

UMA DELICIA DIARIA!*

Transformação nos hábitos alimentares e distinções a partir da manteiga importada em Santa Maria de Belém do Grão-Pará do século XIX**

FABRÍCIO HERBERTH TEIXEIRA DA SILVA***

Partindo da constatação de que “come-se cada vez menos essa manteiga de tartaruga, de preferência usada como óleo para iluminação, importando-se manteiga da Europa”,¹ esta pesquisa pretende apreender as distinções sociais sob o ponto de vista da cultura material, especificamente a manteiga importada no contexto do XIX.

Essa informação nos indica o princípio de uma possível alteração no hábito alimentar da população através da introdução da manteiga importada, já que a manteiga de tartaruga passa a ser utilizada como recurso de iluminação. Paralelamente a isso, a manipulação desses gêneros importados permite entrever distinções e prestígios sociais conferidos a população que os incorporou em seu cotidiano.

Num plano geral, a sociedade paraense do XIX vivenciou uma intensa erupção de eventos, marcando a vida social, econômica, política e cultural como: Adesão do Pará a Independência do Brasil 1823, 1835 a eclosão da Cabanagem, 1870-1910 *boom* da borracha e fausto da *Belle Époque*.

Diante disso, percebeu-se uma emergência de gêneros alimentícios nas pautas de importação e anúncios de periódicos, o que nos sugere a seguinte questão: afinal, o que os paraenses do século XIX comiam? Tomando como base a reflexão de Luciana Marinho. A autora nos mostra diante da consulta dos relatos de viajantes que uma parcela restrita da população paraense alimentava-se de gêneros importados, com exceção da carne bovina. Por outro lado o grosso da população consumia principalmente o arroz, farinha de mandioca, açaí, peixe e frutas, ou seja, produtos regionais, já no interior a alimentação dos abastados consistia em arroz, peixe, carne de vaca, farinha de mandioca, frutas e camarão, os demais consumiam o peixe, farinha, açaí e frutas. Conforme Marinho, a manteiga e açúcar não eram comuns.² Essa escassez inicial eleva o valor do gênero, sendo consumido por uma parcela restrita da população paraense. Assim, torna-se um símbolo de *status* da elite.

Do mesmo modo, é importante ressaltar que, esse estudo compreende um trabalho mais amplo acerca das normas de civilidade e práticas alimentares da elite paraense entre 1897 a 1910. Por outro lado, esta pesquisa tem como propósito analisar, a partir do consumo da manteiga importada, possíveis símbolos de distinção. A opção pela manteiga estrangeira, dentre outros gêneros como o vinho, queijo, bacalhau etc., justifica-se por ser um produto recorrentemente encontrado nas tabelas de importação, anúncio de jornais e relatos de viajantes e por ser um gênero alimentício industrializado competindo com a manteiga de tartaruga. No entanto, esta pesquisa não pretende realizar um levantamento pormenorizado sobre a história da manteiga, e sim sugerir questões acerca deste tema.

Portanto, ao examinarmos a dieta alimentar da população paraense verificou-se que a elite consumia gêneros importados, nesse sentido, esses alimentos não refletem somente os aspectos econômicos, mas sim os aspectos

simbólicos, revelando distinções sociais, implicando diretamente na reordenação alimentar da elite, nesse sentido convêm lembrar que os “bens e os modos pelos quais eles são consumidos atuam como marcas simbólicas de distinção, apontando quem é quem”.³

De uma maneira geral, acreditamos que a elite do *fin de siècle*, afrancesada em sua cultura e costumes, necessitava de elementos que legitimassem seus símbolos de distinção social. A cultura material em seu sentido mais amplo, revela-se como um poderoso artefato de civilidade. Na condição de cultura material a manteiga importada foi assumida no universo cotidiano da elite paraense, registra-se um dado altamente expressivo, ou seja, houve uma impressionante frequência de anúncios e descrições desse gênero importado e consumido na Belém do Grão-Pará ao longo do XIX.

É preciso observar que o consumo desses gêneros sugere uma identificação com o comportamento cultural da elite europeia. Aceitamos que os lucros do látex promoveram a massificação de bens materiais importados, conferindo ao cotidiano urbano de determinado grupo social hábitos e costumes ditos europeus. Novas sociabilidades podem ser visualizadas no universo urbano da elite paraense. Essas afirmações cronologicamente estão balizadas entre os anos de 1870 a 1910, momento de opulência econômica, sendo o “coroamento da entrada da cidade nos domínios da modernidade”,⁴ conforme Geraldo Coelho.

