é utilizado, pois a gastronomia está se reinventando muito rápido e pode ser que depois de um tempo, se perca a base tradicional.

Figura 2. Distribuição dos ingredientes utilizados nos pratos oferecidos por restaurantes localizados na Estação das Docas, segundo os *chefs* de cozinha

Entrevistado 1	Limão, pimenta, sal, cúrcuma, jambu, tucupi, goma da tapioca, camarão e peixe filhote.
Entrevistado 2	Jambu, chicória, alfavaca, tucupi, maniva, pato, tucupi e peixe filhote.
Entrevistado 3	Tucupi, jambu, tucupi, mandioca, camarão, temperos secos e frescos, cebola, alho, palmito, maniva, queijo de búfala da Ilha do Marajó, cupuaçu, taperebá, acerola, leite de coco, peixes filhote, pescada amarela e pescada branca.
Entrevistado 4	Cebola, alho, chicória, jambu, pimentinha, cheiro verde, tucupi, peixes filhote, pescada amarela e tucunaré.
Entrevistado 5	Cenoura, cebola, chicória, alfavaca, tucupi, camarão, pato, peixe filhote, pimentão, batata, jambu, cebola, ovo, dendê e leite de coco.
Entrevistado 6	Todos os peixes da região, tucupi, jambu, maniçoba, feijão de Santarém, farinha, todos os derivados da mandioca, camarão, maniva, hortaliças e ervas, tomate, cebola, pimentão, pimentinha verde, coentro, leite de coco, pato, biju.

Fonte: Elaboração própria (2020)

Se eu não entender o tucupi, como ele é tirado, porque ele é tirado daquela forma, porque ele tem que descansar tantas horas... eu vou levar pro mercado uma coisa que não é tucupi. Eu vou levar qualquer produto e dizer que é tucupi, tirar de qualquer mandioca. Não é porque é mandioca que dá tucupi. Então eu tenho que ter a tradição aqui atrás, aí sim eu posso fazer a inovação que eu queira, fazer o que eu quiser, que eu vou entender o conceito dele (CHEF 6)

O *chef* 2 diz que praticamente em todos os restaurantes encontra-se o filhote e que com ele cria-se várias receitas, como por exemplo bolinho, caldeirada e moqueca de filhote. Esse peixe que se chama filhote é bem grande, pois pode chegar até 2 metros e meio de tamanho (CHEF 2).

O jambu também é utilizado por todos os *chefs* entrevistados. Típico da região Norte, especialmente no estado do Pará, o jambu é conhecido pela dormência que causa na boca dos que o experimentam. Ele está presente em vários pratos típicos paraenses, como o vatapá, tacacá, arroz paraense e pato no tucupi, pratos que são servidos pelos restaurantes da Estação das Docas.

A *chef* 6 compra grande parte de seus insumos de produtores locais que são desenvolvidos pelo próprio restaurante. Para a entrevistada, a sua responsabilidade como cozinheira de comidas típicas vem desde o início da "cadeia produtiva até botar na mesa do consumidor final. Principalmente quem trabalha com comida regional", ajudando o produtor local a valorizar, desenvolver e divulgar o seu produto. Segundo a mesma *chef*, a importância do cozinheiro "é não deixar a cultura - seja do alimento, seja da técnica de conservação, seja da maneira que seja feita - se perca. Porque senão a gente não vai ter comida no final".

Para o *chef* 1, tradição é valorizar o original, manter algo que sempre foi bom e não mexer na base dele. Para o *chef* 2, tradição "na parte da cozinha" é sinônimo de culinária paraense e comenta sobre a maniçoba ter virado tradição, presente na mesa dos paraenses.

O *chef* 3 relaciona tradição com o seu aprendizado culinário com mãe e avó, que carrega a cultura do paraense. Segundo ele, "aqui é muito enraizado a cultura, então não faz muita

diferença vocês virem...em qualquer lugar, em qualquer restaurante sempre vai ter comida regional".

