# APÊNDICE A - Entrevista na íntegra do entrevistado 1

Entrevistadora: Qual o seu nome?

Entrevistado: [nome...]

Entrevistadora: Agora algumas perguntas que são básicas que é a idade...

Entrevistado: 48.

Entrevistadora: Onde nasceu?

Entrevistado: Belém.

Entrevistadora: Onde aprendeu a cozinhar?

Entrevistado: É...Com eventos quando eu era adolescente, depois disso foi adquirindo experiência quando eu entrei para o mercado de trabalho. E aí eu não saí mais.

Entrevistadora: Entendi. Fez algum curso na área?

Entrevistado: Sim.

Entrevistadora: Quais cursos, pode falar?

Entrevistado: Curso de gastronomia, cursos básicos, curso de molhos, molhos de cozinha quente, garde manger, cozinha fria, açougue, confeitaria, panificação.

Entrevistadora: Meu deus, muitos cursos (risos). O cardápio, ele foi feito por quem do [restaurante...]?

Entrevistado: No [restaurante...] nós temos o proprietário que ele é o chefe...tá, ele é o chefe executivo, no caso, e eu sou o chefe operacional. E o cardápio é elaborado por ele e nós vamo... ele faz perguntas pra nós discutirmos o que é viável entrar ou sair.

Entrevistadora: Qual é o nome dele?

Entrevistado: [nome...].

Entrevistadora: [nome...]?

(O entrevistado acena com a cabeça, concordando).

Entrevistadora: De acordo com as conversas que vocês tem, você sabe de onde veio a inspiração dele para a criação dos pratos?

Entrevistado: Olha, pelo que eu converso com ele, pela história dele...é que ele é...descendente de italiano né, tem aqui uma culinária... um conhecimento rico na culinária mediterrânea e tentou envolver a culinária mediterrânea com a culinária paraense. Aí elaborou, misturou as duas coisas.

Entrevistadora: Qual a diferença dos pratos daqui do [restaurante...] pros outros?  
Entrevistado: É porque aqui são elaborados com produtos… é… como é que eu posso dizer? Bastante originais, nós não usamos de subterfúgio pra disfarçar alguma coisa. É sempre natural. Acho que esse é o nosso diferencial.

Entrevistadora: Quais são os ingredientes típicos que são utilizados aqui?

Entrevistado: Nossos ingredientes típicos aqui, base: se for um peixe, é...como é um prato regional? É, mas a gente tem que usar um limão, porque quem é da região sabe que...que se usa limão. Mas a gente usa pimenta, utiliza o sal, a gente usa uma...uma curri...não. Uma curcúma. Curcúma.

Entrevistadora: Esses ingredientes são comprados de onde?

Entrevistado: São comprados aqui mesmo.

Entrevistadora: Ver-o-peso ou... (Fala interrompida).

Entrevistado: Sim.

Entrevistadora: Em algum mercado?

Entrevistado: Em mercado, ver-o-peso, os moinhos que tem por aqui.

Entrevistadora: Quem compra esses…(Fala interrompida).

Entrevistado: Aí é o nosso departamento de compras.

Entrevistadora: Ah tá, aí é específico pra isso. Você pode me contar mais ou menos o modo de preparo dos pratos que tem no cardápio? Sobre duração, ingredientes, preparo. Qual o prato…(Fala interrompida).

Entrevistado: Olha, nós temos um prato aqui que é premiado. É o Grão Pará.

Entrevistadora: Pará é o nome do…

Entrevistado: Grão Pará.

Entrevistadora: Grão Pará?

Entrevistado: É. Ele é feito com posta de filhote grelhada. A base dele é um jambu no tucupi e é feito o arubé. O arubé é uma coisa indígena né...que é a goma da tapioca que engrossa ou uma água... ou um suco no tucupi. Então a gente engrossa o tucupi com a goma e isso se chama arubé. A gente põe na base do prato, põe o jambu, um pouquinho de tucupi e o filhote e o cama...camarão. Dois camarões grelhados e acompanha arroz de jambu. É bem questionado, vem saindo bastante.

Entrevistadora: Você acha que o modo de preparo dos pratos que são preparados no restaurante é igual ou similar como era originalmente feito?

Entrevistado: Sim, nunca mudou.

Entrevistadora: Mas por exemplo, a maniçoba ela demora muito tempo pra ser cozida, não é?

Entrevistado: É, a maniçoba é porque nós não trabalhamos com maniçoba, mas a maniçoba ela...se você pegar a essência da maniçoba, ela verde, acabada de ser colhida você vai ter que cozinhar ela por sete dias.

Entrevistadora: Mas hoje em dia tem…

Entrevistado: Hoje em dia tem outros métodos, porque a gente já pega meio já pré cozida, às vezes já até quase pronta.

Entrevistadora: Então, pensando nessa linha de raciocínio, tem alguma coisa do preparo de vocês que é parecido como antigamente? Ou acha que não tem a ver porque hoje em dia já mudou muito?

Entrevistado: Não, a gente tenta utilizar as coisas básicas como era antigamente. Os outros lugares não. Eles usam muito pra... o mais é…o mais rápido possível.

(Mudamos de lugar por conta da chuva).

Entrevistadora: Mas então mudou esse modo de preparo com o tempo ou ele se manteve?

Entrevistado: Sim, muitos restaurantes mudaram, muitos chefes de cozinha mudaram. Inclusive aqui no Pará muitos chefes assumem uma tala e eles tentam mudar, dar uma coordenação diferente. Só que assim, tem muitos chefes também que são bom, que quer tentar mudar mas não... esquecer a base de tudo. Entendeu? Eu gosto dessa forma, de tentar mudar sim, mas não mexer na base. Quer dizer, fazer um tucupi. Eu não posso pegar um tucupi, fazer pato no tucupi e vou utilizar o tucupi negro...não. Mudou. A não ser se for uma coisa de festival, quiser mostrar pra alguém, aí tudo bem. Mas as pessoas que vem aqui, o povo daqui e as pessoas que vem de fora, elas querem provar sempre o original.

Entrevistadora: Quais são os pratos e produtos mais pedidos, além desse que você tinha falado?

Entrevistado: Nós temos o peixe ao molho de camarão, nós temos o...a picanha e nós temos as pranchas, que são as chapas quentes.

Entrevistadora: O que é tradição pra você?

Entrevistado: Tradição pra mim é manter sempre aquilo que sempre foi bom. Sempre foi bom, Não posso mudar uma coisa que é boa e eu vou mudar, aí vai ficar ruim. Então pra mim tradição é isso, é manter uma tradição que sempre foi bom pra continuar sendo assim.

Entrevistadora: Qual o seu papel como cozinheiro de restaurante que serve comidas típicas?

(Mudamos de lugar outra vez, porque a chuva estava forte).

Entrevistado: Meu papel como cozinheiro regional? Então como eu sempre falei, eu gosto sempre de manter uma base né... pra não surpreender nem as pessoas que são da região, nem as pessoas que são de fora. Agora sim, posso mudar, ser criativo em algumas coisas se for apresentar uma...uma variação. Fazer um prato no tucupi diferente, fazer uma maniçoba...um risoto de maniçoba, que não é costume a gente comer um risoto de maniçoba, mas já se faz. Fazer um bolinho de, de, de vatapá, também não se faz. A gente não usa, mas se faz. Essa é a criatividade. Minha particularidade é manter sempre a base da culinária regional.

# APÊNDICE B - Entrevista na íntegra do entrevistado 2

Entrevistadora: Vou fazer umas perguntas básicas aqui no começo, ta bom?

Entrevistado: Tudo bem.

Entrevistadora: Qual a sua idade?

Entrevistado: 45.

Entrevistadora: Onde nasceu?

Entrevistado: É...em Nova Timboteua.

Entrevistadora: Em Belém?

Entrevistado: É aqui… Pará.

Entrevistadora: Pará. Ah tá. Onde aprendeu a cozinhar?

Entrevistado: Praticamente eu aprendi a cozinhar... praticamente foi aqui no [restaurante...] mermo, entendeu?

Entrevistadora: Fez algum curso ou…? (Fala interrompida)

Entrevistado: Fiz. Na na na realidade eu fiz mais um básico só, entendeu? Fiz um cursinho básico, mas na realidade, aprender a...a cozinhar mesmo, foi aqui no [restaurante...], porque aqui passou várias...tanto chefe de cozinha, principalmente é... é... regional. Aí devido o decorrer do tempo, eu fui aprendendo muitas coisas, porque passaram muitos cozinheiros bons aqui.

Entrevistadora: O senhor começou então como cozinheiro, como assistente de cozinha...?

Entrevistado: Não, na realidade eu comecei...quando eu comecei aqui no [restaurante...], eu comecei como copeiro. Entendeu? Ai de copeiro eu fui trabalhar na chapa, chapista. De chapista pra cozinheiro. Aí de cozinheiro, chef de cozinha.

Entrevistadora: Faz quanto tempo?

Entrevistado: Já há 16 anos atrás.

Entrevistadora: Bastante tempo né.

Entrevistado: É, bastante tempo, é.

Entrevistadora: Como que foi feita a pesquisa do cardápio do restaurante de vocês?

Entrevistado: É...sobre o cardápio de hoje?

Entrevistadora: É, o cardápio que vocês apresentam aqui no restaurante.

Entrevistado: A gente passa pela uma seleção, entendeu? Aí tem a aprovação tanto do patrão como do cliente.