Nessa pesquisa, conforme assinalado anteriormente, optamos pelo estudo da cultura material conjugados ao estudo da alimentação. Dentro desse contexto, Henrique Carneiro indica que os produtos da cultura material foram associados a manutenção do corpo, já as vestimentas e habitação protegem e abrigam, nessa perspectiva a alimentação apresenta-se como fonte de nutrição e manutenção da vida.⁵

Na seqüência, Peter Burke apresenta que a “maioria dos estudos sobre cultura material enfatiza o clássico trio de temas-alimentos, vestuário e habitação”.⁶ No sentido das reflexões propostas, é, por assim dizer, comum apresentar que “Dentre todos os aspectos da cultura material, a alimentação talvez seja um dos que mais se encontra subjacente a toda esfera da atividade

humana”.⁷ Ao longo da nossa pesquisa, abordagens como estas são recorrentes, estando longe de oferecer uma explicação coerente e construtiva a respeito da relação entre cultura material e alimentação.

De uma forma geral, Jean-Marie Pesez aborda que na tentativa de conceituar o que seria cultura material, “temos que recorrer aos que maior uso fazem da noção e expressão: os historiadores e arqueólogos”. Conforme o autor, esses estudiosos não dão conta de definir de forma adequada o significado do termo. “Limitam-se a utilizar a noção como se os termos através dos quais a designam fossem suficientes sem qualquer outra explicação”.⁸ É pertinente destacar a partir do pensamento de Marcelo Redes que a expressão cultura material é polissêmica por referir-se a um objeto de estudo como uma forma de conhecimento podendo abrir precedente para ambigüidades.⁹

Feitas as considerações iniciais, é importante destacar que a vontade de caracterizar o que seria cultura material em uma perspectiva histórica, implicaria entre outros problemas numa interpretação ilustrativa, ingênua e solúvel para a formulação do conhecimento histórico, pois, conceitualmente apresentando, cultura material é hermética e indefinida. Sob o imperativo desses condicionantes, devemos refletir a propósito de qual o conceito de cultura material estamos trabalhando, suas problemáticas e possibilidades.

Do viver ao *savoir-vivre*

Ao longo do século XIX estiveram nas Províncias do norte inúmeros viajantes estrangeiros ocupados em estudar as riquezas naturais da região, sendo que suas descrições foram registradas em diários de campo. Esses registros são resultados de observações sobre temas diversos, tais como alimentação, fauna e flora, população, riquezas naturais e economia de cada região visitada da Amazônia. Dentre as Províncias da Amazônia visitadas pelos viajantes selecionamos o Pará.

As descrições dos viajantes são unânimes em relação ao consumo da manteiga importada pela elite paraense, desta forma, seus registros são

imprescindíveis para a feitura dessa pesquisa. É claro que não podemos aceitar integralmente os discursos dos viajantes, pois suas impressões acerca da alimentação popular estavam condicionadas ao olhar estrangeiro, impertinente e disciplinador.

Assim, Spix e Martius nos informam sobre as péssimas condições dos alimentos da população paraense no início do século XIX. Conforme os autores a população desprivilegiada consumia basicamente farinha de mandioca, peixe seco e carne salgada, produzidos localmente. Já os abastados consumiam gêneros importados destacando-se o vinho português, enquanto o “homem do povo” bebe água ou cachaça.¹⁰ Logo, verifica-se a presença de gêneros alimentícios importados a as estratégias de distinção social através do consumo de determinados produtos.

Contemporâneo a Spix e Martius, John Mawe publica que os habitantes do Pará em sua maioria são extremamente pobres, não tendo condições de comprar produtos manufaturados da Inglaterra, com exceção dos gêneros de necessidades básicas. No caso desse viajante, sua ocupação na região se deu somente na verificação do potencial econômico, uma vez que, era um comerciante de pedras preciosas, ficando evidente sua impressão negativa a respeito da região.¹¹ No entanto, novamente observamos a questão da importação de alimentos do exterior.

