

Gastronomia internacional e hábitos alimentares amazônicos: expansão e transformação

(International gastronomy and Amazonic eating habits: expansion and transformation)

Lisboa, Aldo; Simonian, Lígia T. L.
NAEA. Av. Augusto Correa, n. 1. Campus Profissional do Guamá.
66.075-110 Belém. Pará. Brasil
secretaria_naea@ufpa.br

BIBLID [1137-439X (2011), 34; 337-351]

Recep.: 12.05.2010
Acep.: 16.05.2011

El arte de proyectar y preparar alimentos evolucionó durante la historia humana para tornarse parte de culturas específicas y marca de cada uno. Es en este contexto que se inserta la culinaria amazónica y la del estado del Pará/Brasil, en que los recursos alimenticios forestales y fluviales son esenciales y además exóticos. Actualmente, esta está asociada a la gastronomía globalizada.

Palabras Clave: Gastronomía. Hábitos alimentarios. Globalización. Amazonía. Pará (Brasil).

Elikagaiak proiektatu eta prestatzeko antzeek eboluzionatu egin zuten gizakien historian zehar, eta bakoitzaren kultura berezien parte eta ezaugarri bilakatu dira. Testuinguru honetan txertatzen da Amazonetako sukaldaritza eta Para estatukoa (Brasil), zeinetan oihan eta ibaietako elikagaiak funtsezkoak diren, exotikoak izateaz gainera. Gaur egin, gastronomia globalizatuarekin loturik ageri da.

Giltza-Hitzak: Gastronomía. Jateko ohiturak. Globalizazioa. Amazonia. Para (Brasil).

L'art de projeter et préparer les aliments évolue durant l'histoire de l'humanité pour devenir partie des cultures spécifiques et la marque de chacun. C'est dans ce contexte que s'insère la cuisine amazonienne et celle de l'état du Pará/Brésil, dans laquelle les ressources alimentaires forestières et fluviales sont essentielles et, de plus, exotiques. Actuellement celle-ci est associée à la gastronomie globalisée.

Mots-Clés : Gastronomie. Habitudes alimentaires. Globalisation. Amazonie. Pará (Brasil).

INTRODUÇÃO

A arte de cozinhar, ou seja, de transformar alimentos, evoluiu ao longo da história dos povos para tornar-se parte de culturas específicas, criando a marca registrada de cada um. Os tipos de pratos e de bebidas variam de região para região. E, não só quanto aos ingredientes, mas também as técnicas de preparo, a apresentação, os próprios utensílios, dentre outros aspectos.

Também, os hábitos alimentares estão conectados aos processos de desenvolvimento pelos quais as sociedades passam ao longo de sua história e mesmo na atualidade. No Brasil, segundo Beluzzo (2006: 185), “[...] o consumo de produtos industrializados, comida congelada, enlatados, empacotados, tem transformado valores de consumo, principalmente nos grandes centros urbanos [...]”. Ainda no entendimento deste autor (Beluzzo, 2006), a tradição, os saberes, os sabores e as práticas culinárias são formadoras das culturas regionais distintas que são parte deste país.

Neste caso, cita-se a culinária amazônica de sabor forte e aroma marcante, a qual representa um conjunto de valores do norte do Brasil, bem como apresenta recursos naturais desta mesma região. Apresenta-se, neste artigo, uma síntese histórica da culinária paraense, bem como informações que possam evidenciar a transformação dos alimentos na região amazônica, isso até os dias de hoje. Ainda, discute-se as variáveis que tornam tal cultura alimentar conhecida mundo à fora e que desperta os olhares dos responsáveis pela gastronomia internacional, e sem perder a simplicidade dos hábitos alimentares amazônicos.

Fundamentalmente, como a pesquisa é ainda introdutória, fez-se pesquisa documental de natureza bibliográfica e imagética (Silva, Almeida, Guindani, 2009; Simonian, 2007). Assim, a partir dos dados a seguir apresentados e analisados, revela-se o contexto do patrimônio culinário do estado do Pará, tanto em seus aspectos materiais como imateriais. Também, trata-se das maneiras como tal patrimônio vem sendo utilizado no mundo da gastronomia. Tais questões apontam a importância crescente dessa cultura gastronômica, tanto no Pará, no Brasil, como no exterior.

1. UMA CONTEXTUALIZAÇÃO DA GASTRONOMIA PARAENSE

O clima quente e úmido da região amazônica parece contribuir para a especificidade da culinária paraense. Por sua vez, esta tem traços indígenas muito fortes em sua concepção, prática e produtos. No estado do Pará, tal realidade tornou-se uma de suas marcas registradas. Geralmente, nessa culinária, utiliza-se elementos oriundos da natureza amazônica exuberante, biodiversa e multicolorida (Figura 1). Precisamente, são recursos que em sua maioria vem dos rios e da floresta tropical úmida, o que constitui a base de seus pratos e bebidas.