Entrevistadora: Mas quem desenha?

Entrevistado: Oi?

Entrevistadora: Quem desenha o cardápio, quem escolhe os pratos que vão entrar?

Entrevistado: É principalmente, é o patrão, o dono. Ele que dá a dica final. Entendeu? Só apresenta pra ele que, mas ele que vai aprovar tudo, entendeu?

Entrevistadora: Esses pratos que estão no cardápio, eles foram criados por quem?

Entrevistado: Oia...muitos foram criado aqui pela...pela nossa cozinha mesmo. E outros italiano, porque aqui é um restaurante tanto...abrange tanto a culinária paraense como da Itália, porque é restaurante italiano.

Entrevistadora: O dono tem alguma relação com a Itália? Ou... por que que foi escolhido Itália?

Entrevistado: Não, porque é...é só mesmo uma, uma...não sei se ele realmente ele tem um parentesco, mas ele é um admirador do [...], né, por isso que se tornou o [restaurante...], inclusive ó… (risos)...leva... todo cardápio leva foto do [...], entendeu?

Entrevistadora: Entendi...muito interessante (risos). Qual a diferença da variação desses pratos para os outros já existentes?

Entrevistado: A relação dos pratos nossos que já existe... Hoje em dia a gente tamo trabalhando muito, focando muito aqui na culinária do Pará mesmo, na gastronomia paraense. Nós trabalhamos muito com filhote, é o pato no tucupi, temos maniçoba que é tradição daqui, da culinária paraense. Então a gente...além dos pratos que nós trabalhamos, é, é, italiano, que é massas né, a gente focamo muito na culinária paraense também.

Entrevistadora: Tem modificação dos pratos de vocês de como era feito antigamente?

Entrevistado: Alguma adaptação existe sim, existe. Porque a gente procuramo melhorar cada vez mais, entendeu? A cada ano que se passa a gente procura colocar algo melhor em cima daquele que...do anterior, entendeu? Procura sempre dar uma renovação pro público porque o público quer coisa renovada né, então a gente procura a fazer o melhor adequado, o melhor possível pra eles né, pro cliente.

Entrevistadora: Que tipo de adaptações? Porque por exemplo, a maniçoba era cozinhada em 10 dias né?

Entrevistado: Antigamente eram, eram...cozinhada a maniçoba em 7 dias, 10 dias (se corrigindo), depois passou pra 7. Teve uma adaptação né...aí...mas o apropriado mesmo é 7 dias.

Entrevistadora: Hoje em dia aqui no restaurante ainda continua com 7 dias ou…? (Fala interrompida).

Entrevistado: Exatamente, leva a semana toda, leva a semana toda cozinhando ela...até pra dar aquele ponto porque...pra chegar o ponto final pra ficar bem bastante, tirar todo aquele...como se diz? Todo o, o excesso que tem de veneno que tem na folha né... porque por isso mesmo que ela é fervida sete dias, porque é uma folha que é tipo um veneno né, é venenosa. Então por isso que tem que cozinhar por 7 dias.

Entrevistadora: Nessa linha de racícionio… (Fala interrompida).

Entrevistado: Inclusive, devido a essa maniçoba, aqui já colocamo a adaptação que a gente inventamo também aqui no [restaurante...] a adaptação, a gente já colocamo risoto da maniçoba, entendeu? Quer dizer que nós ponhemo gastronomia italiana mais a paraense, que levou ao risoto da maniçoba. E sai bastante aqui, tanto no almoço como a noite, na la carte.

Entrevistadora: Tem algum outro prato que seja nessa mesma...nesse mesmo… (Fala interrompida).

Entrevistado: Outro prato?

Entrevistadora: É, que vocês adaptaram…(Fala interrompida).

Entrevistado: Olha, temos tanto a maniçoba como o risoto de pato. Temos risoto de pato regado um pouco no molho de tucupi. Inclusive hoje a gente vamo começar com esse prato, hoje aqui. Já existe, mas só que a gente vamo...como vai tá... tem aquela participação da Estrela azul na cidade, alguns bares, alguns restaurantes da...da... colocaram a Estrela Azul, aí o [restaurante...] vai entrar hoje.

Entrevistadora: O que é estrela azul?

Entrevistado: Estrela azul é uma, uma...É tipo um concurso daqui da terra, que a emissora, ela promove todo ano, entendeu? A melhor Gastronomia em... são, são.. se não me engano são 27, são 17 (se corrigindo) estabelecimento aqui na capital... aí todo ano esses 17 vão concorrer a melhor comida, a melhor, a melhor comida... são praticamente um mês….começou dia 17 vai até dia 24 de novembro.

Entrevistadora: Qual é a emissora?

Entrevistado: Se eu não me engano é a RBA. A bandeirantes.

Entrevistadora: Muito interessante, eu não sabia disso. Quais os ingredientes típicos que vocês utilizam aqui?

Entrevistado: Olha, típico da região a gente temo muito o jambu… que o jambu é uma é uma planta indígena né, na época... o jambu. O jambu, temos o...a chicória, alfavaca que é da terra também, ela é usada muito no... tanto no peixe como caldeirada, entendeu? É uma planta bastante utilizada aqui na nossa região. Esses são tipos de ervas, tem várias outras ervas também.

Entrevistadora: O tucupi também é um…?

Fala interrompida.

Entrevistado: É, também, é o tucupi... que é muito utilizada aqui na região também, que vem extraído da mandioca né.

Entrevistadora: De onde os ingredientes são comprados?

Entrevistado: Olha, todos os ingredientes, a maioria que vem para cá para dentro, é do ver-o-peso...não sei se você já conhece ou já ouviu alguém falar... “o ver-o-peso” né... é o castão, o cartão (se corrigindo) postal da cidade né. Então praticamente é comprado tudo no ver-o-peso.

Entrevistadora: Aí tem um departamento específico ou vocês mesmos que vão?

Entrevistado: Não, tem, tem. Na realidade é uma...é o comércio que compra lá no ver-o-peso e entrega aqui no [restaurante...], entendeu?

Entrevistadora: Um modo de preparo, assim, duração, ingredientes, de algum prato que te chama mais atenção aqui no restaurante.

Entrevistado: Oia, a preparação principalmente da maniçoba, é uma coisa...o que leva na maniçoba é o mesmo que leva na feijoada brasileira né, são os mesmos ingredientes. Quer dizer que a maniçoba é a nossa feijoada paraense no dia a dia, entendeu? É a nossa feijoada paraense e todos os ingredientes que leva na feijoada, coloca-se na maniva, na ma-ma-ma maniva que é triturada, que é fervida 7 dias né, aí depois se coloca os ingredientes pra dar aquela...todo aquele sabor.

Entrevistadora: Eu fiquei sabendo que a maniçoba era uma comida típica de festa, não sei se é verdade…

Entrevistado: Não...a maniçoba na origem, na realidade, a origem da maniva se tornou, se tornou, veio...na realidade é uma história bastante longa, indígena né. Na época indígena, índios, é... se tornou devido um nascimento de um bebê de índio que foi se colocado o nome da criança que...que era até, se não me engano, era branca, era uma pele branca… que não era assim nossa cor parda, assim de índio, aí se colocou o nome, é... mani, mani (reafirmando). Aí daí se tornou... um tempo depois foram adaptando tudo, tudo, aí se tornou Maniçoba, entendeu? É uma coisa indígena, assim, de muitos tempos atrás. Até hoje tá aí na culinária paraense que abrangeu praticamente o mundo todo, porque todos, todas as pessoas que vem aqui praticamente a gente prepara a Maniçoba, tanto o risoto de Maniçoba e várias coisas… tem o bolinho de maniçoba, tem a linguiça de maniçoba... tudo se faz hoje em dia de maniçoba, entendeu? Tem vários, várias comida daqui da região que a gente com a maniçoba. Virou tradição e hoje em dia está na mesa, na mesa dos paraenses quase diariamente, entendeu? Principalmente no Círio né, já falou do Círio né?

Entrevistadora: Sim, foi recentemente né?

Entrevistado: Exatamente, recentemente. Nessa época do Círio, uma semana antes aí… eu acho que 90, 99%, não tem uma casa que não teja fazendo a sua maniçoba para comer no domingo, no segundo domingo de outubro né... é uma coisa louca memo, entendeu? Então, esperando a população comer e tal... de fora que vem, tanto estrangeiro como brasileiro... Então virou uma coisa bem... bastante regional nossa aqui... até hoje estamos aí, e cada vez mais estamos fazendo inovação da maniçoba. Tanto da Maniçoba como pato no tucupi, tem risoto também de pato no tucupi...e assim vai.

Entrevistadora: Além da maniçoba, que você falou bastante, quais são os outros pratos mais pedidos aqui?

Entrevistado: Temos o filhote. Filhote. Já ouviu falar do filhote? É um peixe. É o filhote, aqui na culinária paraense a gente usamo muito, principalmente aqui no [restaurante...], em todo o restaurante praticamente, onde você for, tem filhote. Filhote é um peixe da, da... da água doce que dá aqui muito na nossa região. Aí a gente temos o filhote... vai no…. vai com arroz de jambu, que é o jambu... e no tucupi… é muito pedido aqui também, aqui no [restaurante...] é muito pedido. Na nossa culinária... Aí temos... a gente pode fazer ele também, um bolinho de filhote, um bolinho de filhote (repetindo), caldeirada de filhote, é, é… moqueca de filhote, e assim vai. Esse peixe aí é muito saboroso, é a pedida certa é o filhote, entendeu? É um peixe que... filhote se chama, mas ele chega, ele chega a medir...ele chega a medir até dois metros e meio, o tamanho dele na água doce. Aí vê...então é isso.