Na década de 1840, Daniel Paris Kidder nos apresenta a manteiga de tartaruga, produto conforme o autor peculiar a região, descrevendo todo o processo de produção e comércio. Sobre a produção da manteiga de tartaruga trataremos mais adiante. Neste momento, nos ocupamos apenas em analisar a questão da redução da produção desse gênero. De acordo com o autor, “[...] atualmente o numero é menor, não só pela devastação feita sobre os quelônios, como também pelo desenvolvimento da civilização”.¹²

A partir desse fragmento, observamos dois pontos importantes que merecem ser explorados acerca da produção de manteiga para o ano de 1840. Primeiramente a ocorrência da devastação dos quelônios voltada para a fabricação da manteiga, ou seja, uma repercussão sócio-ambiental foi sinalizada, já que, empregavam-se duzentos e cinquenta milhões de ovos

anualmente para o fabrico da manteiga. O outro aspecto compreende a questão da civilização, para o autor o estilo de vida da população passava por um processo de conversão, ou seja, assimilando em seu cotidiano, noções de refinamento, polidez e transformações no espaço urbano de acordo com preceito de modernidade, soterrando o estado de barbárie. Sobre a ideia de civilização Jean Starobinski nos lembra que a palavra civilização

não designará apenas um processo complexo de refinamento dos costumes, de organização social, de equipamento técnico, de aumento dos conhecimentos, mas se carregará de uma áurea sagrada, que a tornará apta, ora a reforçar os valores religiosos tradicionais.¹³

É possível que Kidder esteja relacionando civilização aos aspectos religiosos, uma vez que, era pastor metodista. Em 1848, o naturalista inglês Alfred Russel Wallace escreve que a manteiga era importada, sendo irlandesa ou americana, e consumida pela população branca.¹⁴ Nessa perspectiva, a manteiga de tartaruga fica em plano secundário, em virtude do expressivo consumo da manteiga importada pelas camadas abastadas de Belém; nesse sentido esse gênero eleva-se a símbolo de distinção e emblemas da civilização.

No início do XIX, a população de Belém e do interior do Grão-Pará experimentou uma reformulação nas práticas alimentares através da introdução de gêneros importados. Como podemos observar diante da descrição de Henry Walter Bates que

Raramente nos faltava manteiga em Ega, já que toda embarcação que retornava do Pará trazia dois ou três caixotes desse produto, que era importado em grande quantidade de Liverpool.¹⁵

Assim, Belém apresenta-se como pólo irradiador de cultura material alimentar para as regiões adjacentes da capital, o consumo da manteiga importada no interior sugerindo novas possibilidades de distinção e hierarquias.

Como foi assinalado, para os viajantes as formas de consumo e apropriação dos alimentos servem como um indicador social e distinção. Nesse cenário a manteiga de tartaruga de características artesanais perde a preferência do consumidor em função da manteiga importada. Não queremos dizer com isso que ela deixa de existir integralmente, ela continua sendo

produzida, mas em pequena quantidade. A manteiga importada passa a reordenar os hábitos alimentares da elite paraense, como podemos observar no romance histórico de Inglês de Sousa.

Pela primeira vez na vida, Macário conheceu o bem-estar dum estômago repleto. O pão fresco, barrado de manteiga inglesa de barril, revelara-lhe delícias gastronômicas, de que seu paladar exigente nunca mais se saciara, encontrando sempre uma novidade saborosa naquela combinação vulgar.¹⁶

Para além da manteiga de tartaruga: a manteiga importada e suas representações

Em vista do apresentado, acreditamos ser pertinente refletir acerca dos significados da manteiga importada e a maneira pela qual ela foi incorporada no universo cotidiano da população de Belém. Para isso, é preciso recorrer aos estudos da história da alimentação.

Com relação a essa questão Pierre Bourdieu mostrou-nos que a arte de comer e beber permanece ainda como o único espaço onde as classes populares claramente a se contrapõem a “arte legítima de viver”.¹⁷ Esse *savoir-vivre* diante dos alimentos amplia a fronteira social em relação à alimentação popular e dita refinada das camadas abastadas, desta forma a alimentação define aquele que o ingere.

