

# **“AOS NOSSOS OLHOS EUROPEUS”: ALIMENTAÇÃO DOS PARAENSES NAS CRÔNICAS DE VIAJANTES DO SÉCULO XIX.<sup>1</sup>**

FABRÍCIO HERBETH TEIXEIRA DA SILVA \*

Após a chegada da Corte no Brasil, desembarcaram inúmeros viajantes estrangeiros, uns buscando conhecer esse “novo mundo”, outros ocupados em missões científicas como: Carl Friedrich von Martius, Johann Baptist von Spix e Auguste Saint-Hilaire, vieram também pintores, dentre os quais destacam-se, o pintor Jean-Baptist Debret da Missão Artística Francesa em 1816 e o pintor alemão Johann Moritz Rugendas integrante da Missão Científica do Barão de Langsdorff em 1821. Muitos viajantes fixaram-se na cidade do Rio de Janeiro, ocupados na formação dos primeiros centros de pesquisa e da confecção de obras de artes encomendadas por D. Pedro I. Além disso, o monarca estava preocupado com o conhecimento e proteção do território, deste modo, financiou uma série de expedições científicas e exploratórias para diversas regiões do Brasil.

Assim, os viajantes que estiveram no Norte do Brasil registraram suas observações sobre diversos temas, tais como: alimentação, fauna e flora, população, riquezas naturais e economia de cada região visitada da Amazônia.

Em primeiro lugar, as descrições são unânimes ao criticar a alimentação dos moradores de Belém, a importação de víveres e o consumo de gêneros alimentícios da população pobre e da elite paraense.

Compreende-se que esses registros são imprescindíveis para a realização da pesquisa, pelo fato de revelarem quais eram os alimentos consumidos pelos habitantes da época e a produção de gado no Marajó. Obviamente que suas impressões a respeito da alimentação estavam condicionadas ao olhar eurocêntrico e disciplinador dos seus autores.

Sob este ponto de vista, Sônia Magalhães escreve que os registros dos viajantes fornecem importantes descrições na questão dos costumes, hábitos e comportamentos à mesa dos brasileiros. A autora acredita que ao interpretarem o cotidiano nacional tecem críticas as práticas alimentares da população. Assim, “[...] *estava bem e era bom o que era igual ou parecido, e o diferente, aquilo que identificava nossa cultura, era sempre depreciado*”.<sup>2</sup> Certamente, eles “[...] *cartografaram constantemente os hábitos dos povos na escala da Europa*”.<sup>3</sup>

Maria Yedda Linhares sugere que os primeiros europeus, que estiveram no Brasil na época da colonização, foram unânimes em relação “[...] *a bondade da terra, a doçura de suas águas, a robustez de seus habitantes e a reinante fartura em peixes, frutas silvestres, legumes, aves, animais e raízes comestíveis que por toda parte se encontravam*”.<sup>4</sup> Pelo contrário, esse fascínio, certamente diluiu-se a partir das impressões dos viajantes quase dois séculos depois da conquista. Em suma, a autora considera que essas descrições são fundamentais para o conhecimento físico e cultural da região conquistada pelos portugueses. Apesar disso, deixa claro que,

[...] são os depoimentos de uma época e da mentalidade de seus homens, reflexos de mitos e fantasias, aspirações satisfeitas e ambições frustradas, revelação de um mundo estranho e desconhecido para onde deveriam convergir as esperanças de enriquecimento de reis e de súditos.<sup>5</sup>

Logo, tais considerações compõem aquilo que Mauro Coelho chamou de: imaginário europeu em relação ao Novo Mundo. Para o autor, as impressões e as leituras desses viajantes sofreram alterações com o passar dos séculos, sendo assim, converge com as reflexões de Maria Yedda Linhares. Então,

No decorrer dos séculos XVII e XVIII, boa parte do que hoje conhecemos como a Amazônia brasileira foi objeto de preocupação e percurso de viajantes europeus. As viagens ocorridas nesse período distinguiam-se das do século XVI. Essas últimas estiveram marcadas pelas primeiras impressões que a América despertou no Velho Mundo. Os relatos formulados durante esses contatos iniciais estão marcados pelo recurso ao maravilhoso, ao lendário, enfim, por aquilo que podemos denominar de imaginário europeu em relação ao Novo Mundo. Algo bem diverso percebe-se nos séculos que se seguem. Ainda que aquele imaginário sobreviva, as viagens concretizadas abandonaram o recurso lendário, ao mítico, ao fantástico, para conhecer a natureza e o homem local, através de critérios e métodos que guardassem cientificidade.<sup>6</sup>

Nessa direção, compreende-se que a alimentação da população Amazônica passou a ser vista pelos estrangeiros como selvagem e exótica, pois, de acordo com Isabel Braga, a comida dos índios e posteriormente, com a entrada de negros na região passaram a ser vistas com grande desconfiança e até mesmo com aversão por parte da população branca que visitava ou se fixava no Brasil.