Para o *chef* 5, tradição é gostar do que faz. O entrevistado 4 comenta que para ele,

Tradição é uma coisa que...não pode ser quebrada né. É aquela coisa bem antiga que vem, passa do...vem passando por gerações, entendeu? E...da nossa culinária que a gente tem é a nossa...os nossos...é os nossos temperos típicos, toda essa coisa que vem de antigamente. Então...pra mim é sempre seguir uma linha. Seguir uma linha, tentar sempre manter aquele...a cara dos pratos típicos paraenses sem fazer tantas modificações assim. A gente tentar sempre seguir uma reta possível pra não fazer tantas transformações assim. (CHEF 4)

A entrevistada 6 diz que tradição é "a menor perda do hábito antigo (...), é entender a base (...) e não deixar a base morrer, porque senão daqui algum tempo você não vai ter o tradicional". Para a *chef* 6, o povo indígena é uma grande referência: "eu entendo que a minha comida não é a indígena, mas ela é a base que o brasileiro conseguiu introduzir dentro do produto, dos ingredientes que ele tem hoje".

Como abordado anteriormente, o açaí, líquido vinho escuro, comumente encontrado nos lares paraenses, também está presente na fala da entrevistada 6. A *chef* 6 comenta que para ela "é completamente errado o que se faz fora, mas altamente aceitável quando você não tem o açaí que eu tenho aqui, tá? Lá não se toma açaí, lá se toma algo da cor do açaí, com leve sabor de açaí azedo".

A *chef* 6 desabafa ao dizer que ela tem princípios ao utilizar o açaí:

Eu não faço nada a base de açaí. Eu não esquento o açaí para fazer nada. (...) Porque eu acho assim, que se eu tenho um produto tão puro em Belém, pra que eu vou mexer nele? O açaí não precisa de nada pra ser bom. (CHEF 6)

Ela comenta que o açaí de outras regiões não é açaí para o povo paraense, que está familiarizado com o sabor de um açaí puro e fresco.

Mas eu entendo, porque a qualidade do açaí que sai daqui pra vender fora de Belém, não é um décimo do que é o nosso. Vocês nunca vão saber o gosto do açaí. Então realmente vocês têm que enganar porque o gosto que chega lá não é bom. É o que a gente não aceita aqui, porque já congelou, ele já oxidou, já mudou a textura. É como eu digo, é a última tirada do açaí que vai pra lá. Aqui a gente come creme de abacate feito açaí. A textura do nosso açaí que o paraense gosta normalmente é um creme de abacate. É bem grosso. Aí começa daí a diferença, por isso... como eu te digo, eu entendo o que fazem, mas não aceito. Mas eu entendo que é a maneira de ter uma origem...aceitável. (CHEF 6).

Ao falar sobre a maniçoba, o *chef* 2 comenta sobre a história da origem da mandioca. A lenda paraense surgiu devido ao nascimento de uma criança indígena chamada Mani e a "casa de Mani" chama-se ManiOca. Por conta disso, posteriormente chamou-se o insumo de mandioca. Ainda segundo o *chef* 2, a maniçoba virou tradição e está na mesa dos paraenses quase que diariamente, especialmente no Círio de Nazaré, em que 90% das casas fazem o prato. A tão icônica maniçoba é "bastante regional" e cada vez mais existem inovações dela, como por exemplo, o risoto de maniçoba que é servido no restaurante do *chef* 2. Ele conta que o risoto de maniçoba foi criado como uma fusão da culinária paraense e italiana, especialidades da casa.

Existem certas modificações no preparo da maniçoba referentes a sua adaptação à modernidade, como o fato de hoje em dia existir a venda da maniçoba pré-cozida (CHEF 1) por conta das legislações sanitárias. Entretanto, ela ainda deve ser cozida por muitos dias, "4, 5, 6,

7 dias. Até ser temperada, aí ela ainda vai ao fogo várias vezes" (CHEF 3). O *chef* 2 confirma que houve uma adaptação de 10 para 7 dias na fervura da maniçoba e comenta que em seu restaurante ele realiza o processo de cozinhá-la durante uma semana para retirar o excesso de veneno do insumo.

A *chef* 6 recorda que não existe ninguém que reproduza o modo de fazer dos indígenas, visto que a maniçoba é um conservante natural que servia para preservar as carnes de caça. "Eles pegavam, matavam o macaco e botavam a carne do macaco pra cozinhar ali pra manter (...) fresca a carne, [pois eles...] não tinham geladeira. Eu não posso botar macaco ali dentro do freezer". Por isso, a entrevistada comenta que as coisas precisaram ser adequadas por conta da legislação ambiental e pelos avanços tecnológicos de conservação do produto, mas que a maniçoba continua sendo usada.