Entrevistadora: O que é tradição pra você?

Entrevistado: Tradição pra mim? Na parte da cozinha é a nossa culinária aqui né...tradicionalmente é a melhor...acho que não sei, mas pelo ranking que a gente temos aí, é uma das melhores culinárias nossa, entendeu? Então a tradição nossa é a cozinha, praticamente, a nossa culinária. Cada dia, cada ano que se passa, a gente vamo reinventando cada vez mais coisa melhor pro público, entendeu?

Entrevistadora: Qual o seu papel como cozinheiro de restaurante que serve comida típica?

Entrevistado: Meu papel? É servir coisa o melhor possível para o cliente, entendeu? É isso.

Entrevistadora: Qual o seu cargo aqui?

Entrevistado: Eu sou chefe de cozinha.

Entrevistadora: Chefe executivo, chefe operacional? Tem alguma diferença?

Entrevistado: Não, não, só chefe de cozinha mesmo. Apesar de ser chefe, mas eu to ali no batente, no fogão...não é só porque a gente...se diz chefe que “tal,tal, traz o prato”... não, não, to ali no fogão memo, suando camisa e tudo, entendeu?

Entrevistadora: Sim. É só isso mesmo.

Entrevistado: É? Que bom.

Entrevistadora: Muito obrigada! (risos)

Entrevistado: Espero que tenha gostado aí...

# APÊNDICE C - Entrevista na íntegra do entrevistado 3

Entrevistadora: O meu tema do TCC é autenticidade da culinária paraense, sou muito interessada na culinária de vocês. Vim lá do Rio de Janeiro pra poder fazer essa pesquisa. (Ruídos. O entrevistado estava assinando a autorização de entrevista). É...qual a sua idade? São perguntas básicas aqui no começo...

Entrevistado: 36.

Entrevistadora: Onde nasceu?

Entrevistado: Aqui mesmo, em Belém.

Entrevistadora: Onde aprendeu a cozinhar?

Entrevistado: Em casa, sozinho e eu fiz faculdade, fiz gastronomia em Manaus.

Entrevistadora: Na faculdade de Manaus mesmo?

Entrevistado: Foi no CIESA, uma faculdade particular.

Entrevistadora: Como que foi feita a pesquisa do cardápio do restaurante?

Entrevistado: Na verdade a gente não faz pesquisa de cardápio, porque aqui é buffet...então cada dia é um prato diferente. A gente não tem nada pré definido. A gente é o que encontra no dia, o que tá melhor no dia...aí a gente vai fazendo.

Entrevistadora: E quem escolhe?

Entrevistado: Eu tenho uma cozinheira... e eu.

Entrevistadora: Aí você escolhem, conversam com os donos ou só entre vocês?

Entrevistado: Não, na verdade eu sou o dono.

Entrevistadora: Ah, não sabia. Pensei que eram os dois que estavam ali.

Entrevistado: Não, aqueles são meus pais.

Entrevistadora: Então é um negócio familiar?

Entrevistado: Sim.

Entrevistadora: Que interessante, muito legal. Ham...os pratos foram criados por quem?

Entrevistado: É porque assim, a gente comprou o restaurante já pronto. Aí a gente deu continuidade, mas muitos pratos sou eu que crio.

Entrevistadora: Já que eles são autorais, qual a diferença desses pratos que tem aqui para os que já existem nos outros restaurantes?

Entrevistado: Olha, como a nossa culinária é orgânica, natural, não tem… a gente não trabalha com nada químico...não tem…a gente não trabalha com...é....nada processado. É tudo natural... a gente não usa gordura hidrogenada, a gente usa manteiga, normalmente é misturado numa gordura mais saudável...o azeite misturado com (inaudível). Produtos regionais que são sempre mais frescos e é esse o nosso diferencial, assim. A gente não usa muito sal na comida, nossos temperos são todos naturais, temperos secos, temperos frescos.

Entrevistadora: Então quais são os ingredientes que são típicos da cidade ou do Pará que são utilizados?

Entrevistado: Ah, são os clássicos. O tucupi, o jambu. A gente faz muito, por exemplo, peixe com velouté no tucupi.

Entrevistadora: Belutê?

Entrevistado: É um molho cremoso, aveludado que é feito com manteiga e fécula de mandioca. É...eu faço muito risoto de tucupi com jambu, a gente faz o arroz paraense que é feito também com o...eu uso mais o arroz integral, mas é basicamente isso. Nossos peixes também.

Entrevistadora: Quais peixes?

Entrevistado: Ah, a gente usa o filhote, pescada amarela, pescada branca.

Entrevistadora: Que são regionais?

Entrevistado: Que são regionais.

Entrevistadora: Os ingredientes que são típicos, eles são comprados onde?

Entrevistado: Grande parte aqui no ver-o-peso e tem também a feira orgânica.

Entrevistadora: Onde acontece isso?

Entrevistado: A feira orgânica, ela acontece na praça Brasil e na praça Batista Campos. E também tem supermercados que vendem orgânicos. Quando a gente não encontra nem em um e outro, a gente compra no supermercado. É uma diferença pequena de preço, um pouquinho mais caro, mas vale a pena.

Entrevistadora: E tem alguém que compra especificamente, um setor de compras, ou são vocês mesmos que fazem a comida?

Entrevistado: Não, somos nós.

Entrevistadora: Pode falar o modo de preparo de uma receita que sai bastante aqui, que o pessoal costuma gostar? Sobre o preparo, relacionado a técnica, duração, ingredientes.

Entrevistado: Olha, tem um que eu to te falando...o risoto de jambu sai bastante. (Inaudível)...o fluxo de pessoas aqui na Estação é bem maior e ele é simples. Ele é o básico de risoto, cebola, alho, como eu tava te dizendo eu uso o arroz integral. Aí vai o tucupi, o jambu, que é...eu faço diferente da maioria das pessoas. As pessoas cozinham ele na água, eu cozinho a seco.

Entrevistadora: Como que cozinha a seco? No vapor?

Entrevistado: Uma panela seca, sem água, sem nada… ele murcha e preserva o sabor. Aquele...tremor da boca. Ham...a gente usa o tucupi orgânico também.

Entrevistadora: Então é um prato vegano?

Entrevistado: É um prato vegano.

Entrevistadora: Vocês tem muitas opções vegetarianas, veganas aqui?

Entrevistado: A gente tem 3 opções todos os dias.

Entrevistadora: E quais são?

Entrevistado: Muda completamente todos os dias. Se eu te mostrar o tanto de...plaquinha que a gente tem de apresentação dos pratos...é gigantesca.

Entrevistadora: Você acha que o modo de preparo dos pratos preparados aqui é igual ou similar a como eram originalmente feitos antigamente?

Entrevistado: São bem parecidos.

Entrevistadora: O que tem de parecido?

Entrevistado: A origem dos alimentos é a mesma, o...o processo é o mesmo, por exemplo a gente tem a maniçoba. A maniçoba, mesmo a gente encontrando já a maniva, é...pré-cozida, ele é um prato que deve ser cozido durante dias e dias, e é assim há muito tempo.

Entrevistadora: E vocês mantém esse tempo de preparo?

Entrevistado: Sim, sim, sim. Ela cozinha por 4, 5, 6, 7 dias. Até ser temperada, aí ela ainda vai ao fogo várias vezes.

Entrevistadora: Quais são os pratos mais pedidos, além desse que você já tinha falado?

Entrevistado: Ah, tem vários. Tem a caldeirada de filhote. Às vezes caldeirada de pescada amarela, é...eu faço quiche de jambu, quiche de palmito. Que vocês chamam, eu acho, palmito pupunha. A gente chama só de palmito aqui. O que mais têm saído são esses, mas é bem variado... o cardápio. Como eu to te dizendo, como a gente não tem nada previsto, a gente vai criando na hora.

Entrevistadora: Vocês não tem um cardápio assim…? (Fala interrompida).

Entrevistado: Não, não, cardápio fixo não. A gente vai fazendo o que tá melhor no momento.

Entrevistadora: Em relação a gastronomia, a culinária paraense, o que é tradição para você?

Entrevistado: Ah...é todos esses pratos que eu já te falei, a maniçoba, eu faço o risoto de maniçoba...sai bastante, com queijo do Marajó. Já provaram o queijo do Marajó?

Entrevistadora: A gente provou ontem...o de búfala né?

Entrevistado: Ele fica muito bom com risoto. É...o pato no tucupi, aqui a gente usa as vezes mais frango no tucupi do que o próprio pato. Porque o pato além de ser muito difícil de ser encontrado, ele tem pouca carne. É mais tradicional na época do Círio. Se vocês tivessem vindo há uma semana atrás, teriam visto tudo isso. É...são esses os pratos basicamente. Os peixes, as frutas. A gente acrescenta às vezes fruta em prato salgado.

Entrevistadora: Quais?

Entrevistado: Cupuaçu, taperebá, acerola.

Entrevistadora: Entendi. Então se você fosse criar um conceito para tradição, relacionado a cultura paraense e a comida de vocês, o restaurante de vocês, o que você falaria?