Ainda sobre a resistência dos europeus à alimentação local, Cristina Couto registra que a Corte rejeitando os ingredientes e os hábitos alimentares nativos, recorria à importação de viveres da Europa.<sup>7</sup> Ao considerar apenas essa possibilidade, ela esquece que, "*A transferência da Corte para o Rio de Janeiro em 1808 foi, sem dúvida, um transtorno para seus moradores e agravou a situação de fornecimento de gêneros alimentícios.*"<sup>8</sup>

Existem outros fatores que certamente motivaram a importação para além da rejeição, como: as distâncias dos núcleos produtores e as ausências de estradas que os conectassem, as transformações urbanas, a abertura dos portos e o aumento demográfico. Diante de todas essas situações, tornou-se necessário importar alimentos.

Maria Thereza Schorer Petrone, destaca em seu estudo sobre o paulista Antônio da Silva Prado, que a instalação da Família Real no Rio de Janeiro, promoveu nesta cidade uma série de transformações significativas, tornando-a um grande mercado consumidor, o que gerou repercussões na economia do Centro-Sul.

De acordo com a autora, o aumento demográfico da população urbana, as transformações nos hábitos alimentares em decorrência dos estrangeiros que viviam na capital e as melhores condições de vida dos fluminenses resultantes das alterações vivenciadas a partir de 1808, transformaram a cidade do Rio de Janeiro em centro consumidor sem precedentes no Brasil, tanto que: “[...] *O comércio de gado de corte, já que a carne era de importância na dieta, obteve, assim, um incremento muito grande*”.<sup>9</sup>

Alcir Lenharo ao aprofundar essa análise, realiza um apanhado sobre o provimento da Corte entre os anos de 1808-1842, revelando as formas de abastecimento da capital, os atravessadores e monopolistas. Segundo ele, a partir de 1808, a importação de gêneros alimentícios contribuiu para que o abastecimento mercantil dos produtos destinados ao mercado interno fosse consolidado, tornando a cidade do Rio de Janeiro, quase que naturalmente no “[...] *pólo drenador de gêneros de abastecimento do Centro-Sul*”.<sup>10</sup>

Cabe aqui esclarecer que esse estudo optou pela análise dos viajantes que estiveram em Belém ao longo do século XIX. Bem como, o mineralogista e comerciante inglês John Mawe que esteve no Brasil um ano antes da chegada da Família Real, e que, permaneceu aqui, entre os anos de 1807 e 1811.

Ele enfatizava que os habitantes do Pará em sua maioria eram extremamente pobres, portanto, não tinham condições de comprar produtos manufaturados da Inglaterra, com exceção dos gêneros de necessidades básicas.<sup>11</sup>

Em 1815, o monarca bávaro Maximiliano I, solicitou da Real Academia de Ciências de Munique, instituição a qual os naturalistas alemães Johan Baptist Von Spix e Carl Friedrich Philip Von Martius estavam ligados, uma viagem científica ao interior da América do Sul, passando por Buenos Aires, Chile, Quito e Caracas, retornando depois para a Europa. Contudo, em função de vários contratemplos os naturalistas foram obrigados a adiar sua missão científica.

Tal empreendimento só foi possível, graças às estreitas relações do Rei Maximiliano I com a Áustria, viabilizando deste modo, a partida dos naturalistas, no mês de abril de 1817 do porto de Trieste com destino ao Brasil,

integrando a comitiva da arquiduquesa austríaca Leopoldina, que viajava ao Brasil para casar-se com D. Pedro I.<sup>12</sup>

No mês junho de 1819, Spix e Martius navegaram rumo a Belém e investigaram durante oito meses as intermediações dos rios: Amazonas, Solimões, Negro e Japurá, e, retornaram à capital do Pará em abril de 1820. Ao encerrar as suas expedições e voltaram para a Europa.<sup>13</sup> Em suas observações sobre a população do Pará, verificaram que o “[...] *homem do povo*”<sup>14</sup> consumia essencialmente farinha de mandioca, peixe seco e carne salgada. Estes últimos produzidos na Ilha do Marajó.

Segundo os viajantes, o peixe fresco não era um alimento comum na mesa da população, tal crítica ocorreu talvez, pelo fato da ausência de recursos voltados para a preservação do pescado fresco, no caso o gelo, ou pela preferência do consumo desse alimento defumado, prevalecendo os hábitos indígenas. Na opinião dos viajantes, a carne não era saudável e muito menos saborosa, em decorrência dos ataques de mosquitos e jacarés, bem como por estarem sujeitos às doenças. É possível dizer que a compreensão dos alemães sobre a qualidade dos produtos que serviam de base para a alimentação da população estava relacionada aos seus parâmetros de higiene.

Spix e Martius reconheceram no peixe seco, na carne salgada e na farinha de mandioca, o trivial da população desfavorecida e a Ilha do Marajó, como núcleo produtor de alimentos para a capital, e, ainda, esse povo humilde, consumia água e cachaça, enquanto bebidas. Essa água ardente ou bebida espirituosa, como era chamada na época e ingerida pela população, haja vista, era produzida nos engenhos do estuário amazônico. Já os ricos degustavam vinhos importados de Portugal e diversos artigos.