Fig. 1. Frutas amazônicas.
Fonte: J. Barbosa, 200-;
Arquivo da PARATUR.

Embora ainda seja pouco conhecida fora do Pará, a culinária desse estado vem despertando paixões em muitos amantes de uma mesa boa. O calor, a mistura de texturas, cores e sabores fazem dela, a que vem sendo considerada como a mais autêntica do Brasil. A respeito, profissionais da área têm se manifestado.

Aliás, há mais de 50 anos que se tem demandado reconhecimento para a culinária paraense. Por exemplo, o escritor Leandro Tocantins (1963, p. 250), em seu livro *Santa Maria de Belém do Grão Pará*, escreveu que “[...] ainda se está por fazer justiça à cozinha paraense [...]”. O autor complementou sua afirmação argumentando que a culinária paraense teria que estar no mesmo plano de igualdade ou fazer parte do ordenamento feito por Gilberto Freyre quando indica a culinária baiana, nordestina e mineira como as três tradições culinárias brasileiras. Todavia, segundo Tocantins (1963), a variedade dos povos vindos para a Amazônia desde os tempos de colônia fundamentou o processo de construção dessa culinária, que também herdou dos nordestinos¹, por conta do processo migratório durante o auge da economia da borracha,

1. Especialmente, cearenses, maranhenses, pernambucanos, baianos, paraibanos etc.

algumas tradições de forno e fogão difundidas pela Amazônia. Isso somou-se àquelas já construídas anteriormente².

Neste caso, este mesmo autor sentiu-se à vontade para afirmar que a culinária paraense é uma das mais autênticas do Brasil, pois leva em consideração a transmissão de conhecimentos, técnicas, texturas, cores, temperos, sabores e aromas, preservados até os dias atuais, sendo estes valores respeitados e adaptados pelos povos que construíram a cultura do Pará.

Há quitutes no Pará que hoje se saboreiam como o aborígine os deglutia quatro séculos atrás. O pato-no-tucupi³, o tacacá (este, na verdade, uma bebida), a maniçoba, os assados de tartaruga⁴, o arabu (gemadas de ovos de traçajá⁵ ou de tartaruga), o peixe moqueado, o pirarucu⁶ de sol, os vinhos de açai⁷, de bacaba⁸, de patauí⁹, de buriti¹⁰, as bebidas cauim (fermentação da macaxera¹¹) e aluá (fermentação do milho¹² ou das cascas do ananás¹³, que na Amazônia pré-portuguesa existia em estado natural) (Tocantins, 1963: 251).

Por sua vez, no entendimento de Carneiro (*apud* Tocantins, 1963: 255), “[...] só há uma cozinha igualmente característica no país – a do Pará, herdada diretamente dos indígenas [...]”. Por certo, os ingredientes básicos da culinária paraense são oriundos dos recursos naturais amazônicos, e como dito anteriormente, animais fluviais e terrestres, frutos, verduras e temperos encontrados na região, o que, junto ao conhecimento dos indígenas e de imigrantes, lhe dá um valor de autenticidade.

Há quem defenda que a culinária paraense tem índole nativa e seus elementos e condimentos são autóctones, além de seus aromas selvagens. Dentre os que assim se posicionam, tem-se Orico (1972). Nesses termos, tal

2. Precisamente, pelos europeus, índios e negros e durante o processo histórico desta região.

3. Pato: *Cairina moschata* ANSERIDAE. Segundo Wikipédia (200-, n. p.), tucupi é “[...] líquido de cor amarela extraído da raiz da mandioca brava [*Manihot esculenta* Crantz], que é descascada, ralada e espremida (tradicionalmente, usando-se um tipiti). Inicialmente venenoso devido à presença do ácido cianídrico, o líquido é cozido (processo que elimina o veneno), por horas, podendo, então, ser usado como molho na culinária”.

4. A *Podocnemis expansa* (TESTUDINES: PELOMEDUSIDAE).

5. A *Podocnemis unifilis*.

6. Precisamente, o *Arapaima gigas*.

7. O *Euterpe oleracea* Mart.

8. A *Oenocarpus mapora* H. Karsten.

9. O *Oenocarpus bataua*.

10. O *Mauritia flexuosa* L. f.

11. A *Manihot utilissima* Pohl.

12. O *Zea maiz* - POACEAE.

13. O *Ananas comosus*.

culinária teria que usufruir da condição de integração ou ordenação privilegiada dentro da culinária brasileira.