Entrevistado: Ah...eu não...é tudo correlacionado, assim, sabe? Como eu sempre...eu nasci aqui, vivi aqui, aprendi a cozinhar aqui com mãe, com avó, a gente vai trazendo a cultura do paraense. Aqui é muito enraizado a cultura, então não faz muita diferença vocês virem...em qualquer lugar, em qualquer restaurante sempre vai ter comida regional. Quer ver ó...aqui embaixo tem [restaurante...], é um restaurante italiano, mas eles têm no cardápio: maniçoba, pato no tucupi...mesmo sendo italiano. Eu acho que é isso.

Entrevistadora: Qual o seu papel como cozinheiro de restaurante de comida típica?

Entrevistado: 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. A gente faz o vatapá paraense, que é diferente do vatapá baiano. A gente não usa aqui amendoim, a gente usa...ele é feito com trigo, com leite, leite de coco, e...é isso. A gente não tem muita...não é uma especialidade da casa, é uma exigência do público, entendeu?

Entrevistadora: Ah, entendi. Vocês se adaptaram de acordo com o público...(Fala interrompida).

Entrevistado: Sim, sim.

Entrevistadora: Mas o antigo restaurante ele já servia esse tipo de prato ou vocês que foram adaptando?

Entrevistado: Serviam mais no final de semana. A gente colocou dia de semana porque o público pede. Como aqui vem muito turista, então a gente tem que ter esses pratos típicos pras pessoas conhecerem.

Entrevistadora: Vocês falam algum idioma? Quando vem turista, como vocês se comunicam?

Entrevistado: No gesto...às vezes tem um cliente ou outro que fala inglês. Espanhol eu consigo me comunicar bem, mas inglês...ou outras línguas...vêm muitos japoneses aqui e a grande maioria nem inglês fala. É gesto.

Entrevistadora: Mas dá certo, isso que importa.

Entrevistado: Uhum.

Entrevistadora: Só isso mesmo. Muito obrigada.

# APÊNDICE D - Entrevista na íntegra do entrevistado 4

Entrevistadora: Vou fazer umas perguntas básicas aqui no começo que é... idade?

Entrevistado: 30.

Entrevistadora: Onde nasceu?

Entrevistado: Aqui em Belém mesmo.

Entrevistadora: Onde aprendeu a cozinhar?

Entrevistado: Cozinhar, cozinhar desde… desde a infância que eu trabalho, que eu frequento esse meio por causa da família. Família sempre mexeu com isso, meu pai ele era taifeiro, ele era da força aérea...e ele sempre trabalhou com esse negócio de culinária. Aí tinha evento, quando dava pra ele me levar, ele sempre me levava pra mim ajudar ele. Aí eu já fui...fui criando gosto já desde essa época. Até que teve a oportunidade de eu entrar mesmo profissionalmente no ramo.

Entrevistadora: Como que foi esse processo?

Entrevistado: Foi...Eu entrei na cozinha, é... naquele processo...eu entrei na parte da...da copa. Eu tive oportunidade na copa, aí foi... foram aparecendo as oportunidades pra mim. Eu fui copeiro, fui auxiliar, cozinheiro, subchefe até eu chegar na parte da chefia na parte da cozinha.

Entrevistadora: Fez algum curso pra isso ou foi só aprendendo na prática mesmo?

Entrevistado: Não, foi na prática mesmo. Na prática mesmo.

Entrevistadora: Em relação ao cardápio (nome do restaurante), como que foi feita a pesquisa? A elaboração do cardápio…

Entrevistado: A elaboração do cardápio é sempre que a gente procura aquele meio termo...parte regional, um pouquinho de… de cada...da culinária é...diferenciada, entendeu? Mas a gente sempre tenta colocar pro lado regional, que é o que a gente trabalha mais, entendeu? A gente tem as nossas pesquisas, a gente faz nossos testes na parte da cozinha, aí a gente vai testando até que vai saindo os itens que a gente coloca no cardápio.

Entrevistadora: Quem que decide os pratos?

Entrevistado: Antes dele entrar no cardápio ele passa pela autorização do dono. A gente faz pra ele, experimenta e aí ele decide se vai entrar ou não.

Entrevistadora: “A gente” você diz a equipe de cozinha?

Entrevistado: Isso. A equipe inteira, a cozinha inteira. A gente tenta todo processo que a gente faz o...os itens do cardápio.

Entrevistadora: Eles foram criados por quem, esses pratos? A ideia surgiu…(Fala interrompida).

Entrevistado: Parte foi...teve minha, teve parte da minha criação, parte já do cardápio que vinha antes.

Entrevistadora: De onde veio a inspiração para os teus pratos?

Entrevistado: Ah, da culinária regional. Culinária regional que eu gosto de trabalhar em cima dela, principalmente.

Entrevistadora: Então qual a diferença desses pratos que já tem nos outros restaurantes, para o [restaurante...]?

Entrevistado: Olha...de diferença, a gente tenta sempre fazer as coisas com gosto, com vontade, entendeu? A gente sempre tenta dar um toque diferente, um toque nosso. Aquele negócio que...quando a gente faz as coisas quando a gente gosta, as coisas mesmo saem naturalmente. Então a nossa dedicação é sempre um diferencial que a gente tenta botar nos nossos pratos, porque a nossa cozinha é uma cozinha muito pequena, entendeu? Muito pequena pra gente atender a demanda daqui da [restaurante...], então a gente precisa sempre de dedicação e vontade de tá lá mesmo, pra gente poder sempre tá apresentando coisas novas.

Entrevistadora: De onde os ingredientes que são… Quais são os ingredientes típicos utilizados aqui?

Entrevistado: Ah, eu tenho o básico que toda cozinha tem...a cebola, alho, aí a gente entra pra parte regional...chicória, jambu, pimentinha, cheiro verde, essas partes mais regionais, entendeu? Aí os restantes dos ingredientes é o peixe da região que a gente utiliza bastante, o filhote, a pescada amarela....é basicamente isso.

Entrevistadora: De onde que esses produtos são comprados?

Entrevistado: Tenho... a gente...atualmente a gente tá comprando na Ceasa, na Ceasa aqui de Belém.

Entrevistadora: Tem algum prato que saia mais, que é mais pedido?

Entrevistado: A gente tem nosso filhote em crosta com arroz de jambu. A gente tem a maior saída dele.

Entrevistadora: Pode falar mais ou menos a duração, preparo, ingredientes…?

Entrevistado: A duração dele é...é bem rápido, é uma média de...a gente já deixa é... pré-preparado né, tudo. Na faixa assim, normal...não dá mais de 30 minutos, no máximo. A gente já deixa a área toda pronta já, só pra finalizar na hora do movimento. É o filhote...a posta do filé, que a gente utiliza, o tucupi...que a gente cozinha o arroz e finaliza com jambu. Tempero, cebola, alho, chicória…

Entrevistadora: Vocês tem um diferencial que é a cerveja artesanal né?

Entrevistado: Isso, a produção da cerveja artesanal.

Entrevistadora: Como que é feita? Tem ingredientes típicos né? Que eu sei que tem bacuri…(Fala interrompida)

Entrevistado: Isso algumas...isso, cupuaçu. O processo é tudo feito ali na fábrica. ali na parte da cervejaria. mas aí em relação a esse processo mesmo, mais quem conhece mais a parte do cervejeiro.

Entrevistadora: Ah, são separadas?

Entrevistado: É. A cervejaria e a parte da cozinha é pra cá, é separado. Aí quem poderia te explicar um pouquinho melhor é ele.

Entrevistadora: Ah, então tudo bem (risos). Você acha que o modo de preparo dos pratos aqui do restaurante é igual ou similar como era originalmente feitos...assim, décadas atrás, anos atrás?

Entrevistado: Similar, similar… é difícil falar que é similar, porque cada cozinheiro tem um jeito de fazer, sempre dá um toque diferente, mas os ingredientes são a base dos que eram feitos antigamente, entendeu? Mas cada cozinheiro vai botar um toque diferente... nos pratos.

Entrevistadora: Vocês servem maniçoba ou algum prato que demore mais pra ser feito?

Entrevistado: Não, não. Atualmente a gente não tá servindo esses pratos…

Entrevistadora: Porque por exemplo, maniçoba demora um tempo né? 7 dias…(fala interrompida).

Entrevistado: Isso, 7 dias de cozimento da maniva, todo esse processo…

Entrevistadora: Tem algum prato que seja parecido que...não que demore muito, mas que tenha essa técnica que é antiga?

Entrevistado: Não, atualmente não...que demore tanto assim não. Esse tipo de técnica não.

Entrevistadora: Ham...quais são os pratos mais pedidos aqui, além daquele que tu tinha falado?

Entrevistado: O prato de refeição a gente tem o filhote, a gente tem a pescada com farofa de feijão...a gente tem o tucunaré, o tucunaré sai bastante também. A gente trabalha com filé mignon também, que é uma boa saída também.

Entrevistadora: Agora é pra fazer um conceito de acordo com a culinária paraense, com a tua vivência, sobre o que é tradição para você.

Entrevistado: Pra mim tradição...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.

Entrevistadora: A última pergunta é: Qual o seu papel como cozinheiro de restaurante que serve comida típica?

Entrevistado: Olha, o meu papel é sempre trabalhar pra tentar oferecer um produto de qualidade final pros clientes que vem aqui (nome do restaurante), juntamente com a equipe. Tá bom?