Os naturalistas alemães denunciavam que a má qualidade da carne consumida na capital, estava associada ao transporte precário dos animais da Ilha de Marajó para Belém, onde os mesmos faziam esse percurso em pé ou abatidos, nos grandes barcos e sem alimentos suficientes para suprirem suas necessidades, durante as longas viagens, chegando, portanto, em péssimas condições para o consumo. Num tom de acusação, eles chamavam a atenção para a presença a especulação dos intermediários envolvidos nos negócios da carne para além dos produtores e açougueiros. Sendo assim, na opinião deles,

[...] Seria, portanto da maior vantagem para os habitantes da capital que o sistema atual, pelo qual o arrendatário entrega a carne sem outro controle que do preço, fosse substituído por outro, que, pelo melhor trato dado ao gado no pasto e durante o transporte, resultaria em abastecimento de melhor carne.<sup>15</sup>

Percebe-se que a carne bovina aparece em suas crônicas em primeiro plano, ocupando um lugar especial nos discursos relacionados à qualidade, ao transporte, à criação e ao abastecimento. As preocupações de Spix e Martius, provavelmente foram ouvidas pelos administradores políticos, porém, a questão não é somente a qualidade da carne, mas, o controle do mercado e da distribuição desse gênero. É preciso considerar que as descrições do zoólogo Johann Baptist Von Spix e o botânico Carl Friedrich Philipp Von Martius, foram norteadas pelos aspectos relacionados à civilização e natureza, justificando de tal modo, suas descrições voltadas às características sociais, econômicas e culturais dos habitantes de Belém.

O naturalista francês Alcide Charles Victor Marie Dessalines D'Orbigny que foi contemporâneo de Charles Darwin, partiu da França em 1826 aos 24 anos e retornou ao país 8 anos depois (1834), após visitar algumas das províncias do Brasil e países da América do Sul, escreveu que as únicas enfermidades que se verificava na cidade eram decorrentes do déficit alimentar, que afligia "[...] *as classes inferiores do povo*",<sup>16</sup> a qual consumia basicamente a farinha meio fermentada, o peixe e a carne seca, consumida pelos índios.

Diante da denúncia do viajante, convém questionar qual era o déficit alimentar da população desse contexto, apontado pelo naturalista? Uma vez que, tal problema atacava a população de pouco poder aquisitivo, talvez fossem aqueles alimentos importados, pois, o naturalista escreve a partir de sua ótica, isto é, um consumidor de alimentos importados.

Nas anotações do mesmo, têm-se informações de que o peixe era preparado na Ilha do Marajó, onde também se criava o gado vacum, voltado para o abastecimento da capital, o que credenciava à Ilha do Marajó, como zona produtora de alimentos, nesse cenário o viajante sublinhava que:

[...]. Os bois são levados, vivos, para Belém, ou já transformados em carne seca. Naquela ilha baixa e pantanosa, obrigados a caminhar com a água até o meio da perna, pelo menos durante a metade do ano, os bois são, muitas vezes, atacados pelos jacarés e, sempre, inquietados pelos mosquitos; é natural, assim, que sua carne não seja saborosa nem sadia. Em barcos desprovidos de víveres, chegam ao Pará quase mortos de fome. A bebida da classe inferior é a cachaça; a da classe mais favorecida, o vinho de Portugal.<sup>17</sup>

Após o levantamento estatístico da região, realizado em 1832 na condição de secretário, o militar português Antonio Ladislau Monteiro Baena escreveu o *Ensaio Corográfico sobre a Província do Pará*, o qual foi publicado em 1839. Nessa obra ele mostrava que na primeira metade do XIX, não havia na Ilha Grande de Joanes (Ilha do Marajó), preocupações relacionadas à questão veterinária, promovendo assim, a mortalidade desses animais.<sup>18</sup>

Através das informações dos viajantes, percebe-se que as críticas tinham como alvo: o transporte do gado, os pastos onde eram criados esses animais, a higiene no processo de abate e a distribuição da carne. Não obstante, a Ilha do Marajó era apresentada como o principal núcleo produtor voltado para o abastecimento desse gênero, ao longo do período colonial e na transição do XIX para o XX.

Assim, os ingleses, Henry Walter Bates e Alfred Russel Wallace que chegaram à Amazônia em 1848 e separaram em 26 de março de 1850, indubitavelmente ocupam um lugar de destaque, entre os viajantes que estiveram na região, face às suas críticas devastadoras aos modos de vida amazônicos.

De início, esses cientistas utilizaram-se do recurso comparativo e das teorias evolucionistas, para fundamentar suas impressões acerca das regiões investigadas. Márcia Naxara considera que os princípios da evolução a qual, muitos naturalistas se ocupavam em estudar, dentre eles, Bates e Wallace na década de 1830, só passou a ter projeção a partir da publicação da obra: *Origem das espécies* de Charles Darwin em 1859. Para a autora,

[...] – tanto Wallace como Darwin foram leitores de Malthus e de Spencer – e *A origem das espécies*, por sua vez, foi lida pela classe culta da Inglaterra e de outras partes do mundo, tornando-se o cientificismo e a

ideia de evolução e progresso, base do pensamento em diversas áreas do conhecimento e vieses do pensamento.<sup>19</sup>