De todo modo, esta produção cultural paraense vem sendo objeto de interesse e pesquisa de profissionais que atuam na área da gastronomia e mesmo de turismo. Como posto por Silva (2008, p. 19), tal “[...] a culinária [...] pode ser responsável em colocar o Estado do Pará em uma nova alternativa para o turismo que seria o roteiro gastronômico [...]”. Porém, apesar de muitos investimentos públicos a exemplo do Programa de Desenvolvimento do Ecoturismo na Amazônia Legal – PROECOTUR (Nascimento, 2008; Nobrega, 2007), os resultados são todavia tímidos neste estado.

Os produtos utilizados no preparo das iguarias são encontrados na fauna, na flora e nas roças com espécies domesticadas desta região. Ingredientes como tucupi e jambu (*Spilanthus oleraceae*) são usados em pratos como no ‘pato no tucupi’ e no “tacacá”. De acordo com Tocantins (1963), o naturalista Alexandre Rodrigues Ferreira¹⁴, ao visitar Belém em 1784, observou que os índios extraíam o tucupi e o ferviam com sal, algumas verduras e pimenta (família das *piperaceae*), tal qual se faz nos dias atuais. Como se percebe, essa é mais uma das evidências escritas/documentais a comprovar a herança dos indígenas na culinária paraense.

Também, fala-se que esta é uma culinária ‘genuinamente brasileira’. Uma *chef* de prestígio, Mara Salles (*apud* Ney, 2009: E4) do restaurante Tordesilhas, em entrevista ao Jornal Folha de São Paulo, assim se posicionou recentemente: “[...] a culinária paraense [é] a mais genuína do Brasil, pois foi a que ficou mais preservada, até pela dificuldade de acesso à região. É a comida que mais remete ao Brasil antigo [...]”. Tem-se, portanto, uma realidade gastronômica que vem de uma tradição milenar, mas que do ponto de vista da cultura paraense e amazônica é revivida no cotidiano e/ou em eventos especiais, transformando-se assim em realidade igualmente contemporânea.

Ainda, a floresta e os rios amazônicos possuem a biodiversidade mais rica do planeta, o que de certo modo influencia diretamente na cultura alimentar de seu povo. Assim, os paraenses enquanto amazônidas encontram-se familiarizados com o fato de o Pará ter uma cozinha, conhecimentos, técnicas, texturas, cores, temperos e aromas da natureza (fig. 2). Contrariamente, a posição dos profissionais da gastronomia tem sido a de espanto, notadamente por descobrirem que após quase quatro séculos de colonização e migração, continua-se a buscar na natureza os elementos básicos para elaboração de seus pratos.

14. Ele foi o responsável pela “viagem filosófica”, realizada na Amazônia brasileira a mando do rei de Portugal, isso no último quartel do século XVIII.



Fig. 2. Caldeirada: prato para almoço. Fonte: J. Barbosa, 200-; Arquivo da PARATUR.

Por sua vez, além dos já mencionados, os recursos que compõem a culinária paraense são vários. Dentre eles, tem-se o pirarucu, o açaí (fig. 3), a pupunha (*Bactris gasipaes*), o cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), o bacuri (*Platonia insignis* Mart.) etc. Além dessa diversidade, tem-se certo exotismo, o que faz parte deste laboratório imenso de conhecimentos, técnicas, texturas, cores, temperos, aromas e sabores que constitui a Amazônia, o que está a conquistar cada vez mais *chefs* e *gourmets* do mundo inteiro.

Alexandre Rodrigues Ferreira, naturalista baiano extasiara-se diante da magnificência da natureza amazônica, na beleza do verde caprichoso da flora e da extraordinária riqueza em espécies da fauna. Admirara-se mais ainda ao topar com uma cidade com ares europeus, temperada com os ingredientes tropicais. [...] impressionando tanto o naturalista baiano que ele escreveu a “Miscelânea Histórica para servir de explicação do prospecto da cidade do Pará”, datada de 19 de setembro de 1784 [...] (Cunha, 1991: 20).



Fig. 3. Sorvete de açaí. Fonte: J. Barbosa, 200-; Arquivo da PARATUR.

A natureza já não é mais a mesma do séc. XVIII, entretanto, os ingredientes tropicais e a miscelânea histórica ainda são fatores marcantes no dia-a-dia do caboclo amazônico.

A fartura de peixes e de outros animais de água doce e salgada, de carne de caça, de frutas, de verduras, de ervas, temperos etc. dá à culinária do Pará um toque de originalidade. No entendimento da *chef* Ana Luiza Trajano (*apud* Ney, 2009; p. E4), “[...] as ervas e as especiarias conferem alguns aromas que, ao serem misturados aos peixes e frutas da região [ou outros recursos alimentícios regionais], criam pratos com sabor único, inimitável [...]”. Inclusive, a apresentação dos pratos conta muito para o consumidor, que se encanta com as cores e arranjos.