DISCUSSÃO

A partir do estudo foi possível compreender as influências na gastronomia paraense pelas culturas indígena, africana e portuguesa, tendo por base predominante, a indígena, presente antes mesmo dos colonizadores chegarem ao Brasil. Os traços indígenas na culinária paraense são perceptíveis, como os ingredientes utilizados, algumas técnicas de preparo, formas de conservação dos alimentos e utensílios que remetem aos nativos brasileiros. Como citado na revisão de literatura por Maciel (2004) e Quinzani, Capovilla e Corrêa (2016) os indígenas também contribuíram na cozinha no que se refere ao vínculo com a natureza.

Os indígenas não foram só os fornecedores de matérias primas brasileiras, mas quando escravizados praticaram um sistema culinário nos primeiros dois séculos de colonização devido a insuficiente oferta de alimentos europeus no Brasil e a falta de ingredientes de subsistência produzidos aqui, frente a monocultura predominante. Esta escassez se manteve até o início do século XIX (FREYRE, 1966; TEMPASS, 2019).

Muitos dos ingredientes e das técnicas utilizados nos restaurantes são de influência indígena. O uso da mandioca na preparação de maniçoba, beijus, tapioca, farinha e tucupi, foram provenientes do conhecimento e da produção ameríndia. Segundo Cascudo (2004, p. 100), para a fabricação de farinha, a cunhã, a primeira cozinheira histórica do Brasil relatada nos séculos XVI e XVII (CASCUDO, 2004, p. 125), produzia o manipói, fornecendo a matéria-prima quinhentista para o tacacá e o tucupi contemporâneos, desconhecidos por muitos, fora da região norte brasileira. A goma fresca para tapioca era aquela depositada na primeira água sem a borra, retirada por decantação, após um descanso de 24 horas, seca ao sol, após a mandioca ser descascada, lavada, ralada, e passada no tipiti. Não se secando ao sol, cozinhava-se no forno da farinha, produzindo-se a goma seca para beijus, da massa da farinha de mandioca. Esta mesma massa, saída da prensa, ia para o forno, e mexendo-se continuamente, tornava-se farinha.

Outro ingrediente usado pelos restaurantes da Estação das Docas é a maniva. A maniçoba, proveniente da maniva, se preparava como hortaliça cozida com pimenta da terra e já era famosa no século XVI como comida em tempos de necessidades dos indígenas gentios (CASCUDO, 2004, p. 103). Para a popularidade da iguaria, com o passar do tempo, o guisado foi recebendo condimentos, carnes e outros ingredientes semelhantes a feijoada brasileira, com algumas acomodações baseadas nos elementos típicos da região.

Cascudo (2004, p. 100 e 125), refere que o indígena no Brasil colonial não apreciava o sal e sim a pimenta de diversas cores e espécies do gênero *Capsicum*, assim como o escravo africano; este é um outro ingrediente presente nos restaurantes pesquisados.

Os indígenas comiam as folhas cruas de chicória do Pará, conhecida também por chicória da Amazônia (*Eryngium foetidum L.*) e com elas também temperavam suas comidas (CASCUDO, 2004, p. 130); esta chicória é diferente daquela trazida pelo português, sendo o seu uso, na cozinha, semelhante ao coentro. Ainda hoje, na Amazônia brasileira, a chicória possui importância econômica e social, sendo seu emprego utilizado na culinária regional para tempero de pratos típicos como o pato no tucupi e o tacacá, além de inúmeros pratos de grande aceitação popular. O pato foi trazido pelo português e a iguaria “pato no tucupi” foi relatada por Cascudo (2004, p. 266 e p. 142) em sua obra História da Alimentação no Brasil.

O caruru, cuja descrição identifica-se como sendo a do jambu (*Spilanthes oleracea L.*) é mencionado no tratado sobre a região amazônica feito pelo padre jesuíta João Daniel (1722-1776) que viveu na Amazônia entre 1741 a 1757 (HOMMA, et al, 2011, p. 128) como sendo, na ocasião, uma verdura muito popular no estado do Pará. O jambu é muito consumido neste estado até os dias de hoje, sendo o ingrediente componente de pratos típicos como o pato-no-tucupi e o tacacá e outras preparações contemporâneas usadas na região por muitos restaurantes.