Visto que Henry Walter Bates, naturalista e etnólogo inglês, esteve na Amazônia à serviço do Museu de História Natural de Londres, cuja função era coletar material zoológico e botânico permanecendo na região até 1859. De acordo com o olhar desse viajante, a alimentação e os aluguéis eram baratos, já que, na visão dele, eram poucas as necessidades da população, na medida em que eles se satisfaziam com alojamentos e comida que seriam recusados até pelos indigentes da Inglaterra.<sup>20</sup>

Esse fragmento sugere uma preocupação com a alimentação em suas múltiplas dimensões, o que possibilita analisar e visualizar o cotidiano alimentar vivenciado pela população de Belém. Além disso, deixa evidente a impressão negativa sobre a alimentação urbana da população, logo, entende-se que a comida é aquilo que é aceito social e culturalmente pelo grupo. Portanto, possivelmente a dieta nativa, por não fazer parte do cardápio dos britânicos, estava sujeita a essa rejeição.

É provável, que essas denúncias sobrevieram pelo fato deles vivenciarem no seu país de origem as transformações ocorridas nos diferentes setores econômicos, oriundos da revolução industrial inglesa, da revolução francesa e do pensamento liberal, que anunciavam o progresso e a civilização. Nesse sentido, Carlos Roberto propõe que as transformações nos hábitos alimentares estavam sujeitos à dinâmica imposta pela sociedade, “[...] *com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca do seu desenvolvimento*”.<sup>21</sup> Quer dizer, através do desenvolvimento de uma sociedade, os hábitos e o consumo alimentares assumem novos significados e são transformados a partir das novas maneiras de vida.

O naturalista Alfred Russel Wallace observava a alimentação do povo e informava que a carne de vaca era praticamente a única que se consumia na cidade e que seu aspecto lembrava “[...] *nossas carrocinhas que levam carne de cavalo para os cães. Vendo-as, uma pessoa de estômago delicado passa a sentir asco quando nada mais encontra na mesa senão carne de vaca*”.<sup>22</sup>

Wallace informava ainda, que o gado era transportado em canoas da margem oposta do rio, provavelmente do Marajó ou Ilha Mexiana, recusando

os alimentos durante a viagem. Desta forma perdia grande parcela da gordura “[...] e chegando ao destino, em precaríssimas condições”.<sup>23</sup> Observa-se que a má qualidade das carnes estava novamente associada ao transporte desses animais para a capital, tal situação foi recorrente ao longo do século XIX. Não obstante a esse fato ele mencionava a forma de como eram abatidas. De acordo com o autor, ao ocorrer esse evento no mesmo dia em que eram consumidas, não havia a preocupação com a higiene e o asseio da carne. Pois: “[...] *As carnes ficam cheias de sangue. Lá pelas seis da manhã podem-se ver as carroças carregadas de carne seguindo para os diversos açougues*”.<sup>24</sup>

Esse viajante fornece indícios do que seria a alimentação da população branca, dos índios e dos negros. Segundo ele, o acesso ao peixe parecia ser relativamente fácil, mas caro. Provavelmente, tal espécie de peixe fosse o bacalhau que era importado com grande frequência pelos comerciantes portugueses, a população menos favorecida consumia o peixe seco, pois, o peixe fresco em detrimento das formas de conservação ficava impróprio para o seu consumo. Havia também o consumo de carne suína, esses animais eram abatidos aos domingos.

O pão consumido pela população era feito de farinha de trigo importada dos Estados Unidos e a manteiga era irlandesa ou americana. Além disso, outros produtos eram importados e consumidos pela população branca. Por certo, o consumo da manteiga importada pode vir a confirmar a existência de distinções sociais, em outras palavras, a população passa a repudiar a manteiga de tartaruga. Parece claro aqui, que o desenvolvimento tecnológico somadas ao acelerado processo da urbanização e industrialização no âmbito mundial, promoveram: novos meios de transporte, a industrialização da produção e distribuição dos alimentos, as formas de conservar, armazenar e transportar os produtos, promovendo impactos significativos sobre os hábitos alimentares e a cultura culinária local.<sup>25</sup> Esses novos sabores que invadiram a capital do Pará, segmentaram a sociedade belenense, revelando diferenças nos produtos consumidos pelos moradores de Belém.

Revisitando as impressões de Wallace, os índios e os negros alimentavam-se de farinha, arroz, peixe de água salgada e frutas, quer dizer, alimentos de produção local. Fazia-se também um caldo ou mingau de farinha

acrescido do peixe, pimentão, banana, laranja e açaí. Na perspectiva do viajante, essa era a alimentação de uma parcela significativa da população urbana.<sup>26</sup> Ao passo que, ao descrever o seu cardápio, percebe-se que era diferenciado dos demais habitantes da cidade. Assim,

Quanto ao nosso cardápio, este compreendia café, chá, manteiga, carne de vaca, arroz, abóbora, bananas e laranjas. Isidoro era um bom cozinheiro e preparava toda sorte de assados e guisados para completar nossa cota diária de bifos duros. E quanto às bananas e laranjas, nós achávamos deliciosas. Por isso, quando chegávamos em casa com o apetite despertado por nossas perambulações pela floresta, não tínhamos nada de que nos queixar.<sup>27</sup>

O viajante, além de informar sobre o cardápio diário que lhes era oferecido, observava a dieta da população urbana e revelava o que consumiam os negros, índios e brancos. Tais impressões sugeriam a existência de hierarquias sociais a partir do consumo de determinados gêneros alimentícios. Para Pierre Bourdieu o processo de diferenciação social no campo do consumo, ocorre pela diferenciação entre o gosto de luxo (liberdade) e os gostos de necessidade. Os primeiros seriam os indivíduos possuidores de capital e distante das necessidades, enquanto os demais adaptavam as suas necessidades as suas condições.<sup>28</sup> A ideia de gosto, segundo o autor é tipicamente burguesa, por supor a liberdade de escolhas.