Entrevistadora: Tá bom. Só isso mesmo, rapidinho.

Entrevistado: Só isso?

# APÊNDICE E - Entrevista na íntegra do entrevistado 5

Entrevistadora: Posso começar?

(Ele acena positivamente com a cabeça).

Seu nome é [nome...]

Entrevistado: Isso.

Entrevistadora: Qual a sua idade?

Entrevistado: Tenho 39.

Entrevistadora: Onde nasceu?

Entrevistado: Nasci em Recife no bairro Lima, é, Casa maré né...bairro Lima.

Entrevistadora: Como foi pra vir de lá pra cá? Como foi essa transição?

Entrevistado: Rapaz, foi um amigo meu trabalhava aqui né…aí mês de julho de 2007 ele foi de férias pra lá e perguntou se…tava de férias lá né e perguntou: ”rapaz tá fazendo o quê?” Por enquanto eu tava lá sem fazer nada né...ai ele perguntou “e aí, ta a fim de ir pra Belém não?”. Eu disse “rapaz, se for o caso eu prefiro tá lá do que aqui né, me deu vontade de sair de lá né. Aí foi que quando ele voltou pra cá ele me deu um número, pegou o número do gerente daqui, aí foi, liguei, quando foi...agosto de 2008 eu vim pra aqui.

Entrevistadora: E começou trabalhando como cozinheiro direto ou em alguma outra função?

Entrevistado: Não, comecei na limpeza né. Serviços gerais nas Onze janelas, era o mesmo dono. Só que teve uma separação lá, aí eu vim, pra divulgar e abrir o [café...] né. Trabalhei lá um ano e...trabalhei uns três anos lá nas Onze janelas, aí foi quando teve a separação do grupo e vim pro [café...]. Trabalhei no [café...]...é... [café...] foi aberto em 2011, passei três anos lá no [café...], aí fui pro bistrô. Bistrô mesmo dono. Entendeu?

Entrevistadora: Onde que você aprendeu a cozinhar?

Entrevistado: Aqui mermo. Justamente na limpeza né...a gente vai pegando a manha já…é, acho que vai do interesse da pessoa né. Eu acho assim...que a maioria dos chefs trabalharam na limpeza aí. Começar de baixo né e hoje, acho que dependendo do desempenho da pessoa e quem tá ao redor dele vê né... que a pessoa merece uma responsabilidade, se apanhar uma responsabilidade muito grande. Então eu fui devagarzinho aprendendo aqui mermo, tive...como é que diz...tive o interesse né, se interessando, procurando saber como faz e tal, perguntando. Acho que quando a pessoa quer saber tem que perguntar né…Só olhar...olhar também aprende, mas acho que foi... meu foco mais foi esse. Sempre que a pessoa tá fazendo ficar em cima pra saber como faz e tal.

Entrevistadora: Então na área da alimentação você trabalha há quanto tempo?

Entrevistado: Na alimentação faz...vai fazer... acho que uns 10 anos já.

Entrevistadora: Em relação ao cardápio, ele já veio pronto pra você ou tem uma pesquisa que é feita? Como é que foi realizado o cardápio?

Entrevistado: O cardápio já vem de Recife já pronto, que lá tem pessoas que já...justo pra fazer o cardápio e ter um padrão né… que todos [restaurante...] tem um padrão né.

Entrevistadora: Esse cardápio vem de Recife? Por que?

Entrevistado: Vem de Recife. A central é de lá. Os donos são de Recife, aí é justamente onde cardápio é montado.

Entrevistadora: Ah não sabia…(expressão de espantada). Então a filial é lá e… (Fala interrompida)

Entrevistado: Tem… Tem um [restaurante...] aqui, tem em Fortaleza e mais um estado.

Entrevistadora: Aí esse cardápio é igual em todos?

Entrevistado: É igual, só muda… muda a sugestão né, como essa sugestão aqui mermo (apontando no cardápio) que a gente mermo que faz né. Os pratos né...o prato do dia né, a gente sempre vai mudando de três em três meses, por aí.

Entrevistadora: E quem escolhe esse?

Entrevistado: A gente mesmo que muda.

Entrevistadora: Vocês da cozinha daqui?

Entrevistado: É.

Entrevistadora: Tem modificações nesses pratos pros outros restaurantes daqui da Estação das Docas ou de outros restaurantes de Belém? Modificações no sentido de...algum diferencial.

Entrevistado: Rapaz...tem e muita. (silêncio)

Entrevistadora: O que você pode me dizer em relação a isso? O que tu acha que é diferente?

Entrevistado: Mas tu quer dizer o que? As guarnições ou o prato mermo?

Entrevistadora: Qualquer coisa que você acha que é diferente.

Entrevistado: Pra falar a verdade... (risos)

Entrevistadora: É que a comida típica aqui do Pará ela é bem parecida...assim, por exemplo, o pato no tucupi é feito de um jeito pra tudo quanto é lugar né, só que aí cada pessoa põe um toque a mais ou ela faz um preparo diferente.

Entrevistado: É, mas a gente mesmo, o nosso preparo aqui né, a gente cozinha no forno né...cenoura, cebola, chicória, alfavaca e o tucupi, deixa lá uma hora eu acho, no máximo. Em outro lugar faz totalmente diferente, que a gente usa aqui a coxa e sobrecoxa né... e por aí eu não vejo direto e... o jeito de fazer é totalmente diferente.

Entrevistadora: O pato no tucupi? E tem algum outro prato?

Entrevistado: O tucupi não muda nada né, só o jeito de fazer e de preparar.

Entrevistadora: Tem algum prato que você lembre que tem esse jeito de fazer diferente ou algum outro ingrediente que seja diferente?

Entrevistado: Não.

Entrevistadora: Tudo bem. Quais os ingredientes típicos que são utilizados?

Entrevistado: Camarão é né? A gente faz um bife de camarão né justamente, a casca do camarão a gente utiliza também. Aqui tem a caldeirada também que é quase o mesmo jeito do pato, só que a gente usa o pimentão, vai tucupi, filhote, camarão, os pimentão, batata e só.

Entrevistadora: Vocês trabalham com jambu ou com…? (Fala interrompida).

Entrevistado: Jambu também. Justamente vai na caldeirada. Pato no tucupi, vai tucupi e jambu. Pato no tucupi aí bota o jambu por cima dele. Entendeu? O mesmo é a caldeirada também, a caldeirada, tucupi, os pimentões, cebola, os três pimentões, batata, ovo, camarão e o filhote.

Entrevistadora: De onde os ingredientes que são utilizados pra montar o cardápio são comprados?

Entrevistado: Aqui mermo né...mas assim é...como assim?

Entrevistadora: O local, por exemplo, algum mercado…

Entrevistado: No atacadão. Compra tudo no atacadão.

Entrevistadora: Tudo?

Entrevistado: Menos o camarão e o filhote que é fornecedor né…a maioria é tudo no Atacadão.

Entrevistadora: Qual o modo de preparo de uma receita que você acha que sai bastante? Não precisa ser típica, qualquer uma que saia bastante aqui.

Entrevistado: Bastante memo aqui eu saio...filhote a la reino. É o filhote grelhado com molho de tomate, queijo do reino gratinado com arroz de camarão. É o mais que sai.

Entrevistadora: Pode me falar um pouco sobre as técnicas, ingredientes, duração?

Entrevistado: Puxar no azeite, cebola, tomate e camarão. A gente bota um bife de camarão né, a gente prepara ele mermo ja pra... molho de tomate, arroz.. o arroz, molho de tomate e o bife de camarão.

Entrevistadora: Como é o bife de camarão?

Entrevistado: É casca do camarão né… a gente utiliza ele...puxa ele lá, cebola, cenoura, tomate, pimentão.

Entrevistadora: Só a casca do camarão?

Entrevistado: É que lava ela né… dá uma lavada e puxa. Cebola, tomate, pimentão verde, cenoura, aí bota umas batatas pra engrossar o molho, dendê e um pouco de leite de coco. Um gosto a mais de camarão né...só o camarão...já vê mermo, quando não tem esse molho memo a gente até sente falta memo. Como a gente limpa o camarão de segunda a…é hoje provavelmente... a gente gasta muito esse molho.

Entrevistadora: Você acha que tem alguma semelhança da comida de onde você veio pra cá?

Entrevistado: Não, porque leva cuscuz, macaxeira…

Entrevistadora: É, adoro também (risos).

Entrevistado: Vamo dizer é o mesmo...como em casa faço um cuscuzinho com charque...a mulher come pouco, já eu…entendeu? A maioria não gosta disso aqui, cuscuz. Vou dizer que lá tem cuscuz com leite de coco, aqui não tem o inhame. Batata doce tem e macaxeira, mas a comida nordestina é totalmente diferente.

Entrevistadora: Você acha que não tem nada parecido?

Entrevistado: Nem um pouco.

Entrevistadora: Você acha que o modo preparo dos pratos que são preparados aqui no restaurante é igual ou similar como eram feitos antigamente? Antigamente que eu digo é na época dos indígenas ou colonização…

Entrevistado: A gente não entende muito disso aí né, mas tem um toquezinho que a gente dá na hora ali, acho que tem uma base.

Entrevistadora: Agora eu preciso que você crie um conceito...faça com as suas palavras uma frase relacionando a tradição com o que você sabe de gastronomia. O que a comida é pra ti e o que é tradição também, a relação entre elas.