A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas.¹⁸

A leitura sobre as práticas, hábitos, saberes culinários e sociabilidades alimentares, ultrapassam a satisfação biológica, sendo um reflexo da organização social. Carlos Roberto também distingue comida e alimentação, demarcando que os alimentos

[...] não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro.¹⁹

Por essas razões, abandonamos uma interpretação reduzida ao pensamento dicotômico: fome x vida. A alimentação é aqui pensada como sob um ponto de vista histórico, isso significa que, a alimentação tem uma historicidade, oferecendo inúmeros caminhos para a resolução de problemas históricos. Entre suas múltiplas facetas, o estudo da alimentação pode ser um complexo sistema de significados sociais, econômicos, culturais e políticos, sexuais, estéticos e éticos, escritos sob o domínio do poder.

Sob o aspecto econômico, Nazaré Sarges faz alusão aos alimentos importados da Europa e dos Estados Unidos voltados para o consumo da elite paraense diante das crises de abastecimento, dentre os gêneros importados, a autora apresenta a manteiga inglesa.²⁰ As informações disponibilizadas pela autora nos proporcionam apreender mais uma vez o grupo consumidor e os locais de origem e produtos importados. No entanto, é pertinente refletir que a ampliação do consumo de gêneros importados deve ser conjugada ao aumento demográfico experimentado pela capital na década de 1890 em função dos imigrantes nordestinos e da elite da borracha que passam a ocupar a área urbana.

De certo modo, a alimentação pode atuar como um indicador social, como nos mostra Brillat-Savarin “Dize-me o que comes e te direi quem és”.²¹ Nesta direção, Fernand Braudel apresenta que “sua alimentação testemunha o seu estatuto social, a civilização, a cultura que o rodeiam”.²² Isso nos habilita refletir que a manteiga importada e consumida pelos abastados de Belém projeta o refinamento dos padrões alimentares e diferentes posições sociais no espaço urbano de Belém.

Convém sublinhar de acordo com Claude Fischler que a alimentação contém uma dimensão imaginária, simbólica e social. O autor chamando a atenção para o “princípio da incorporação” que de acordo com o autor “incorporar um alimento é, tanto no plano real como no plano imaginário, incorporar tudo ou parte de suas propriedades: chegamos a ser o que comemos. A incorporação funda a identidade”.²³ Essa reflexão do autor está relacionada ao imaginário, já que a ingestão do alimento provoca mudanças naquele que ingere, fornecendo a ideia de pertencimento.

Em relação à manteiga importada, seu consumo inicialmente ficou circunscrito a uma camada específica da população como podemos observar em passagem anterior diante das nossas fontes, revelando-se enquanto símbolo de luxo e poder.

Ressaltamos que, nosso estudo localiza-se no contexto da Revolução Industrial, a qual Jean-Louis Flandrin destaca ter atingido a história da alimentação em múltiplos sentidos, mas antes de tudo pelo desenvolvimento das indústrias alimentares, favorecendo um triunfo dos alimentos industrializados perante os artesanais de subsistência. Já que,

Determinados produtos intermediários como as farinhas, óleos, açúcar, vinagre, etc., que outrora eram fabricados de forma artesanal, estão sendo produzidos atualmente por poderosas usinas.²⁴

A manteiga importada torna-se uma feroz concorrente pelo fato dela ser industrializada como nos mostra anúncios da Província do Pará de 1890,²⁵ enquanto a manteiga de tartaruga consumida na região era fabricada de forma artesanal. Bates nos apresenta os modos de produção desse gênero como um “quadro de inimaginável imundície”, os ovos às vezes são amassados com os pés por crianças e adultos indígenas totalmente despidos na canoa, adicionam água e deixam ao sol, aguardando o óleo emergir na superfície.²⁶ Kidder informa que os ovos ainda frescos são lançados em uma gamela ou vasilhas similares, depois são quebrados com um pau e triturados com os pés, feito isto, adiciona-se água e expõem ao sol aflorando o óleo, sendo retirado e posto novamente ao sol.²⁷ A partir dessas informações verifica-se que as formas rudimentares da fabricação desse alimento não condizia com os padrões de elegância, requinte e distinção relativos a nova ordem social que se impunha no cotidiano de Belém.

O consumo explícito dessa manteiga já industrializada afasta das prateleiras a manteiga de tartaruga, alimento artesanal e regional. A ingestão da manteiga industrializada do exterior não implica apenas na transformação dos hábitos e costumes alimentares. Seu impacto reflete diretamente no saber fazer e no conhecimento aplicado na produção desse gênero alimentício.