Ao analisar o trecho de Wallace apresentado em passagem anterior e influenciado pelas leituras de Luciana Marinho, chegou-se as mesmas conclusões que ela, pois, a autora afirma que havia distinções sociais através da alimentação da população de Belém. Segundo ela, as categorias: população branca, índios e negros, não se restringem a cor, mas, à condição social. Portanto, “[...] é plausível que as diferenças expostas entre tais grupos, relativas aos seus padrões alimentares, estivessem ligadas a cultura de consumo distinto”.<sup>29</sup> Já que, o que se come é mais importante do que quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.<sup>30</sup>

O viajante e pintor francês, August François Biard partiu de Londres em 5 abril de 1858, ignorando as advertências de alguns amigos que temiam os perigos do Brasil decorrente de uma mentalidade europeia, habitada por lendas e mitos dos primeiros conquistadores. Esta terra passava a representar o

paraíso/inferno, o exótico, a qual os viajantes estavam susceptíveis as doenças e animais peçonhentos.

Assim, chegou a Belém em 9 de julho de 1859, vindo de São Luis do Maranhão. Ainda em São Luis, “[...]. *Refleti: onde ia eu afinal? Ao Pará? Fazer o que, se diziam que por lá não havia lugar para hospedagem?*”<sup>31</sup> Preso as noções de modernidade, progresso e civilização próprias do seu contexto e advertências quando da sua partida, August François Biard inesperadamente constatou a existência de um hotel na cidade, “[...] *havia, então, um hotel!*”<sup>32</sup> porém, segundo o viajante era caro e estava aquém dos seus padrões de conforto. Nas impressões do viajante “[...]. *A entrada do hotel era uma espécie de cozinha servida por gente tão suja e pálida que tive receio e que se tratassem de pessoas atacadas por febre amarela.*”<sup>33</sup>

Para o pintor francês num primeiro momento a “febre amarela” provocou um estado de emagrecimento e palidez na população tão crítica a ponto de chamá-los de fantasmas. Ele observava que esses espectros que vagavam pelas ruas da cidade e que haviam lhe “[...] *causado impressão desagradabilíssima, não eram doentes como julgara.*”<sup>34</sup>

Na verdade, eram imigrantes portugueses, provavelmente dos Açores ou da Ilha da Madeira, uma vez que, de acordo com o viajante eles eram das Ilhas, e seus aspectos físicos provêm da economia dos seus recursos financeiros, não tendo gastos supérfluos, economizando assim, até na alimentação, consumindo apenas bananas o que veio a provocar anemia no sangue. Não é desnecessário pressupor que esse grupo de imigrantes provavelmente encontrou dificuldades em se adaptar aos hábitos e costumes alimentares locais, ou teria sido uma tentativa de preservar as suas tradições alimentares nesse novo ambiente.

Nessa perspectiva, quando do encontro do viajante com o cônsul francês, ele conta que seu compatriota estava bastante magro e pálido, provavelmente pelas restrições alimentares, na medida em que, August François confirmava que “[...] *O jantar, como esperava, não foi precisamente bom: a cozinha portuguesa reduzida a sua mais simples expressão.*”<sup>35</sup>

A propósito da alimentação, ela comentava que era aconselhável realizar as compras bem cedo, pois, com o avançar do tempo tornava-se difícil encontrar gêneros alimentícios de qualidade, principalmente a carne. No ano de 1859, as inundações destruíram grande quantidade dos rebanhos da Ilha do

Marajó e tal fato promoveu um impacto na dieta dos franceses que residiam em Belém. Sob tais circunstâncias de falta de feijão e carne seca, “[...] *os franceses, habituados a outro regime, viram-se obrigados a comer conservas muito caras, como tudo quanto vem da Europa ou dos Estados Unidos*”.<sup>36</sup> Observa-se novamente o papel importante da Ilha do Marajó no abastecimento da capital, agora na segunda metade do século XIX.

Na manhã de 7 de junho de 1859, chegava a Santa Maria de Belém do Pará, o alemão Robert Avé-Lallemant. Ele foi um observador atento do açaí e seu papel na dieta da população. Suas impressões divergem do casal Agassiz a propósito desse alimento que vai ser apresentado mais adiante, pois registra que “[...] *na primeira prova, achei logo muito saboroso, perfeitamente comparável com o das nossas cerejas pretas*”.<sup>37</sup> Ele conta que, no aparente silêncio das ruas da cidade e sob o calor do meio dia, ouvia-se constantemente: “[...] *Açaí-ii!, Açaí-i-si!*”.<sup>38</sup> Para Avé-Lallemant, a venda da fruta nas ruas da cidade era feita através dos ruidosos pregões dos vendedores. É interessante observar que para o viajante o açaí foi o principal alimento do povo e era oferecido por vendedores ambulantes que percorriam as ruas da cidade.