Entrevistado: Ai, aí vocês me pegaram…(risos de nervoso)

Entrevistadora: Essa é meio difícil né (risos), pode pensar, não tem problema.

Entrevistado: Acho que a pessoa gostar do que faz né...pode ser isso?

Entrevistadora: Pode ser.

Entrevistado: A pessoa tem que gostar do que faz ...porque eu acho que a pessoa pra...ali naquele fogão ali na hora do movimento é fogo, caga som no ouvido do cara, mas assim, esse é um detalhe que a gente até... na hora ninguém tem amigo não, mas na verdade memo, acho que tem que gostar memo do que faz.

Entrevistadora: Isso é tradição?

Entrevistado: É.

Entrevistadora: Qual o seu papel como cozinheiro de um restaurante que serve algumas comidas típicas?

Entrevistado: Fazer o melhor né, conquistar aquela pessoa que vai comer aquele prato né, porque...quando vem a crítica não vem... vamos dizer...quando fala que a gorjeta o cara já chega totalmente (incompreensível). Então, não chega em um ponto que diz assim “olha o cliente não gostou, então vamo tentar melhorar aí da próxima vez” não chega né isso...entendeu? Acho que tem que fazer o melhor memo, agradar memo. Se não vem bom na mesa pra ele, outra vez não vai vim mais.

Entrevistadora: Hm...Só isso mesmo. Quer falar mais alguma coisa?

Entrevistado: Não sou muito de tá falando não, sou mais de tá gritando ali dentro (risos). Eu acho que a gente não agrada todo mundo, entendeu?

Entrevistadora: Qual o seu cargo?

Entrevistado: Sou chef...responsável, vamo dizer né. Chefe é todo mais, a gente somo líder. O chefe é o gerente que chega aí agora...

Entrevistadora: É que eu sei que tem uma diferença entre chef de cozinha que é executivo, operacional. Tem uma diferença, não tem?

Entrevistado: É, eu me acho um líder né, porque a gente tá por aqui pra mim é um líder. O chefe que tá lá dando chicotada no cara lá, mas não é assim, entendeu. Eu me acho um líder, eu. Sei que a gente não vou agradar todo mundo, mas tento fazer o máximo que eu posso.

# APÊNDICE F - Entrevista na íntegra da entrevistada 6

Entrevistadora: Umas perguntas básicas agora no começo que é: qual a sua idade?

Entrevistada: 42.

Entrevistadora: Onde nasceu?

Entrevistada: Belém do Pará.

Entrevistadora: Onde aprendeu a cozinhar?

Entrevistada: Na minha casa (risos)...Não, na verdade, assim, foi em casa. É... eu conto que eu, das quatro netas e das três filhas, eu fui a criada dentro da doceria do restaurante, mas eu só fazia doce e pra mim isso não era cozinha, porque cozinha na nossa cabeça é cozinha salgada e não confeitaria. E aí não precisava aprender a fazer nada, porque tinha um restaurante que era do lado da casa que eu cresci, né...e era a casa da minha avó. E quando eu casei aos 20 anos, a mamãe disse assim: “pra ti comer, ou tu come na tua casa ou tu vens comer no restaurante quando tu tiver trabalhando. Tu não leva mais comida pra casa.” E aí eu tive que aprender a me virar, por isso que eu brinco que foi em casa. Literalmente. E aí numa sexta-feira eu inventei de fazer uma carne moída com purê de batata... pensa na coisa mais horrorosa que existe na face da Terra, incomível.

Entrevistadora: (risos)

Entrevistada: Era uma carne velha, então ficou com gosto de sangue, porque a carne quando tá muito tempo congelada ela dá esse gosto de sangue e a batata - a gente tem uma época aqui que é a época do nosso inverno, que a batata - ela fica empedrada. A gente cozinha, cozinha, cozinha, mas o centro dela não amolece. Que a gente chama de batata suada...e era essa batata. Então tu imagina fazer um purê com essa batata, né...foi uma catástrofe geral. E aí eu cheguei no almoço de sábado no restaurante do papai e disse: “pai é o seguinte, esse negócio de fazer comida né comigo não.” Ele disse “ah se quiser eu te ensino”, “ah pai, tu vai pra cozinhar me ensinar?”, “não, quando tu quiser cozinhar me liga”. E eu aprendi literalmente assim. Eu comecei a cozinhar por telefone. Ele dizia “refoga”, eu dizia “traduz” (risos).

Entrevistadora: (risos)

“Corta tal…” “pai, fala português, pai. Fala algo que eu entenda”... e a gente começou na brincadeira desse jeito, toda sexta-feira normalmente era quando eu ia pra cozinha em casa, eu ligava para ele…E eu comecei dessa forma, depois eu passei... a minha filha mais velha nasceu, ela tinha 4 meses... ela tinha 4 meses depois que ela nasceu, eu tive hepatite. E aí eu precisei ficar em casa, e aí eu comecei assistir na época era “note e anote” e anotar a receita, daí comecei a pegar a receita anotada e tentar fazer. Então a minha base de conhecimento, de começar a brincar na cozinha, foi bem em casa mesmo. É...profissionalmente foi quando eu vim pro restaurante, que eu fazia muita comida em casa, papai provava muito (tosse). Eu sempre trabalhei no restaurante, mas a gente nunca entrou na cozinha quente do restaurante, só nas de preparação e na doceria, mas a cozinha cozinha do restaurante, a gente nunca entrou (tosse). Mas tinha algumas coisas que ele sabia que eu fazia bem. Então a única vez que ele deixava era assim, chegava uma reserva, queria comer caranguejo refogado, ele dizia “desce agora e vai fazer, porque eu só confio em ti”. Uma reserva de gente... né. Se não era eu, era ele, mas era só o caranguejo, outra coisa ele não deixava. E aí quando... eu viajava muito com ele, acompanhando ele, apesar de não entrar na cozinha, mas pra assessorar em aula, em carregar material, essas coisas... e nisso eu era muito obrigada a assistir às aulas. E por isso vai pegando... como eu digo, a gente não sabe fazer, mas a gente já começa a criar *know how* e ver como as coisas acontecem. E cozinhava basicamente em casa todos os dias, e ele provava muito, porque quando eu me atrevia a fazer algo diferente, eu levava e ele dizia “falta tal coisa”. Nunca tava bom. Quando ele adoeceu eu vim pra cá pro restaurante, mas pra fazer as compras do restaurante, diminuir custo. E... a minha cozinha desse tamanho, eu chegava da feira né, ia preparar a nota da feira, mas sentada dentro do caixa que era dentro da cozinha, porque aí eu comecei... “mãe, tá errado, mãe, tão fazendo desse jeito, papai fazia daquele”, porque tudo eu aprendi... toda a base de comida paraense foi ele que me ensinou. Seja em aula, seja no telefone, seja eu levando dizendo assim “pai, tentei fazer isso”, ele dizia “tá errado”. Mas foi ele que me orientou a vida inteira. E ela disse “tá, então como é que que tu vai…”, aí eu dizia “ah mãe, mas eu mandar fazer errado, se eu mandar trocar e o papai voltar, vai dar merda, né”, ela disse “não, vai que eu assumo.” Aí eu fui começando a entrar na cozinha né... “é , é, assim ó, só que não era feito assim não.” E aí era uma briga na minha cozinha, porque todos me criaram. Era uma cozinha de cozinheiros antigos, como é que eu, que nunca entrei na cozinha, tava dizendo que os cozinheiros que sempre trabalharam aqui, tavam errados, né? “Mas o papai não fazia assim não, tá aqui a receita do papai”. Aí a gente começou e foi assim que eu fui me profissionalizando dentro da cozinha do [restaurante...]. Com isso, depois de uns 3 anos na cozinha, eu fui fazer um curso no Laurent, depois eu passei um mês fazendo o básico no Aires Scavone, no Rio Grande do Sul. E o último que eu fiz foi de seis meses, que aí já é técnico... Eu não sou formada em gastronomia, eu não tenho...eu tenho formação técnica que foi em Flores da Cunha na UCS, que é chancelado pelo ITIF da Itália. Tá vendo, eu tenho até currículo internacional (risos). Eu brinco com isso, eu digo, eu sou uma que não tenho formação acadêmica, mas de curso eu tenho bastante. Mas assim, a minha base eu te digo que foi a cozinha do papai e da vovó, né. Porque por mais que eu tenha profissionalizantes técnicos...é... nenhum é a cozinha paraense, que é o que eu faço. Então eu aprendi literalmente dentro de casa. Por isso que eu digo que eu faço um resumo, porque é muita… E gente, a gente só aprende, e aí a gente conversando esses dias, eu digo que é doido, porque assim, eu não tinha a mínima noção e hoje eu prefiro fazer muito mais salgado do que doce.

Entrevistadora: Porque essa mudança?

Entrevistada: O doce ele é muito preciso. A cozinha não é precisa. A cozinha se você errar, você conserta. O doce você embrulha, joga fora e diz tchau, acabou, vou ter que começar de novo. E eu por ser muito afoita, muito agoniada... a paciência do doce, eu já não tenho mais. Eu faço. Eu digo que eu não sou confeiteira, eu sou doceira, tá? Eu faço. Faço bem feito quando faço, mas se tu dizer assim “faz um banquete com 300 pratos”, eu faço. “Faz 10 doces”.... (expressão de negação)

Entrevistadora: (risos).