A arte de preparar e apreciar uma comida de qualidade e apetitosa em sua apresentação, e de compreender os conhecimentos especializados, os métodos e técnicas de preparo dos pratos pode ser chamada de gastronomia. O que antes era apenas uma cozinha exótica, atualmente é interesse de muitos profissionais da área da alimentação, elevando a culinária paraense ao grau de gastronomia. Nessa perspectiva, além do tacacá, da maniçoba, do pato no tucupi, que são os mais tradicionais da cozinha paraense, há uma gama de oportunidades para o uso de tudo que a natureza amazônica proporciona, elevando ainda mais a qualidade e o sabor irresistível da floresta e dos rios.

2. COMPREENSÃO DA GLOBALIZAÇÃO QUANTO AOS HÁBITOS ALIMENTARES

A relação entre as questões global e alimentar se remete a um passado bem antigo, notadamente desde as primeiras migrações humanas, a expansão territorial garantida por guerras e a formação de impérios. Marcos importantes nessa direção foram os primeiros contatos de europeus com o Oriente extremo e com as Américas (Flandrin; Machado; Montanari, 1998). Dentre as trocas significativas de tais tempos quanto à globalização e às tradições alimentares, o macarrão –levado da China para a Europa, o cacau e a batata inglesa (sic) (*Solanum tuberosum*)– levada para esse mesmo continente, direto da região andina da América do Sul.

Neste ponto, compreende-se o processo de globalização como “[...] um conjunto de transformações na ordem política e econômica mundial que vem acontecendo nas últimas décadas [...]” (Held; McGrew; *apud* Dias, 2010: 05).

O ponto de mudanças é a integração dos mercados numa “aldeia-global”, explorada pelas grandes corporações internacionais [...]. As fontes de informação também se uniformizam devido ao alcance mundial e à crescente popularização dos canais de televisão por assinatura e da Internet. Isso faz com que os desdobramentos da globalização ultrapassem os limites da economia e comecem a provocar uma certa homogeneização cultural entre os países [...].

Assim, a cada dia, em cada lugar e a cada momento, as pessoas se apresentam de maneira mais integradas, seja no âmbito econômico, tecnológico ou das comunicações. Como posto por Bleil (1998: 13), “O mundo está mais interconectado e as fronteiras nacionais estão sendo atravessadas por um movimento global”. Nessa direção, Simonian (2010) analisa o processo de expansão do uso do açaí nos Estados Unidos da América - EUA, na Europa e no Japão; de certo modo, esse produto alimentício está seguindo a rota do cacau/chocolate (*Theobroma cacao* L.; *T. leiocarpum* Bern), do pirarucu, do óleo de tartaruga, da castanha-da-amazônia (*Bertholletia excelsa*, H.B.K. - LECYTHIDACEAE), dentre tantos outros.

No entender de Hall (2006), o processo de globalização pelo qual o mundo moderno vem passando não é um “fenômeno recente”, aliás, sobre tal assunto Giddens (*apud* Hall, 2006: 68) argumenta que “[...] a modernidade é inerentemente globalizante [...]”. Entretanto, é a partir da década iniciada em 1970 que o ritmo de globalização tem um aumento vertiginoso, acelerando as relações e a quebra de fronteiras entre as nações,

[...] um complexo de processos e forças de mudança, que, por conveniência, pode ser sintetizado sob o termo “globalização”[...] se refere aqueles processos, atuantes numa escala global, que atravessaram fronteiras nacionais, integrando e conectando comunidades e organizações em novas combinações de espaço-tempo, tornando o mundo, em realidade e em experiência, mais interconectado [...] (Hall, 2006: 67).

Ao que parece, tais forças de mudança conseguiram ou estão conseguindo atingir praticamente os setores principais da humanidade, sendo inevitável que a peculiaridade marcante de cada povo ou região, o que é parte do que se denomina cultura, não se inclua ou permaneça ausente desse processo conhecido como globalização ou “mundialização”, neste caso como alguns autores preferem denominar.

A cultura, segundo Ferreira (2001: 197), pode ser conceituada como “[...] o complexo dos padrões de comportamento, das crenças, das instituições e doutros valores transmitidos coletivamente, e típicos de uma sociedade ou civilização [...]”. É notadamente visível que o processo de globalização tenha produzido um efeito enorme sobre a cultura da humanidade; assim, a massificação cultural parece padronizar todos os modos de vida do planeta, causando tanto a desterritorialização de culturas regionais, como a construção de uma cultura global. Em contrapartida, e de acordo com a necessidade de cada grupo ou indivíduo, cresce também as manifestações locais características de cada região (Loris, 2007); e desse modo, pode-se constatar que, dentro do processo de globalização existe a regionalização, em especial a partir da valorização do local e, na globalização, tem-se a exposição do local para o mundo.