Percebe-se isto no instante que ele escreve: “*Esse molho cor de vinho é na margem do Rio Pará exatamente o mesmo que o mate no Rio Grande do Sul e nas repúblicas espanholas, o café fraco para as mulheres no Norte e o chá para as damas histéricas*”.<sup>39</sup> Independente do horário, o povo consome esse alimento e o seu fornecimento é proveniente das vargens dos rios vizinhos, à cidade, como o rio Guamá, Moju e da Ilha do Marajó.

De fato, o alimento pode revelar os aspectos mais íntimos da sociedade e daquele que o ingere. Eventualmente o aforismo clássico de Brillat-Savarin: “*Dize-me o que comes e te direi quem és*”,<sup>40</sup> pode ter sido consultado pelo alemão, esse pressuposto ocorre pelo fato de Brillat-Savarin a partir do século XIX, ser o principal nome que discute as etiquetas e normas de condutas a mesa. Sua obra: *Fisiologia do Gosto*, é considerada a certidão de nascimento da gastronomia. Portanto, serviu de inspiração para Robert Avé-Lallemant que escreveu: “[...] *O homem transforma-se por fim naquilo que come. Quem comeu sempre e por muito tempo açaí e pirarucu, toma a natureza da euterpe e desse peixe; torna-se verdadeiro filho do rio, uma criatura da água, respirando com pulmões*”.<sup>41</sup>

Então, quem vai ao Pará Parou! Tomou açaí ficou! *"Assim me aconteceu, com o açaí. Quanto mais o comia, tanto maior era a atração sentida pela enorme bacia fluvial do equador; e preparei, impaciente o que me era necessário para a viagem no Rio Amazonas, a fim de gozar, durante semanas ou meses, o rio e seu mundo de palmeiras"*.<sup>42</sup>

O ditado popular, sinaliza claramente a opinião do alemão sobre o açaí, ele distancia-se por um momento dos discursos de carência alimentar recorrente entre outros autores, por outro lado, ele estava fundamentado no imaginário europeu que vê no homem amazônico um ser exótico, incorporado e dependente do universo natural, ou seja, homem/natureza.

Deste modo, descrevia Jean Louis Rodolphe Agassiz, zoólogo e geógrafo suíço, em 11 de agosto de 1866, quando da sua chega à província do Pará o provérbio: *"[...] Quem vai ao Pará, parou... Bebeu assai, ficou"*<sup>43</sup> Luiz Agassiz nesse momento, optou por descansar na chácara com a companhia das senhoras da casa que *"[...] me fazem conhecer a famosa bebida extraída dos frutos da palmeira assai."*<sup>44</sup> O autor informa todo procedimento de preparação da bebida e suas impressões: *"[...] O gosto é enjoativo, mas dá um prato muito delicado quando se lhe junta um pouco de açúcar e 'farinha d'água'"*<sup>45</sup> e conclui que, todas as pessoas, independente das "classes" são apaixonadas pela bebida. Convém lembrar que o gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades, portanto, um produto cultural, fruto de uma realidade coletiva onde suas predileções não são definidas pelo instinto sensorial da língua, mas, do cérebro.<sup>46</sup>

É pertinente destacar que os Agassiz tiveram total apoio em sua expedição no Pará, por parte do presidente da província Dr. Couto de Magalhães e do Imperador do Brasil, quando excursionaram as outras províncias. Escreve ainda o casal: *"[...] O abastecimento é abaixo de medíocre em sua variedade; ha pouca coisa a ver"*.<sup>47</sup> De modo geral, esses viajantes se impressionaram com a produção, variedade e o consumo de alimentos, quando da sua passagem pela capital da província, identificando a partir de sua ótica um problema no abastecimento, mas em função dos seus padrões e hábitos alimentares.

Agassiz descreve os bailes e os jantares que freqüentaram no período em que com a esposa esteve na capital do Amazonas, deixando registros sobre a presença de equipamentos domésticos utilizados de acordo com suas funções. Assim, escreveram: *"[...] Não se tratava mais de utensílios improvisados – chécaras de chá*

*servindo de copo e barricas vazias, de cadeiras; - temos um cosinheiro, um copeiro, uma terrina de prata, facas e garfos para todos.*"<sup>48</sup> Isso revela também o processo de individualização e a crescente preocupação com a higiene, como também, a surpresa dos viajantes com a intimidade da população com esses utensílios.