Sobre as transformações alimentares, Massimo Montanari reconhece que as tradições alimentares e gastronômicas não são estáticas, mas sensíveis a mudanças, imitações e a influências externas.²⁸ Admite-se a partir dessa leitura que, as tradições alimentares da população urbana de Belém estavam passíveis de assimilações e inovações por mais conservadora que fossem, uma vez que, inseridas em um processo civilizador que se convencionou denominar de *Belle Époque*. Abandonariam uma imagem idealizada de permanência, esquecendo que as trocas são fundamentais para a manutenção e preservação das tradições alimentares.

Considerando a abrangência do estudo da alimentação em suas diversas formas, abordagens e possibilidades para o conhecimento histórico, convém lembrar que pouco se tem abordado sobre os impactos nos padrões alimentares através do contato com gêneros de diversas regiões. Henrique Carneiro propõe que o período a qual compreendemos como moderno, ou seja, das grandes navegações e expansão colonial, gerando uma revolução na alimentação humana, em face à ruptura do isolamento continental, promovendo o intercâmbio de gêneros alimentícios de diferentes continentes.²⁹ Como indica Henrique Carneiro num contexto mais amplo, as transformações na culinária, dieta e tradições alimentares ocorreram por meio das especiarias, nesse ponto, interessa destacar que a cultura material introduzida no cotidiano da população de Belém alterou seu cardápio alimentar.

Ao consultarmos o relatório referente a 1857-58 do Vice-Presidente Ambrosio Leitão da Cunha de 15 de agosto de 1858 podemos visualizar a importação por cabotagem da manteiga no valor de 81. 554, 847 mil réis e 11.388.200.³⁰ Fica claro que a mudança no consumo da manteiga regional tem referência na dinâmica imposta pela economia do látex e os novos padrões de consumo.

Barbara Weinstein nos mostra que a elite paraense desprovida dos lucros do látex, por outro lado, iniciou uma fase de acumulação de capital, favorecida pelo aumento demográfico da população urbana da Amazônia e a expansão comercial, pois houve uma demanda por gêneros alimentícios básicos na capital.³¹ A partir dessas informações estabelecemos um ponto de

convergência com a autora, uma vez que temos anúncios de diversos gêneros alimentícios sendo ofertados em leilões e mercearias como a Amazônia na Ponta, Mercearia Salgado e *A' La Jeune France*.

Ao observarmos essa composição, acreditamos que a população urbana de Belém era abastecida de manteiga importada através de leilões. Nesse ponto, percebe-se que o consumo da manteiga torna-se elemento básico na dieta alimentar cotidiana da população. Nos leilões a manteiga é ofertada com uma frequência intensa. Estamos de pleno acordo que essa recorrência sugere a redução do ser preço em face à concorrência dos agentes, permitindo o consumo de vários segmentos da sociedade.

O conjunto de afirmações realizadas acima, podem ser observar no jornal *A Provincia do Pará* no anúncio do dia 25 de janeiro de 1890, nele consta o leilão que será realizado no dia 1 de fevereiro coordenado pelo agente Ribeiro, contendo “*uma importante consignação de manteiga de superior qualidade em latas de 1 e 2 libras, ditas Bretel, em latas de todos os tamanhos*”,³² esse anúncio também foi encontrado nos dias 20; 22 e 23 do corrente mês. Na terça feira do dia 22 de janeiro, encontramos um anúncio referente ao leilão de manteiga Bretel que ocorreria no dia 24 no armazém J.R Gil & J. C.³³ No dia 24 às 8 horas ocorreu um leilão de sal inglês, manteiga Bretel, arroz, kerosene, louças. No mesmo dia o agente Ferreira da Silva leiloou manteiga Bretel, já no dia 25, 26, 27 temos o mesmo anúncio.

Nessa perspectiva, Sidiana amplia nossos horizontes revelando a partir da consulta de periódicos da época balizados entre os anos de 1850 a 1900 a importação e leilão de manteiga da Inglaterra ou da França. Considerando as interpretações da autora diante do material consultado, verificou-se nas tabelas do porto o valor em réis de 92.938.047, já no ano de 1869 no vapor *Augustine* vieram de Liverpool 23 barris, em 1858 e 1868 verifica-se anúncios de leilão de manteiga. A autora nos mostra que em 1891 no jornal *Diário de Noticias* é possível encontrar diversos anúncios de leilão desse produto.³⁴

Não obstante, é possível perceber nesse processo de intensa importação e distribuição da manteiga verificada nos documentos consultados o

alvorecer da modernidade na capital e a instalação do capitalismo industrial na forma de bens materiais. A partir do último quarto do século XIX, temos, sem dúvida, a popularização da manteiga, muito em função dos lucros da borracha.