Entrevistada: Porque me exige mais, tá entendendo? Mais concentração, mais paciência... e normalmente, quem é cozinheiro não gosta de fazer doce. Por causa disso. Porque salga, a gente dessalga, desanda a gente anda de novo.

Entrevistadora: Relacionado ao cardápio de vocês, como que foi feita essa pesquisa?

Entrevistada: Então, na verdade o cardápio do [restaurante...]... ele é tradicional, tá? A gente muda muito pouco ele e as mudanças que acontecem vem em cima de venda, ta? Mas ele é básico a vida inteira, eu não mudo o cardápio do [restaurante...] justamente por ser um restaurante tradicional.

Entrevistadora: Começou na época dos…? (Fala interrompida).

Entrevistada: Da minha avó com o papai, depois ficou só papai, agora tá comigo. Então 70% dele é fixo. A gente tenta tirar, mas aí vem um cliente “ah porque eu vim aqui há três anos atrás eu comia tal coisa”, tu diz "porra não vale a pena tirar", aí tu acaba segurando porque as pessoas... nosso público, 50% é turista, mas desses 50%, 20 ou 30 voltam...né...quando vem a Belém, vem ao [restaurante...] e vem para comer aquele determinado prato, então tu fica seguro, tu não tem como tá mudando, oscilando o cardápio, justamente pela produção.

Entrevistadora: Quais os ingredientes típicos utilizados nos pratos de vocês?

Entrevistada: Todos os peixes, tucupi, jambu, maniçoba, o feijão de Santarém...que mais [seu próprio nome]? A farinha, todos os derivados de mandioca (risos), basicamente todos, basicamente todos.

Entrevistadora: E de onde eles são comprados?

Entrevistada: Alguns de produtores desenvolvidos pela gente, tá? De economia… Outros do próprio feirante. Peixe, por exemplo. Em Belém a gente não compra peixe em indústria, é o peixe que vem da feira, peixe fresco, literalmente. É...camarão da indústria, porque não tem como não ser. O tucupi é produtor próprio, a maniva é produtor próprio. Mandioca, jambu...são de produtores… (Conversa interrompida por uma 3ª pessoa)

Entrevistada: É...produto orgânico... a gente usa muito produto orgânico sem usar isso como... como bandeira. 90% das minhas hortaliças e ervas são de produtores orgânicos... só não compra aquilo que a gente não produz em Belém orgânico, mas o que se produz é de orgânico. Então é muito produtor local mesmo. E produtores que a gente desenvolve, que a gente acha que se a gente quer que continue, a gente tem que ajudar com que aquela cultura permaneça.

Entrevistadora: Quais são os pratos mais pedidos daqui?

Entrevistada: Os filhotes...o prato mais vendido é o filhote pai d'égua. Depois do pai d'égua vem mais dois tipos de filhote... aí vem um mini paraense, que é um pouquinho de cada comida regional que eu tenho... que é uma degustaçãozinha pro turista. Depois pato no tucupi e a maniçoba.

Entrevistadora: Escolhe um desses para poder explicar o modo de preparo, a duração…(fala interrompida)

Entrevistada: Tá. O Pai D’égua que é o mais simples de todos. É uma brochette de filhote, é um espetinho de filhote intercalado com tomate, cebola e pimentão na chapa. Vem acompanhado de um vinagrete de feijão de Santarém, a farofa molhada que é a nossa farinha d'água temperada com vinagrete, na verdade é com molho a la campanha, ta? Tomate, cebola, pimentão, pimentinha verde, coentro, leite de coco... a gente faz esse vinagretezinho mistura com a farofa já pronta e o arroz de jambu.

Entrevistadora: Você acha que o modo de preparo dos pratos no restaurante é igual ou similar como eram originalmente feitos? Por exemplo, a maniçoba… (fala interrompida).

Entrevistada: A maniçoba, ela é 100% feita igual como sempre foi feita, o pato nós mudamos um pouco a técnica, por uma questão de não desperdício. Antigamente a gente assava o pato e botava pra cozinhar no tucupi. Hoje eu já asso o pato com o molho de tucupi. Eu tempero ele no tucupi pra que ele já apure o sabor e asso ele regando com caldo de tucupi pra que a carne fique suculenta, bem macia e eu não precise ferver o tucupi. Isso economiza uns 100 litros de tucupi por semana... porque a gente tinha que ferver pelo excesso de gordura do pato, e a gente descartava o tucupi. E assim a gente não descarta mais, né...o descarte é da gordura, basicamente. Não...de 60 litros a gente descartava gordura mais 60 litros de tucupi. Então foi a única mudança... os peixes, da mesma forma... sempre temperados, lavados. A gente não deixou de lavar o peixe, como a gente sempre lavou. Eu acho que 90% dos nossos pratos são preparados da mesma forma. Por isso que eu digo... quando eu voltei eu comecei: "Só que não é feito desse jeito... volta", né? Daí alguns cozinheiros diziam “por que mudou?” “ah porque é mais fácil”. Mas não é igual. Né, aí tu começa a cobrar aquela maneira... de fazer. Teve outros que a gente viu que realmente aprimorar a técnica...é... até com o equipamento que se tem hoje, era muito mais rápido, mas 90% é feito da mesma maneira.

Entrevistadora: E relacionada... por exemplo, como na época dos indígenas, como cozinhar…(Fala interrompida).

Entrevistada: Ah não, não existe. Ninguém. Ninguém. Até porque os produtos mudaram, não depende da gente e... por exemplo, o tucupi, eles comiam com caça. Eu não posso botar caça. A maniçoba era pra preservar as carnes de caça... tá? Peixe...eles comem, basicamente tirado do rio. Então não tem tempero nenhum. Muda em função do tempo de consumação, dos ingredientes que por si só a gente foi obrigado a deixar de consumir, né. É...a Maniçoba, ela é um conservante natural, tá? Então eles pegavam, matavam o macaco e botavam a carne do macaco pra cozinhar ali pra manter viva a carne, fresca a carne, para manter, não tinham geladeira. Eu não posso botar macaco ali dentro do freezer. Então a gente teve que adequar as coisas que a gente pode usar, mas a gente continua usando maniçoba. Apesar da nossa ser fervida e congelada por normas da vigilância sanitária, maniçoba não precisa ser congelada. Maniçoba precisa ser esquentada diariamente. Então, é... a Maniçoba nas casas, normalmente em Belém, você ferve ela, deixa na beira do fogão, todo dia você esquenta, ela volta a ficar boa para consumo até terminar a maniçoba. Por que a maniva é pelo ácido cianídrico, ela é altamente conservante. Ela é um conservante natural. Então a gente brinca que não tem como, ta? Humanamente impossível quando você enxerga, tem a noção de como o índio vive, você tem completamente a sabedoria de saber que aquilo não existe fazer igual. Quem te disser que fez igual tá mentindo.

Entrevistadora: (Risos). Agora é para criar um conceito, baseado na sua experiência na culinária, na gastronomia, sobre o que é tradição para ti.

Entrevistada: É a menor perda do hábito antigo, tá? É… é comer, vou te dar um exemplo, é comer o pato no tucupi como se come em Belém. Não as inovações. Se você não mantiver a tradição de passar o pato, botar para cozinhar no tucupi com medo daquela primeira forma, você daqui a pouco não sabe... não vai saber o que foi um pato no tucupi, porque a gastronomia ela tá se reinventando muito rápido, mas se você perder origem, daqui a pouco você não vai saber usar o produto. Né? Eu brinco muito que Rio, São Paulo faz tudo... menos pato no tucupi. O paraense quando vai, que lê ali... sei lá, com molho de tucupi, tu olha e diz assim “isso não é tucupi”... porque 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. Então uma tradição, no meu entendimento, é justamente isso... é você entender a origem do produto, o porquê ele é usado daquela forma nas comunidades tradicionais e aí sim você pode criar em cima daquele produto tradicional. E aí você entende o conceito dele, né? Dá para fazer um vinagrete, dá. Pela acidez dá perfeito, mas se eu não entender a base dele aqui, eu vou desqualificar ele como tucupi. É por isso que eu digo que o tradicional pra mim é entender a base, principalmente a base, e não deixar a base morrer, porque senão daqui algum tempo você não vai ter o tradicional. Por isso que o povo indígena pra gente é uma referência muito grande. 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. Mas 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.

Entrevistadora: Você acha que tem uso errado? Por exemplo, açaí aqui vocês comem com a comida e não é doce nem salgado, tem gente que come com açúcar também né, mas no Rio de Janeiro por exemplo, ele é como se fosse um sorvete.

Entrevistada: Oh, eu vou dizer assim... pra mim 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, tá..?

Entrevistadora: Nem ousaria dizer que tem um leve sabor (risos).

Entrevistada: É…que se diz que é açaí. Tanto que eu brinco eu não faço nada a base de açaí. Eu não esquento o açaí para fazer nada. É que eu brinco muito, isso é contra os meus princípios morais. 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. ‘’Ai eu vou fazer uma geleia de Açaí’’, você modificou o gosto, já não é açaí. Da feita que você esquenta, ele oxida. Então ele já deixou de ser o gosto do açaí de origem, tá? Aí é como eu te digo, a minha base tradicional não permite. Isso é uma briga de família, tá? Porque assim…"é um absurdo tu não fazer nada com o açaí". Eu não faço. Não faço, não provo, me recuso. Me manda criar com tucupi, com maniçoba... de boa. Até sorvete de tucupi e de jambu eu já fiz, porque não muda a base, entendeu? Porque eu tenho o tucupi mais doce, menos ácido. Então basta eu usar um tucupi menos ácido. É o que eu gosto? Não. Eu já fiz sobremesa de tucupi... eu não suportei, foi um sucesso pra gente de fora, tá? Mas dá pra fazer. Mas o açaí da feita que você esquenta, você modifica completamente o sabor, aí pra mim deixa de ser açaí.