Durante o baile realizado em homenagem a Tavares Bastos, os Agassiz expõem suas observações sobre o jantar servido. Informam que nos intervalos das danças circulam entre os convidados, bandejas com doces e xícaras de chá, e, por volta da meia noite, a ceia foi servida de acordo com normas de etiqueta e de boas maneiras. Sobre o banquete, escreveram que foram advertidos nos Estados Unidos e no Rio de Janeiro, quando anunciaram que realizariam uma viagem à Amazônia em relação aos perigos e privações, portanto, não imaginavam encontrar em Manaus banquetes com "[...] *o inteiro conforto, quasi diria o perfeito luxo, que testemunhamos nessa ocasião*".<sup>49</sup> E continua:

Não havia, na verdade, nem gelo, coisa pouco facil de se obter neste clima, nem champanha; essas duas excepções eram, no emtanto, sobejamente compensadas por uma profusão de frutas tropicais que em outro lugar qualquer não se conseguiria por preço algum: ananazes enormes, abacates verdes e vermelhos, pitangas côr de púrpura, atas (frutas de conde), abios, sapatís, bananas das mais disputadas especies, bem como grande variedade de maracujás (os frutos da Passiflora).<sup>50</sup>

Para eles o *glamour* não foi completo nesta ocasião em função da ausência de gelo e champagnes, porém, foram compensados por frutas que jamais poderia se alcançar por valor algum em qualquer outro lugar. Por mais que esses gêneros alimentícios importados fossem nesse contexto requisitos fundamentais de elegância e civilização, influenciando o consumo da população abastada, foi à delicadeza e a policromia das frutas que triunfou no baile. Isso estabelece uma relação com a proposta de gosto reformado do século XVIII, onde o olhar destrona o nariz.

Na obra *O País das Amazonas* de 1885, escrita pelo intelectual paraense, ligado a Monarquia e sócio do IHGB, Frederico José de Santa-Anna Nery ou Barão de Santa de Anna Nery, um dos principais divulgadores da região no exterior, e porta-voz dos interesses da elite Amazônica. Esse autor registra que a mesa das classes ricas da Amazônia equivale a de qualquer outro povo, sendo tão farta quanto ao solo da região.<sup>51</sup> Deste modo percebe-se que as refeições

dos grupos abastados apresentavam como característica a abundância e não a elegância, refinamento e os códigos de boas maneiras a mesa,<sup>52</sup> que permitiam distinguir os grupos sociais que almejavam civilizar-se.

Ao comparar os registros de Spix e Martius, feitos no século XIX com os apontamentos e observações de outros estrangeiros que viajaram pelo Norte, como: D'Orbigny, Wallace, Bates, etc, percebe-se como os registros de Spix e Martius, norteiam e confirmam as observações de viagens. Conforme os registros deixados pelos viajantes, percebe-se que durante o século XIX o tripé da alimentação da população desfavorecida economicamente foi à carne seca, o peixe seco e a farinha de mandioca, já a dos abastados, foram os gêneros importados. Sabe-se ainda que a carne bovina teve uma importância significativa na base da alimentação popular ao longo do XIX, sendo ela consumida fresca ou seca.

Deve-se observar, contudo, que as descrições dos hábitos e práticas alimentares da população do período e uma série de informações registradas pelos viajantes foram feitas no contexto observado entre os anos iniciais do XIX, portanto devem ser aceitas como dados para o pesquisador a partir do reconhecimento de que as impressões denunciam o olhar comparativo em seus registros escritos sob a perspectiva europeia, criando uma imagem para a alimentação dos moradores da capital. Nessa perspectiva, Ana Maria Mauad acrescenta que,

Para o viajante, a impressão causada pelo olhar é a que fica, fornecendo o estatuto de verdade ao relato. O fato de ele ter estado presente, de ter sido a testemunha ocular de um evento, ou de um hábito cotidiano qualquer, garante à sua narrativa o teor incontestável.<sup>53</sup>

## NOTAS

\* Fabrício Herbeth Teixeira da Silva é mestrando em História e bolsista CNPq.  
E-mail: fabrizioherberth@hotmail.com