O modo de comer o açaí (*Euterpe oleracea Mart.*) com a adição da farinha d'água na região norte foi outra influência dos indígenas (CASCUDO, 2004, p. 142).

O *Theobroma grandiflorum* é nativo da Amazônia conhecido popularmente no Brasil como cupuaçu. O nome é de origem tupi, e significa em português “fruto grande”, cujo cultivo se iniciou pelas comunidades indígenas como fonte de alimento na floresta amazônica, se destacando como a mais explorada comercialmente da região (REZENDE; RIBEIRO, 2009).

Os primeiros cocos (*Cocos nucifera L*) foram objetos de notificação entre 1570 e 1584, ratificada em 1587 quando a orla baiana se cobria de coqueirais, um produto de origem asiática plantado pelo português, segundo indícios fortemente sustentáveis (CASCUDO, 2004, p. 198). Já o modo de preparo do leite de coco foi registrado pela primeira vez pelo português Frei João dos Santos em sua obra sobre a Etiópia Oriental em 1609, ou seja, possui influência africana em relação a técnica, porém sem a popularidade de consumo em muitos territórios africanos na época (CASCUDO, 2004, p. 199). Segundo Cascudo (2004, p. 197), o leite de coco já era um dos mais populares condimentos no Brasil, notadamente pelo Nordeste e Norte, excluindo relativamente Pará-Amazonas e suas áreas de influência onde dominava o “leite” da castanha-do-pará (*Bertolletia excelsa H. B. K.*).

Observou-se que o leite de coco usado por alguns restaurantes na Estação das Docas, pode ter sido substituído devido ao preço mais acessível em comparação ao extrato da castanha ou talvez ao paladar mais popular no Brasil. Porém, há um fator cultural que deve ser considerado em relação ao seu uso, uma vez que ao lado da população indígena do Pará-Amazonas havia uma população mestiça, os descendentes dos escravos refugiados nas matas (CASCUDO, 2004, p. 105). O azeite de dendê é outro ingrediente aplicado no restaurante do entrevistado 5, cuja influência é africana (CASCUDO, 2004, p. 245).

Com relação ao cardápio dos restaurantes, pode-se perceber que os consumidores, tanto os paraenses quanto os turistas, exigem que os estabelecimentos tenham elementos regionais. Segundo Lisboa e Simonian (2010, p. 14) isso se dá porque

A simplicidade e o apego à natureza da culinária amazônica, em especial a do estado do Pará, está conquistando horizontes novos. Ela está cada vez mais requintada e qualificada, pois o cliente também está mais exigente, querendo um produto com qualidade e que lhe surpreenda. Esse consumidor quer comer bem, sentindo o sabor dos alimentos e ao que ele remete, nesse caso, à Amazônia.

Pelas demandas dos clientes, pode-se afirmar que os restaurantes já operam de forma inconsciente em um sistema culinário com princípios e regras construídas cultural e socialmente. Como apresentado na figura 1, os *chefs* de cozinha dos estabelecimentos utilizam ingredientes típicos, pois o apreço pela culinária da Amazônia se dá pelos elementos regionais presentes, como técnicas, insumos, sabores, modo de fazer e combinações.

Nas falas dos *chefs* de cozinha entrevistados, todos comentaram sobre pratos com ingredientes típicos que são servidos em seus restaurantes. Estes ingredientes presentes nos pratos dos estabelecimentos também são encontrados nas mesas dos paraenses. Desde o tucupi, os peixes, até a maniçoba, comida especial e característica do Círio, evento que atrai milhares de visitantes todos os anos.

O modo de comer açai dos nortistas com farinha d'água e como um complemento à comida do dia a dia frequentemente sofre preconceitos por outras regiões. Entretanto, esta é a forma original de consumo deste alimento, que de acordo com as lendas paraenses, diz-se ter começado com os indígenas.

Há uma busca por raízes e tradições nos pratos típicos, pois eles "se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade" (GIMENES, 2009, p. 17).

Compreendeu-se que os pratos foram adequados, tendo em vista os avanços tecnológicos no preparo e conservação de alimentos. As adaptações dizem respeito às legislações sanitárias que trazem a padronização dos pratos e às legislações ambientais de proteção aos animais, pois é proibido o uso de animais silvestres nos preparos.