A observar-se o conceito supracitado de cultura, pode-se afirmar que os hábitos alimentares fazem parte do processo cultural de cada grupo ou indivíduo em qualquer parte do mundo. Rolin (*apud* Gimenes, 2006: 2) argumenta que “[...] os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade [...]”. Ainda sobre esse pensamento, Matta (1987: 2) diz que “Só é “comida” aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um grupo determinado de indivíduos. Esses elegem “o que comer, quando, como, onde e com quem comer”. Essa ideia pode reafirmar o crescimento da manifestação de valores peculiares de cada grupo ou indivíduo como forma de resistência a homogeneização da cultura alimentar.

Como foi dito anteriormente, o processo de globalização não é recente, e isso se pode demonstrar com a própria formação da culinária brasileira que, ao longo de seu processo histórico sofre influência de várias culturas para formação de seu próprio hábito alimentar e mais especificamente a culinária amazônica. Sobre a alimentação em contexto globalizado, pode-se verificar que:

A maior revolução na alimentação humana ocorreu no período moderno com a ruptura no isolamento continental, quando o intercâmbio de produtos de diferentes continentes, ocorrido no bojo da expansão colonial européia, alterou radicalmente a dieta de praticamente todos os povos do mundo (Carneiro, 2003: 75).

Ainda conforme o mesmo autor, as especiarias asiáticas, como cravo-da-india (*Syzygium aromaticum*), noz-moscada (*Myristica fragans*), canela (*Cinnamomum zeylanicum*), invadiram a Europa, e por meio das navegações chegaram aos outros continentes, assim como das Américas, o europeu

também passou utilizar e a difundir por todo o mundo alguns produtos como: o milho, o tomate (*Solanum lycopersicum* - *Solanaceae*), o amendoim (*Arachis hypogaea* L. - *Fabaceae*), cana-de-açúcar (*Saccharum spp.* - *Poaceae*), o café (*Coffea sp.* - *Rubiaceae*), e o cacau/chocolate, que ao lado do tabaco (*Nicotiana L.* - *Solanaceae*), tornaram-se produtos de consumo internacionais.

Pode-se ir mais além para entender melhor este processo de interconectividade dos hábitos alimentares. A respeito, Montanari (2008) informa que Archestrato di Gela (poeta humorista), no século IV aC, elaborava, uma lista de peixes de todos os lugares, porque os queria ver todos juntos sobre sua mesa. Segundo Montanari (2008; p. 136), “Roma é celebrada como o maior empório do mundo, onde todos os produtos ‘locais’ estão simultaneamente presentes, com a variedade maior possível de ofertas, que visa superar a dimensão local e ultrapassar o território”. No entender do mesmo autor,

Essa cultura sincretista significa, justamente, que a mesa é um lugar potencialmente universal: de acordo com as possibilidades de cada um –da mesa do imperador, descendo aos poucos a escala social–, o objetivo primário continua sendo reunir todo tipo de produto, todo tipo de lugar naquele mágico lugar central que é a mesa posta (Montanari, 2008: p. 137).

Como exposto ao longo deste trabalho deste autor, entende-se que o processo de globalização dos hábitos alimentares tem um passado muito mais distante do que se tem conhecimento. As mudanças dos costumes e das práticas alimentares da sociedade atual fazem parte de um contexto histórico e social.

Para sustentar esta ideia, tem-se como exemplo o desenvolvimento industrial que teve igualmente um impacto grande no modo como as pessoas passaram a se alimentar. Por exemplo, a maior incidência de pessoas trabalhando longe de casa ou que têm mais horas de trabalho levou ao surgimento da comida rápida tipo *fast-food* e o acesso a hábitos alimentares novos. Atualmente e no entendimento de O Globo (*apud* Leal, 2007: 98), a culinária está associada à gastronomia que vive um processo de globalização e ao mesmo tempo de regionalização, ou seja, busca-se para o mundo o que se tem no regional, mas de maneira refinada.

A globalização dá acesso à importação de produtos e à fusão de ingredientes e sabores de todos os lugares do mundo. Hoje, esse alcança a porta das casas, o que permite vivenciar a cozinha amazônica, com traços regionais firmes e ingredientes e misturas surgidos no decorrer da história regional. Nesse contexto, a culinária paraense vem se apresentando de maneira mais refinada e diversificada, provando aos especialistas da área que os ingredientes utilizados são capazes de atender a qualquer comensal mais exigente, o que torna a gastronomia em questão um produto apto a ser lançado ao mundo, o que em parte já acontece.