- <sup>1</sup> Este texto corresponde a um fragmento do primeiro capítulo da Dissertação: Nas tramas da “escassez”: o comércio e a política de abastecimento de carnes verdes em Belém (1897-1909), em andamento no programa de Pós-Graduação em História Social da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo PUC-SP, sob orientação da Professora Estéfania Knotz Canguçu Fraga.
- <sup>2</sup> MAGALHÃES, Sônia de. O olhar dos viajantes: os modos dos mineiros à mesa. In: *A mesa com Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)*. São Paulo: Annablume; Fapespa, 2004, p. 113.
- <sup>3</sup> ROCHE, Daniel. O pão, o vinho, o paladar. In: *História das coisas banais: nascimento do consumo séc. XVII-XIX*. Rio de Janeiro: Rocco, 2000, p. 293.
- <sup>4</sup> LINHARES, Maria Yedda Leite. A limitação do mercado interno: colônia e metrópole. In: *História do abastecimento: uma problemática em questão (1530-1918)*. Brasília, BINAGRE, 1979, p. 32.
- <sup>5</sup> *Idem, ibidem*.
- <sup>6</sup> COELHO, Mauro Cezar. Diários sobre o Cabo Norte: interesses de Estado e relatos de viajantes. In: QUEIROZ, Jonas Marçal de; COELHO, Mauro Cezar. *Amazônia: modernização e conflito (séculos XVIII e XIX)*. Belém: UFPA/NAEA; Macapá: UNIFAP, 2001, p. 23.
- <sup>7</sup> COUTO, Cristina. Viagens científicas pelo Brasil: culinária, olhar estrangeiro (1808-1822). In: *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2007, p. 93.
- <sup>8</sup> LINHARES, 1979. *op. cit.*, p. 159.
- <sup>9</sup> PETRONE, Maria Theresza Schorer. Mercados consumidores. In: *O Barão de Iguape: um empresário da época da independência*. São Paulo: Editora Nacional. Brasília, 1976, p. 88.
- <sup>10</sup> LENHARO, Alcir. O abastecimento da corte após 1808. In: *As tropas da moderação: o abastecimento da Corte na formação política do Brasil – 1808-1842*. São Paulo: Símbolo, 1979, p. 41.
- <sup>11</sup> MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1978, p. 194.
- <sup>12</sup> LISBOA, Karen Macknow. Apresentação. In: *A nova Atlântida de Spix e Martius: natureza e civilização na Viagem pelo Brasil (1817-1820)*. São Paulo: HUCITEC, 1997, p. 21.
- <sup>13</sup> *Idem, ibidem*, p. 22.
- <sup>14</sup> SPIX, J. B; VON MARTIUS, C. F. *Viagem pelo Brasil (1817-1820)*. Vol. III. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: Edusp, 1976, p. 19.
- <sup>15</sup> SPIX, J. B; VON MARTIUS. 1976. *Op.cit.*, pp. 19-20.
- <sup>16</sup> D'ORBIGNY, Alcide. *Viagem pitoresca através do Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1976, p. 77.
- <sup>17</sup> *Idem, ibidem*, pp. 77-78.
- <sup>18</sup> BAENA, Antônio L. M. *Ensaio Corográfico sobre a Província do Pará*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2004, p. 107.
- <sup>19</sup> NAXARA, MÁRCIA Regina Capelari. Sondando origens (in)certas. In: *Cientificismo e sensibilidade romântica: em busca de um sentido explicativo para o Brasil no século XIX*. Brasília: Editora Universidade de Brasília. 2004, p. 59.

- 20 BATES, Henry Walter. *O Pará*. In: *Um naturalista no Rio Amazonas*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1979, p. 25.
- 21 SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A formação da estrutura agroalimentar na província do Paraná. In: *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995, p. 123.
- 22 WALLACCE, Alfred Russel. *Pará*. In: *Viagens pelos rios Amazonas e Negro*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1979, p. 24.
- 23 *Idem, ibidem*.
- 24 *Idem, ibidem*.
- 25 CARNEIRO, Henrique. Alimentação contemporânea: industrialização e *fast-food*. In: *Comida e Sociedade: Uma história da alimentação*. 4ª reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p. 102.
- 26 WALLACE, 1979. *Op. cit.*, p. 25.
- 27 *Idem*.
- 28 BOURDIEU, Pierre. *O habitus e o espaço dos estilos de vida*. In: *A distinção: crítica social do julgamento*. 1ª reimpr. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2008, pp. 168-169.
- 29 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. 131.
- 30 CARNEIRO, 2003. *Op. cit.*, p. 2.
- 31 BIARD, F. *Dois anos no Brasil*. São Paulo: Companhia editora Nacional. Brasileira. Série 5ª. volume 244. 1945, p. 154.
- 32 BIARD, 1945. *Op. cit.*, p. 155.
- 33 BIARD, 1945. *Op. cit.*, p. 156.
- 34 *Idem, ibidem*, p. 158.
- 35 *Idem, ibidem*, p. 157.
- 36 BIARD, 1945. *Op. cit.*, p. 167-168.
- 37 AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No Rio Amazonas (1859)*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980, p. 35.
- 38 AVÉ-LALLEMANT, 1908. *Op. cit.*, p. 34.
- 39 *Idem, ibidem*.
- 40 SAVARIN, Brillat. *A fisiologia do gosto*. Tradutor Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p. 15.
- 41 AVÉ-LALLEMANT, 1980. *Op. cit.*, p. 56.
- 42 *Idem, ibidem*, p. 56.
- 43 AGASSIZ, Luiz; AGASSIZ, Elizabeth Carry. **Viagem ao Brasil-1865-1866**. São Paulo. Companhia Editora Nacional. 1938, p. 188.
- 44 AGASSIZ, 1938. *Op. cit.*, p. 188.
- 45 *Idem, ibidem*.
- 46 MONTANARI, Massimo. o gosto é um produto cultural. In: **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008, p. 95.
- 47 *Idem, ibidem*, p. 190.
- 48 AGASSIZ, 1938. *Op. cit.*, p. 325.

<sup>49</sup> AGASSIZ, 1938. *Op. cit.*, p. 358.

<sup>50</sup> *Idem, ibidem*, pp. 358-359.

<sup>51</sup> NERY, 1981. *Op. cit.*, p. 111.

<sup>52</sup> ROMAGNOLI, Daniela. *Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa*. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade. 1996, p. 496.

<sup>53</sup> MAUAD, Ana Maria. Imagem e auto-imagem do segundo reinado. In: *História da Vida no Brasil: Império – a corte e a modernidade nacional*. Coordenador geral da coleção Fernando Novais; organizador do 2º vol. Luiz Felipe de Alencastro. São Paulo: Companhia das Letras. 1997, p. 185.