Como exemplo, cita-se a maniçoba que séculos atrás era utilizada como conservante natural de carne de caça e atualmente foi adaptada para a venda da maniva pré-cozida. Segundo Morais (2011, p. 249) isso ocorre porque

A culinária regional sobrevive adequando-se à modernidade e à globalização, que impõem novos padrões. Uma adequação com limites, diga-se de passagem, uma vez que a maior parte dos ingredientes permanece. A lógica neste caso não é excludente (ou... ou...), mas uma lógica de inclusão – é tradição e inovação ao mesmo tempo.

Constata-se que o presente e o passado estão interligados à medida que "o presente recorre ao passado para inserir os indivíduos (...) em um universo que os antecede e ultrapassa sua existência", mas para que haja coerência para esses indivíduos, faz-se necessário uma adequação ao modo de viver contemporâneo (MORAIS, 2011, p. 249-250).

Por outro lado, deve-se atentar ao fato de que

O patrimônio é uma forma de manter uma cultura viva, mas ao mesmo tempo não pode se transformar em mercadoria rentável para que a sua preservação e conservação estejam unicamente a "mercê" da mercantilização do tempo e de tudo que nele se concentra, mas, antes de tudo uma forma de manter viva a memória daquilo que representa povos, lugares e histórias relevantes para a sociedade (ANGELO; CORNER, 2016, p. 154).

A tradição entendida como um legado, como o que foi e será transmitido ao longo de gerações (SANTOS, 2007; BRUSADIN, 2014) pode ser percebida por meio dos ingredientes utilizados, como por exemplo os peixes de água doce, ervas e hortaliças da região Norte, como o jambu; na técnica de cultivo da mandioca; na técnica de extração e utilização do tucupi; no modo de fazer da maniçoba; no modo paraense de comer açaí. A tradição oral como "um testemunho transmitido oralmente de uma geração a outra" (VANSINA, 1982, p. 158-159) é encontrada na lenda indígena da maniçoba e do açaí.

Portanto, percebe-se que os pratos típicos paraenses servidos nos restaurantes da Estação das Docas apresentam características de tradição. Percebe-se também que a comida típica paraense é própria e característica de seu lugar, na qual foi criada, desenvolvida e apreciada ao longo de gerações. Ela precisa ser conservada de forma a manter o máximo de características tradicionais e autênticas, pois a comida envolve história, conhecimento, hábitos e costumes de uma sociedade.

Para que se preserve o máximo de sua originalidade, faz-se necessário o registro dessas comidas, saberes e sabores por meio de órgãos oficiais de preservação cultural. O registro valoriza a cultura e a história de um povo, pois perpetua-se o conhecimento do saber-fazer. Ao registrar as tradições como patrimônio cultural imaterial, honra-se o passado, fazendo com que o seu nome, a sua essência e modo de fazer viagem pelo tempo e espaço, carregando todo o seu esplendor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No presente estudo buscou-se contribuir para as discussões relacionadas à tradição, ao patrimônio cultural imaterial e à comida típica paraense, tendo em vista seu valor no tempo, história, significado. Dito isso, o presente trabalho teve como objetivo a avaliação da presença de insumos típicos e técnicas de preparo originais nas elaborações comercializadas por restaurantes, localizados em um complexo turístico e cultural de Belém do Pará.

As características de tradição que envolvem a percepção de legado e tradições orais estão presentes nas falas dos *chefs* entrevistados dos estabelecimentos da Estação das Docas, pois nos pratos típicos paraenses são encontradas todas as características de tradição tratadas neste estudo. Apesar disso, percebe-se que os pratos foram adaptados por conta dos avanços tecnológicos, das legislações sanitárias e das legislações ambientais de proteção aos animais.

Nas falas dos *chefs* de cozinha entrevistados, todos comentaram sobre pratos com ingredientes típicos que são servidos em seus restaurantes. Estes ingredientes presentes nos pratos dos estabelecimentos também são encontrados nas mesas dos paraenses, desde o tucupi, os peixes, até a maniçoba, comida especial e característica do Círio, evento que atrai milhares de visitantes todos os anos.