É possível concluir que no início do XIX a manteiga estrangeira tornou-se emblema de status e prestígio social em função de sua escassez e carestia no mercado. Fazendo com que esse bem material se tornasse uma marca da elite e símbolo da civilização. Considerando sua recorrência nos anúncios e os lucros do látex, esse gênero passa a ser acessível a outros segmentos da população.

De um modo geral, ao estudarmos a importação de manteiga, deparamo-nos com duas questões importantes, ou seja, as transformações nos hábitos alimentares e as distinções sociais. O consumo desse gênero importado transforma a manteiga de tartaruga em rival e símbolo do atraso, em função do requinte e sofisticação desse alimento industrializado.

A manteiga importada pode revelar a sociedade paraense do contexto. Nesse sentido, acreditamos que ela fosse individualista e seletiva, buscando o reconhecimento social através do consumo de determinados alimentos vindo do estrangeiro. Estas assertivas estão sendo estudadas de modo mais pormenorizado na dissertação em desenvolvimento, intitulada *A arte de comer: civilidade e práticas alimentares em Belém 1897-1910*.

NOTAS

* Extraído do periódico A Província do Pará de 4 de Janeiro de 1889.

** Este texto é uma breve apresentação de algumas questões que serão tratadas em nossa Dissertação de Mestrado em andamento no programa de Pós-Graduação em História Social da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo PUC-SP.

*** Fabrício Herberth é graduado em História pela Escola Superior Madre Celeste – ESMAC em 2008 com a Monografia *Escassez e Carestia: A política de abastecimento de alimentos em Belém nos anos 1880-1890*. Atualmente é bolsista CNPq, cursando o Mestrado em História Social da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo PUC-SP sob orientação da

Professora Estéfania Knotz Canguçu Fraga com o trabalho *A Arte de Comer: Civilidades e práticas alimentares em Belém 1897-1910*. Integrante do Grupo de pesquisa Cultura e Sociabilidade da Amazônia, do grupo de pesquisa História da Alimentação: História, cultura e sociedade da UFPR. É um dos organizadores e consultor da revista de produção discente REPRODI, E-mail: fabrizioherberth@hotmail.com;

¹ AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No Rio Amazonas* (1859). Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980. p 87

² MARINHO, Luciana. “As formas de acumulação e a economia da Borracha no Grão-Pará, 1840-1870”. In: FIGUEIREDO, Aldrin Moura de; ALVES, Moema de Barcelar (Org.). *Tesouros da Memória: História e Patrimônio no Grão-Pará*. Belém: Ministério da Fazenda – Gerencia Regional de Administração no Pará/ Museu de Arte de Belém, 2009. p 132-133.

³ LIMA, Tânia Andrade. Pratos e mais pratos: Louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. In: *Anais do Museu Paulista*. Nova Série. Vol. 5, jan/dez. 1995, p 132

⁴ COELHO, Geraldo Mártires. *No coração do Povo: O monumento à República em Belém 1891-1897*. Belém: Paka-Tatu, 2002, p 27

⁵ CARNEIRO, Henrique. “Transformação do significado da palavra “droga”: das especiarias coloniais ao proibicismo contemporâneo”. In: VENENCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique. *Álcool e drogas na história do Brasil*. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUCMinas, 2005. p 15

⁶ BURKE, Peter. “Problemas da História Cultural”. In: *O que é história cultural?* Tradução Sérgio Góes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

⁷ CARNEIRO, Henrique. “Introdução”. In: *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003- 4ª reimpressão.

⁸ PESEZ, Jean-Marie. “História da cultura Material”. In: LE GOFF, Jacques. *A História Nova*. Coimbra: Almedina. 1978. p. 110-146.

⁹ REDE, Marcelo. História a partir das coisas: tendências recentes nos estudos de cultura material. *Anais do Museu Paulista*. Nova série. V4, p. 265-82, jan/dez. 1996.p 266-267

¹⁰ SPIX, J. B; VON MARTIUS, C.F. *Viajem pelo Brasil* (1817-1820). Rio de Janeiro: Imprensa Nacional. Vol. III, 1938. p 19-20

¹¹ MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1978. p. 194

¹² KIDDER, Daniel Paris. *Reminiscências de Viagens e Permanências nas Províncias do Norte do Brasil*. Belo Horizonte; São Paulo: Editora Itatiaia; Editora da Universidade de São Paulo, 1980, p 198.