3. EXPANSÃO E TRANSFORMAÇÃO DA CULINÁRIA PARAENSE

O Brasil é um país de grandes proporções, sendo o quinto maior em território e população do mundo. Além de ocupar 47% do território sul-americano, esse é o único país das Américas, cuja população fala o português em todo o seu território. Apesar disso é uma das nações mais multiculturais e etnicamente diversas do mundo, resultado da imigração advinda dos povos que aqui se instalaram. Isso explica as modalidades culturais diversas, expressas pelo povo brasileiro.

A formação cultural diversificada do Brasil dá à culinária brasileira um diferencial com relação à gastronomia de padrão alto apreciada pelo mundo. Muitos *chefs* internacionais já incluem temperos e pratos bem brasileiros em seus cardápios. Na verdade, a cozinha nacional é formada por cozinhas regionais diversas, que, de acordo com suas raízes, apresentam peculiaridades muito distintas. A culinária do Pará, típica da região amazônica, tem traços dos povos europeus e africanos como em todo o Brasil, entretanto, sua base de preparo é de origem indígena, preservando a utilização de produtos tipicamente locais como ervas, frutos, peixes, temperos etc. Tais fatores, somados às técnicas de preparo herdada dos indígenas, faz com que a culinária paraense se diferencie das demais regiões brasileiras. Por exemplo, a utilização do moqué¹⁵, herança dos povos indígenas, o que encanta a todos que desejem vivenciar culturas diferentes.

A alimentação cotidiana quanto a alimentos tradicionais convive com inovações gastronômicas, a exemplo de ordem tecnológica, mistura de sabores etc. É nesse contexto, que se insere a culinária amazônica e em particular a do estado do Pará, tida por renomados *chefs* de cozinha como uma das mais autênticas do Brasil e que não se restringe apenas ao tacacá, açaí ou maniçoba, os pratos mais conhecidos e populares. De fato, as possibilidades são muito mais amplas e as inovações apenas começaram; dentre alguns exemplos, tem-se *pizza* de camarão (família dos PENEIDEOS) e jambu ao molho de tucupi, filé de peixe com purê de pupunha, pudim de açaí.

Tocantins (1963: 258) relata que “Vir de Belém garrafão de açaí consignado a paraense no Rio de Janeiro, ou acompanhando o passageiro da aeronave já se tornou rotina”. Essa é uma prática muito usada pelos paraenses ou por turistas que visitam o Pará. Assim, é comum ver nos aeroportos ou rodoviárias do estado, pessoas com caixas térmicas, levando consigo algum tipo de produto da região (frutas, temperos, peixes) *in natura* ou mesmo pratos já elaborados e devidamente congelados.

Isto prova que a culinária paraense vem sendo apreciada lá fora há algum tempo, mas em escala pequena. Entretanto, a culinária amazônica vem passando por um processo de expansão e diversificação a partir da utilização dos ingredientes locais na elaboração de receitas novas. Com relação a esse processo de mudanças e adaptações, pode-se dizer que, em Belém, Paulo

15. Assado na brasa, sobre varas verdes.

Martins (1936-2010), o dono e *chef* do Restaurante Lá em Casa, foi um dos divulgadores da gastronomia paraense mais importantes.

Paraense e arquiteto por formação, Paulo Martins trocou a profissão pela cozinha e se engajou na causa de apresentar ao Brasil e ao mundo o potencial gastronômico da Amazônia (Dias, 2009). No ano de 1999, Paulo Martins –em parceria com o governo do Pará– organizou o “Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense”, que mobilizou *chefs* de cozinha, jornalistas e profissionais da alimentação, nacionais e internacionais. Nomes ligados à gastronomia, como Alex Atala, Flávia Quaresma, Dânio Braga, Claude Troisgros, Laurant Saudeau, dentre outros, participaram desse evento que teve seis versões.

Durante as versões do evento, conforme Silva (2008), trabalhou-se com oficinas gastronômicas, *workshops* de cozinha contemporânea, jantares beneficentes, concursos e outras atividades relacionadas à área, tudo isso com apoio da mídia local e nacional, o que proporcionou um marketing para o estado do Pará e para sua cultura gastronômica. Esses foram momentos especiais da gastronomia paraense quanto à sua disseminação pelas cozinhas de restaurantes do Brasil e do mundo. Paulo Martins contribuiu para sua expansão; e Alex Atala –chef paulista e reconhecido mundialmente– a transformou.

O *chef* Atala diz ter perdido a noção de quantas vezes viajou ao Pará para mergulhar em suas pesquisas gastronômicas; afirma ainda que “[...] voltar ao Pará é como olhar a Bíblia de novo, sempre se aprende alguma coisa diferente [...]” (Aquino, 2010: 27). Assim, são dos elementos da culinária paraense, que a cada mistura com outros produtos, obtêm-se surpresas, descobertas e emoções novas. Segundo ele, a culinária amazônica, especialmente a do Pará, ganha notoriedade nacional e internacional, o interesse de *chefs* internacionais e a mídia de olho na Amazônia, o que poderá colocá-la dentro do circuito dos restaurantes de renome.