Observou-se que a região norte recebeu expressiva influência indígena e de comunidades tradicionais detentoras de uma ampla compreensão da fauna, da flora, dos instrumentos, dos modos de preparo e das formas de obtenção de alimentos. Esses conhecimentos tradicionais obtidos informalmente são aplicados para o seu próprio proveito e têm sido transmitidos de geração em geração, sendo atualizados segundo particularidades regionais. Seus pratos estão fortemente associados as identidades, aos pertencimentos sociais e aos saberes ancestrais, e essas representações parecem ter sido construídas com base em sua

relevância histórica, cultural, social e econômica, em suas representações imaginárias como lendas, poemas, letras de músicas e festividades.

Portanto, percebe-se que a comida típica paraense é própria e característica de seu lugar, na qual foi criada, desenvolvida e apreciada ao longo de gerações. Ela precisa ser conservada de forma a manter o máximo de características tradicionais e autênticas, pois a comida envolve história, conhecimento, hábitos e costumes de uma sociedade.

A cidade de Belém-PA tem um grande potencial turístico, principalmente o que diz respeito à comida paraense e afins. Entretanto, seu potencial não é bem desenvolvido, desde a disponibilidade de informações até a estrutura dos atrativos turísticos. Espera-se que a partir da pesquisa realizada, os atrativos turísticos de Belém sejam vistos com um olhar diferente e a comida paraense, mais valorizada e mais bem aproveitada pelo turismo local. Além disso, sugere-se mais pesquisas nos atrativos turísticos paraenses, o reconhecimento do saber indígena em certos pratos paraenses e o registro da história e o saber-fazer da maniçoba como patrimônio cultural imaterial.

REFERÊNCIAS

ANGELO, E. R. B.; CORNER, D. M. R. Cultura e patrimônio: a alimentação e o "savoir-faire" na mercantilização, patrimonialização e outras propostas do turismo e da indústria cultural. **Ágora – Revista de História e Geografia**, v. 18, n. 1, p. 144-155, ago. 2016.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BARROCO, L. M. S.; BARROCO, H. E. A Importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano. **TURyDES**, v. 1, n. 2, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 24 maio 2016. Seção 1. p. 44-46. Disponível em: <<http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2016/Reso510.pdf>>. Acesso em: 26 maio 2021.

BRUSADIN, L. B. A cultura e a tradição no imaginário social: ação simbólica no patrimônio e no turismo. **TURyDES**, v. 7, n. 17, dez. 2014.

CÂMARA CASCUDO, L. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004, 411p.

DaMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

ESTAÇÃO DAS DOCAS. **A estação**. Disponível em: <<http://www.estacaodasdocas.com.br/institucional/sobre/>>. Acesso em: 24 jun. 2019.

FRANÇA, F. C. O.; MENDES, A. C. R.; ANDRADE, I. S.; RIBEIRO, G. S.; PINHEIRO, I. B. Mudanças dos Alimentares Provocados pela Industrialização e o Impacto Sobre a Saúde do Brasileiro. In: **Seminário Alimentação e Cultura na Bahia**. 1., 2012. São Paulo. Resumos... Feira de Santana: Universidade Estadual de Feira de Santana, 2012. p. 7. Disponível em: http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf>. Acesso em: 20 maio 2021.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal**. 13. ed. brasileira. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

GALERA, J. M. S. V. **Estruturação genética do germoplasma de mandioca através de informações comparativas entre estudos biológicos e antropológicos**. Dissertação de M.Sc., Agricultura Tropical e Subtropical Instituto Agrônomo. Campinas: Brasil, 2008. 84f.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n. 4, 2003.

GIMENES, M. H. S. G. O uso turístico das comidas tradicionais – algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paraense (Brasil). **Revista Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abr. 2009.

HOMMA, A. K. O.; SANCHES, R. S.; MENEZES, A. J. E. A.; GUSMÃO, S. A. L. Etnocultivo do jambu para abastecimento da cidade de Belém, Estado do Pará. **Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**, v. 6, n. 12, pp. 125-141, 2011.

LISBOA, A.; SIMONIAN, L. T. L. **Gastronomia internacional e hábitos alimentares amazônicos: expansão e transformação**. NAEA/UFPA, 2010, n. 273, p. 337-351.