¹³ STAROBINSKI, Jean. “A palavra “civilização””. In: *As máscaras da civilização: Ensaios*. Tradução de Maria Lúcia Machado. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.p32

¹⁴ WALLACE, Alfred Russel. *Viagens pelos rios Amazonas e Negro*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1970. p. 24

¹⁵ BATES, Henry Walter Bates. *Um Naturalista no Rio Amazonas*. Belo Horizonte; São Paulo: Editora Itatiaia; Editora da Universidade de São Paulo, 1980, p 214.

¹⁶ SOUSA, Inglês de. *O Missionário*. São Pulo. Editora Ática. 2ª edição. 1991. p.15

¹⁷ BOURDIEU, Pierre. “A forma e a substância”. In: A distinção

¹⁸ CARNEIRO, Op.cit., p,1

¹⁹ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Alimentação e seu lugar na história*. Os tempos da memória gustativa. In: Revista da Academia Paranaense de Letras, nº51, pp.165/188.2005,p. 166.

²⁰ SARGES, Maria de Nazaré. “Belém: a urbe das riquezas”. In: *Belém: Riquezas produzindo a belle – époque (1870-1912)*. 2ª Edição. Belém: Paka-Tatu, 2002.p 160

²¹ SAVARIN, Brillat. *A fisiologia do gosto*. Tradutor Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.p15

²² BRAUDEL, Fernand. “O pão de cada dia”. In: *Civilização Material, economia e capitalismo, séculos –XV-XVIII*. Tradução Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995. v.1 As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível .p 89

²³ FISCHLER, C. *El(h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.p 66

²⁴ FLANDRIN, Jean-Louis. “Os séculos XIX e XX”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.p.700-707.p 700

²⁵ Uma Delícia Diária ! Manteiga Conservada de ESBENSEN. Em Latas douradas A melhor marca.

Á condicionada especialmente para o Brazil em latas de ½, 1, 2, 4, 5, 7, 14 e 28 libras.

O que conduz mais para um bom apetite do que bôa manteiga?

Entretanto, é raro obcci-a, principalmente n’este paiz, aonde em geral o apetite é mais caprichoso.Façam o favor de pedir uma lata de manteiga de ESBENSEN e a experimentar, e se e (...) que lhes ficar mais perto não a tiver, digam-lhe que a procure, pois provando-a uma vez nunca mais quererão de outra. A Provincia do Pará. 4 de Janeiro de 1890 p2

²⁶ BATES, Op.cit., p 242

²⁷ *Ibidem*, p 198

²⁸ MONTANARI, Massimo. “A cozinha, lugar da identidade e das trocas”. In:____. (Org.) *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.p.12

²⁹ CARNEIRO, Henrique. “As especiarias, as navegações e a mundialização da alimentação”. In: *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003- 4ª reimpressão. P.75

³⁰ Relatório lido pelo ex.mo.sr.Vice-presidente da provincia Ambrosio Leitão da Cunha na abertura da primeira sessão ordinária da XI legislatura da Assembleia Legislativa Provincial no dia 15 de agosto de 1858, Pará, Typ.

Commercial de Antonio José Rabello Guimarães. 1858 P32.
www.crl.edu/areastudies/LAMP/indez.htm. Consultado em 12/12/2009.

³¹ WEINSTEIN, Barbara. “Crescimento comercial e estagnação estrutural”. In: *A borracha na Amazônia: Expansão e decadência (1850-1920)*. São Paulo: HUCITEC: Editora da Universidade de São Paulo, 1993.- (Estudos históricos;20).p90

³² A Província do Pará. 25 de Janeiro de 1890. p 4

³³ A Província do Pará. 22 de Janeiro de 1890. p 1

³⁴ MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. “Vende-se manteiga inglesa, bacalhau português, queijos flamengos... Café do rio, dito do Ceará: Os produtos importados e seu consumo em Belém”. In: *Daquilo que se come: uma história do abastecimento e alimentação em Belém (1850-1900)*. Belém: Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2009. Dissertação de Mestrado em História.