Neste sentido, Corner (2006) propõe que a culinária quando tomada como um símbolo cultural, memória, bem como um fator de identidade de uma determinada região, poderá se transformar num atrativo. Por sua vez, em entrevista recente a Aquino (2010: 29), Alex Atala comenta que,

[...] valorizar a natureza e, junto com ela, a sabedoria e o empirismo que emana do extrativismo e da pequena produção, juntamente com o auxílio dos profissionais de ponta e da tecnologia, podem consolidar a culinária regional.

Já no entendimento Orico (1972), tais usos e costumes afinados com o ambiente, constituem heranças tradicionais, ligados à simplicidade da vida regional, que no caso do Pará, tem origens diversas.

Contemporaneamente, o uso de produtos da terra sugere um toque singular à culinária paraense, isto apesar de um exotismo intrínseco, o que tem fundamentado sua posição no cenário nacional e internacional. Inclusive, tal realidade possibilita o desenvolvimento da economia local. Também, mudanças estão a ocorrer quanto à formação e capacitação de mão-de-obra especializada, sendo que é crescente o número de postos de trabalho para a população.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Brasil, as influências culturais foram muitas, principalmente na alimentação. Entretanto, a culinária paraense apresentada aqui como a mais original do país, segundo profissionais da alimentação, motivados pela busca de informações, o legado cultural e o saber fazer das comunidades autóctones, fazem dela um diamante a ser lapidado. A simplicidade no preparo dos alimentos, a combinação de sabores e textura, ainda inéditos ao público nacional e internacional, deram-lhe esse título.

A alimentação apesar dos avanços tecnológicos que ocorreram em todo mundo não pode ser observada como um ato de ingestão, não se traduz apenas em uma necessidade física. De fato, além disso, é uma maneira prazerosa em se alimentar. A gastronomia de certo modo lembra as comidas de mãe, pois “É a arte de cozinhar de modo que se dê o maior prazer a quem come” (Ferreira, 2001: 343). E é nesse sentido que o olhar da gastronomia internacional vem trabalhando os hábitos alimentares amazônicos e, notadamente, os paraenses.

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

A gastronomia paraense utiliza como principal matéria prima, os elementos disponíveis na própria natureza. É uma maneira de cozinhar que ainda conserva valores indígenas apesar de toda a influência externa. As alterações que em geral atendem às exigências de um determinado público –por exemplo, a mudança de textura, a mistura de sabores, os componentes novos–, não impuseram a perda de seu encanto. Nesses termos, utiliza-se de elementos da região relacionados à natureza, sendo talvez, o que lhe dá o título de originalidade. Isso está encantando cada vez mais o Brasil e o mundo.

Os segredos da culinária paraense vêm sendo descobertos e redescobertos. Técnicas inovadoras aliam-se às antigas para elaboração de pratos novos, os quais chegam rapidamente à outra região, seja ela nacional ou internacional, portanto ultrapassando barreiras territoriais e culturais. Nesse momento, é um dos expoentes mais significativos do estado do Pará, a qual começa a interferir na esfera global da alimentação.

A origem das cozinhas –desde que os seres humanos passaram a domesticar e cultivar plantas e animais– está na regionalidade. E é a partir dessa experiência que, de algum modo, as especificidades culinárias são difundidas mundo afora. No Pará, recentemente, a sua culinária foi elevada à categoria de gastronomia e está se tornando uma sensação para os restaurantes de porte grande, quer em tamanho, quer em fama. Ainda, *chefs* de cozinha de fama internacional vêm contribuindo no sentido da divulgação,

via eventos, produção de livros, adoção de produtos da floresta, dos rios e de cultivo, incorporação de técnicas tradicionais etc.

Assim como os povos, os rios e a floresta se entrelaçam na Amazônia, gerando uma peculiaridade que é de interesse mundial, também os hábitos alimentares o são. Entretanto, a exportação dessa arte esbarra na dificuldade do transporte dos produtos básicos ou matérias-primas para outros lugares, visto que na Amazônia há uma relação muito forte entre a cozinha e a natureza. Isso está a estimular o turismo receptivo do Pará. De um todo, é difícil senão impossível deslocar a totalidade das peculiaridades culinárias amazônicas, mas as pessoas podem vir e vêm a esse estado para conhecê-la.

Além disso, há de se observar a relevância da atividade turística como instrumento de inclusão social. Pode-se dizer que uma gastronomia tão especial termina gerando oportunidades múltiplas para aqueles que souberem explorar de maneira consciente esse nicho de mercado, direta ou indiretamente. No mais, é esperar ao menos pelo futuro próximo.