Entrevistadora: Não tem como usar ele de uma forma que seja in natura?

Entrevistada: Dá pra fazer um molho de açaí pra salada in natura, mas você perde o, o ... muda o sabor, mas tu não agride o sabor, né? Porque tu coloca limão, então tu já dá uma acidez nele, mas tu não modifica como tu modifica com calor. Dá pra fazer, uma época eu fiz. Teve um festival que a gente precisava usar açaí, aí é aquelas coisas (inaudível) de irmã... “tá ferrada, tu vai ter que mexer nele” eu meti azeite, quebrei com um pouquinho de açúcar, porque eu não gosto de açaí natural, limão e sal. Aí deu aquele agridoce, parece que ficou bom isso aí e eu não esquentei. O meu problema é esquentar o açaí. Por exemplo, a gente faz uma mousse de açaí aqui no restaurante que é com açaí azedo. Gente, eu não consigo comer aquilo. Não é açaí. Pra gente que tá acostumado com o sabor de um açaí fresco, não é açaí. Sinto muito amigo meu. 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.

Entrevistadora: Qual o seu papel como cozinheira de restaurante comida típica?

Entrevistada: Eu acho que a importância é...como eu te falei, para mim, é manter a tradição. Eu posso criar 200 pratos, mas o tradicional nunca vai sair do cardápio do [restaurante...]. Tanto que meu cardápio é enorme por conta disso e pior que a gente ainda tá botando mais tradição. Eu não aceito tirar a tradição. Então eu acho que a gente tem que manter o conhecimento, a tradição, ter a base tradicional, tá? Para poder criar dentro das inovações do que o mundo quer. Eu digo que é invencionismo, carinhosamente, mas não é invencionismo porque sempre tem a base de alguma coisa. Então eu acho que é divulgar, é desenvolver os produtos junto ao produtor para que eles não se percam, porque muita coisa já foi perdida. Isso... quem briga pelo produto é o cozinheiro, não é o produtor, por incrível que pareça. Porque se eu como cozinheiro não valorizar aquele produto, ele vai deixar de ser produzido, porque ninguém vai produzir e vender. Então a nossa responsabilidade como cozinheiro vem desde o processo… desde a cadeia produtiva até botar na mesa do consumidor final. Principalmente quem trabalha com comida regional. Seja em qualquer região do Brasil, se você não tiver o cuidado de tá perto do produtor, de valorizar o produto, de melhorar a qualidade do produto daquele produtor...porque normalmente produtos regionais não tem uma qualidade, uma...como é que eu vou dizer? Não é uma qualidade. Qualidade todos são, mas ele não...ele varia muito, a oscilação dele, por não ter uma linha de produção. Normalmente é produtos familiares, né? Então aquela coisa, hoje tá mais ácido, hoje tá mais doce, ou eu usei uma mandioca diferente, deu um outro produto...Então a gente precisa fazer o estudo junto com o produtor para chegar na qualidade do produto que a gente quer que seja desenvolvido, pra que tenha constância, porque o produto...o cliente final, ele vem imaginando um sabor, se encontra diferente ele reclama com razão. E os nossos produtos regionais eles são muito...é... não, não tem indústria do produto regional, então tu já vistes que é muito mais difícil né? Ele não é um produto industrializado, ele é todo feito por produtores familiares. Então o embasamento tem que ser muito maior, e isso é uma grande responsabilidade, que é esse produto que eu vou trazer para cá, desenvolver uma receita que agrade o cliente final. Então a importância é desde a base, é saber o ingrediente que eu compro, de quem eu compro, né... e eu brinco que a nossa responsabilidade é muito grande, porque eu tenho uma responsabilidade no início da cadeia produtiva, até o final, principalmente de produto regional. Já teve vários produtos que vão se perdendo e que se a gente não se mete -- eu digo a gente como cozinheiro -- ele teria morrido. Uma família só, que a gente já descobriu que faz, que a geração que tava fazendo tava acabando porque a outra, a nossa geração de filhos, já vê que aquilo não dava dinheiro, que o pai tava sempre...entendeu? E o mundo hoje tá evoluindo muito rápido.

Entrevistadora: Qual produto, por exemplo?

Entrevistada: Um foi o biju. A gente usa o biju desde que a Estação abriu, hoje é uma das entradas que mais sai, mas por muito tempo a gente comprava e jogava fora. Não vendia. De tanto a gente bater, bater, a gente insistir, a gente entregar para o cliente como cortesia da casa, a gente vai conquistando o mercado. É...e na redondeza de Belém só tinha uma família que produzia biju. E que os filhos e os netos já estavam vindo para cidade e não iam mais produzir. O senhor que era o pai, já era um senhor de idade. Hoje ele deve tá com uns 70, 80 anos e ele sabia que ali ia acabar a geração. Hoje o filho mais velho dele já tá na produção e os filhos do filho. Por que? Porque aumentou a venda em todas as feiras, as vendas em todas as feiras (se corrigindo). Entendeu? Por que? Justamente pela divulgação. Eu tenho um cliente que diz assim: “aonde é que eu compro?”, disse assim “ali na feira tal tem e olha é só passar manteiga e pôr no forno, não tem mistério”. A gente até ensina que é justamente para isso...por que assim, não é um produto feito pela gente. A gente já tentou desenvolver para que a gente fizesse...não dá certo. É por causa de temperatura mesmo. E aí...eles...A gente até incentiva, “não, olha compra na feira”, porque o feirante vendendo, o feirante pede mais, o cara se empolga em fazer mais e não deixar de fabricar. E pra a gente é um produto muito saboroso. Ele é feito da massa da farinha, então é como se tu tivesse comendo uma farofa compacta. Põe na boca, ele desmancha. Pra tomar com o café preto de tarde? Gente, não tem coisa mais gostosa do mundo (risos).

Entrevistadora: (risos).

E aí ia se perdendo, porque ia terminar a geração do pai, não ia mais chegar em Belém. Tu consegue no interior, mas não é com a qualidade que chega aqui. A gente nunca conseguiu. Bragança tem biju, mas não é igual. Santarém tem biju, mas não é igual. É mais pesado, esse é leve, é uma massa bem leve, tanto que é muito quebradiça, mas não tem problema. Hoje a gente já tem todo investimento que se fez...eu acho que nos 6 primeiros anos de Estação...hoje compensa. Era muito lixo, tanto que até hoje a mamãe diz assim: tem uma reserva grande, “põe biju de cortesia”. “Mãe, a gente já vende biju, não precisa mais dar”. (risos). “Não filha, mas não custa”. Porque é um produto que não é caro pra gente comprar e que às vezes quando quebra, não coloco o biju inteiro, coloco as lascas, entendeu? E aí a gente não perde. Aí já virou farofa... quer dizer, a gente já começa a dar subprodutos, fazendo subprodutos pra que a gente incentive o cara de não parar de produzir. O fornecedor que a gente tem de farinha de tapioca, o filho já disse “eu não vou continuar”. “Não Maurício, a gente tem que convencer esse menino a ficar” né? Por que? Porque é menos um produtor daquele produto e daqui a pouco...é assim que começa a acabar. Aí passa a ser caro, por que? Porque passa a ter pessoas deixando de produzir. Entendeu? Então o incentivo vem daí, a nossa responsabilidade enquanto cozinheiro vem daí... não deixar morrer o produto, o ingrediente, na verdade, né? E ir atrás de outros e fazer com que as pessoas voltem a querer produzir para valer a pena, porque se não a cultura termina. Né? Como teve a do paneiro do seu Bené em Bragança que é feito da folha da...do burimã. A farinha antigamente no Pará, ela era vendida em peneiros...em eneiros. Você fazia com toda... com a folha do guarimã e a farinha vinha ali. Há 10, 11 anos atrás mais ou menos, a Teresa Corção no Rio fundou o instituto Munhoca...Maniva, desculpa (se corrigindo). Maniva. É...e fazia trabalho com produtores de mandioca. E ela descobriu que essa técnica do paneiro tava sumindo, que ninguém mais no interior do Pará fazia. E eles vieram, injetaram dinheiro, desenvolveram e voltou a ser feito. “Ah, não é nada”. Não, gente, conserva muito a farinha. Entendeu? Muito mais do que o saco, muito mais do que o vácuo. Enquanto ela tá ali ela dura 1 ano crocante do jeito que eles terminam de fazer. É técnica indígena e isso ia se perder. Só quem já sabia fazer era a mulher do seu Bené, que já é uma senhora. A família toda não queria mais aprender a fazer. Quando vê, está todo mundo fazendo, porque hoje é o produto que mais o seu Bené vende, que é a farinha no paneiro. Então isso é 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 se não a gente não vai ter comida no final.

Entrevistadora: Só isso mesmo (risos). Quer falar mais alguma coisa?

Ela acena negativamente com a cabeça.

Entrevistadora: Eu só queria te pedir um favor, vamos tirar uma fotos juntas?