LOBATO, F. H. S.; AIRES, J. C. A.; RAVENA-CAÑETE, V. BELÉM, CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA: uma Amazônia de sabores e de experiências turísticas. IN: LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. ALIMENTAÇÃO E CULTURA: **Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

LUDWIG, D. Technology, diet, and the burden of chronic disease. Chicago: **JAMA**, [s.l.], v. 305, p. 1352-1353, 2011. Disponível em: <<http://jama.jamanetwork.com/article.aspx?articleid=896031>>. Acesso em: 25 maio 2021.

MACIEL, M. E. Uma cozinha brasileira. **Revista Estudos Históricos: alimentação**, Rio de Janeiro: FGV, n. 33, p. 25-39, 2004.

MACIEL, M. E. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ (SciELO Books), 2005. p. 48-55. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>>. Acesso em: 18 jun. 2020.

MAGALHÃES, J. V. C. de. **O Selvagem**. 3. ed. São Paulo: Ed. Nacional (BPB, ser. 5, Brasileira 3) 1935. [1ª. ed. 1876].

MARECO, C. A.; SIMONIAN, L. T. L. A relação turismo e imagem na gastronomia paraense. **PASOS -Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v. 17, n. 1, p. 159-178, 2019.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Segmentação do Turismo: Marcos Conceituais**. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Gastronomia atrai turista a festivais nacionais de 12 de junho de 2015**. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/5117-gastronomia-atraiu-turistas-a-festivaisregionais.html>>. Acesso em: 10 jun. 2020.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

MORAIS, L. P. de. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **Revista História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, 2011.

MÜLLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da gastronomia tradicional. In: **SEMINTUR - VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Anais. Caxias do Sul: UCS, 2010.

MÜLLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Revista Travessias**. Cascavel, v. 5, n. 1, p. 176-189, 2011.

MÜLLER, S. G. **Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**, 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

PINTO, M. D. N. Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural. In: **Seminário Alimentação e Cultura**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002.

PINTO, H. S.; SIMÕES, R. A. **Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira**. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, Abril/2016 (Texto para Discussão nº 195). Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/519160/patrimonio_imaterial_humandade.pdf?sequence=1>. Acesso em: 27 ago. 2019.

QUINZANI, S. S. P.; CAPOVILLA, V. M.; CORRÊA, A. A. A Pluralidade Gastronômica da Região Amazônica: Sabores Acreanos, Paraenses e do Alto Rio Negro. **Revista Hospitalidade**, v. 13, n. 2, p. 248-271, 2016.

REINHARDT, J. C. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade**. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2007.

REZENDE, E. A.; RIBEIRO, M.T.F. O cupuaçu é nosso? Aspectos atuais da biopirataria no contexto brasileiro. Rio de Janeiro: **Revista de Gestão Social e Ambiental (RGSA)**, v.3, nº.2, p. 53-74, 2009.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. Rio de Janeiro: **Alimentação, Nutrição & Saúde (DEMETRA)**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.

SANTOS, A. S. **Tradições populares e resistências culturais: políticas públicas em perspectiva comparada**. 2007. 253 f. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

SANTOS, G. F. Maniçoba - Identidade cultural e memória presente e ausente na cidade de Cachoeira - BA. **Revista Eletrônica Ventilando Acervos**: Florianópolis, 2017. v. especial. n. 1. p. 72-90. maio/2017.

SANTOS, V. F. N.; PASCOAL, G. B. Aspectos gerais da cultura alimentar paraense. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**. São Paulo, n. 1, p. 73-80, 2013.

SCHLOSSER, E. **Fast Food Nation: what the all-american meal is doing to the World**. New York: Houghton Mifflin, 2001.

TEMPASS, M. C. Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. Rio Grande: **Dossiê Olhares e Perspectivas Socioantropológicas e Históricas sobre Alimentação**, v. 3 n. 2, p. 62 – 81, 2019.

UGGIONI, P. L. **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de qualidade em Restaurantes típicos em Florianópolis – SC.** 265 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.

UNESCO. **CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL** Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Convencao%20Salvaguarda%20Patrim%20Cult%20Imaterial%202003.pdf>>. Acesso em: 15 ago. 2019.

UNESCO. **Patrimônio material.** 2020. Disponível em: <<https://cvunesco.org/cultura/patrimonio-materia>>. Acesso em: 20 maio 2021.

VANSINA, J. A tradição oral e sua metodologia. In: KI-ZERBO, J. (org.). **História geral da África: Metodologia e Pré-história da África.** São Paulo: Ática, 1982.