REFERÊNCIAS

- AQUINO, L. "O evangelho segundo Alex Atala". En: *Living Leal Moreira*, ano 6, n. 22, 2010. Belém: Leal Moreira, 2010; pp. 25-29.
- BELLUZO, R. "A valorização da cozinha regional". En: ARAÚJO; W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Org.). *Gastronomia: cortes & recortes*. Brasília, DF: SENAC-DF, 2006; pp. 181-188.
- BLEIL, S. I. "O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil". En: *Revista Caderno de Debate*, v. 6. 1998; pp. 01-25.
- CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, 4 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003; p. 185.
- CORNER, D. M. R. *A gastronomia como atrativo no turismo cultural*. Caxias do Sul, 2006. Disponível em: http://www.ucs.br/ucs/tpISemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/arquivos_4_seminario/GT03-6.pdf. Acesso em: 03 nov. 2009.
- CUNHA, O. R. da. *O naturalista Alexandre Rodrigues Ferreira: uma análise comparativa de sua viagem filosófica (1783-1793) pela Amazônia e Mato Grosso com a de outros naturalistas posteriores*. Belém: CNPq, 1991; p. 88.
- DIAS, J. *Embaixador da cozinha paraense*, 2009. Disponível em: <http://www.malagueta.comunicacao.com.br/2009/05embaixador-da-cozinha-paraense.print/>. Acesso em: 22 fev. 2010.
- . *A África diante da globalização: situação atual e o eixo sul-sul como paradigma de desenvolvimento*. 2010. Disponível em <http://igbaabidi.files.wordpress.com/2010/01/africa-diante-da-globalizacao_igba_abidi_n1.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2010.
- FERREIRA, A. B. de H. *O minidicionário da língua portuguesa*, 4 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001; p. 790.

- FLANDRIN, J. L.; MACHADO, L. V.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998; p. 885.
- GIMENES, M. H. S. G. *Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil*. Caxias do Sul, 2006. Disponível em: <http://www.gestionturistica.cl/biblioteca/congreso/semitur.htm#3>. Acesso em: 25 mai. 2009.
- HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*, 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006; p. 102. (Tradução de Tomaz Tadeu da Silva, Guaracira Lopes Louro).
- LEAL, M. L. de M. S. (Org.). *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007; 144p.
- MATTA, R. da. "Sobre o simbolismo da comida no Brasil". En: *O Correio*. Rio de Janeiro, jul. 1987; p. 22.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008; 207p. (Tradução de Letícia Martins de Andrade).
- NASCIMENTO, Vânia Lúcia Quadros. *Políticas públicas de ecoturismo e participação: a trajetória do PROECOTUR no pólo Belém/Costa Atlântica*. Belém, 2009; 154 f., il., mapas. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) - Universidade Federal do Pará, 2009.
- NEY, T. "Na trilha do Pará". En: *Folha de São Paulo*, 2009. São Paulo, 12 nov. 2009; pp. E4.
- NOBREGA, W. *Turismo, planejamento e políticas públicas na Amazônia*. [S. l.]: Editora E-Papers, 2007; p. 178.
- ORICO, O. *Cozinha amazônica*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972; p. 195. (Coleção Amazônica).
- ROLIM, M. C. M. B. *Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960*. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 1997.
- SILVA, J. R. S.; ALMEIDA, C. D. de; GUINDANI, J. F. "Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas". En: *Revista Brasileira de História e Ciências Sociais*, ano 1, n. 1, jul. 2009; pp. 1-15.
- SILVA, R. M. M. da. *A desconstrução da gastronomia: o ver-o-peso da cozinha paraense*. Belém, 2008; 47 f. Trabalho de Conclusão de Curso - TCC (Especialização em Marketing e Eventos) - Universidade Federal do Pará, 2008.
- SIMONIAN, L. T. L.; BERNAL-ZAMUDIO, H. "El açaí en la alimentación panamazónica y en el contexto de la globalización". En: *IV Jornadas de antropología de la alimentación, nutrición y salud* (y en el 27th International Meeting ICAF). Bilbao, 12-13 Marzo, 2010; pp. 1-20.
- . "Uma relação que se amplia: fotografia e ciência sobre e na Amazônia". En: KAWHAGE, C.; RUGGERI, S. (Org). *Imagens e pesquisa: ferramentas de compreensão da realidade amazônica*. Belém: Editora do NAEA, 2007; pp. 15-52.
- TOCANTINS, L. *Santa Maria de Belém do Grão Pará: instantes e evocações da cidade*. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1963; pp. 250-251, 258.
- TUCUPI. [200-; n. p.]. Disponível em: <http://www.pt.wikipedia.org/wiki/tucupi>. Acesso em: 27 mar. 2010.