

Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

Professora Adjunta da Faculdade de História da Universidade Federal do Pará do Campus de Ananindeua. É mestre em História Social da Amazônia, autora do livro "Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)". É doutora em História Social da Amazônia, pelo Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia da Universidade Federal do Pará. Com a tese intitulada "A cozinha mestiça. Uma história da alimentação em Belém. (Fins do século XIX a meados do século XX)". É historiadora da alimentação, líder do grupo de pesquisa Alere-Grupo de Pesquisa da História do Abastecimento e da Alimentação na Amazônia grupo cadastrado e certificado na Plataforma de Grupos de Pesquisa do CNPq. É pesquisadora colaboradora da rede Transnacional DIAITA- Património Alimentar da Lusofonia.

Autora do blog @daquiloquese come e site www.daquiloquese comeoficial.com

Entrevistadores: Alcebíades Costa Filho e Domingos Alves Carvalho Júnior.

É sócia-efetiva do Instituto Histórico e Geográfico do Pará, cadeira de número 36, cujo patrono é Raymundo Cyriaco de Alves. É membro do Conselho Editorial de Revistas Científicas como a Revista Brasileira de Gastronomia RBG e a Revista Mangút: Conexões gastronômicas (UFRJ- INJC). É colaboradora do Instituto Histórico e Genealógico de Campinas. Participa como pesquisadora do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Escravidão e Abolicionismo na Amazônia (GEPEAM), cadastrado na Plataforma de Grupos de Pesquisa do CNPq.

231

- ENTREVISTA REALIZADA PELOS PESQUISADORES ALCEBÍADES COSTA FILHO E DOMINGOS ALVES CARVALHO JÚNIOR.

RHR. Como surgiu seu interesse em pesquisar história da alimentação na Amazônia?

A história da alimentação tornou-se objeto da minha pesquisa em 2006, quando estava terminando a graduação. Foi quando pensava em um projeto para o mestrado. Na graduação, eu trabalhei com os engenhos em Abaetetuba, que fica na região do baixo Tocantins, onde existia, até o início do século XX, produção de cana-de-açúcar e da cachaça. Eu trabalhei o aspecto da cultura material, olhando o que esses engenhos tinham de objetos, de produção da cultura material, para pensar a mesa, a casa e a estrutura geral dos engenhos.

Na época eu tinha encontrado um documento no Arquivo Público do Estado do Pará, era um abaixo assinado dos moradores ali do entorno do Curro Municipal, em que eles falavam do cheiro que vinha de onde as mulheres vendiam as carcaças e os restos de animais abatidos, que não eram levados para os açougues da carne. Elas vendiam os miúdos, toucinhos e tudo aquilo tinha um cheiro “ruim” e atraía urubus. Quando eu me deparei com esse documento em 2006, eu pensei, que se havia um documento com abaixo assinados falando da questão, iria estudar sobre isso. Era a História da Alimentação se apresentando para mim.

Eu não tinha leituras aprofundadas sobre a temática, porque a graduação não me permitiu essa experiência. No entanto, tinha a compreensão que o meu interesse era, pela o que a Escola dos *Annales* e outros estudos da graduação proporcionou-me, possível como objeto de estudo no campo da História. Foi quando percebi que a História da Alimentação de Belém era viável, pois já tinha uma grande produção sobre ela na historiografia internacional, embora fosse pouco discutida no curso de história que participei. Havia um

trabalho da professora Leila da Universidade Federal do Pará- UFPA, que abordava as populações ribeirinhas, e na área da antropologia tinha muitas coisas também. Então, sabia que era possível estudar pelo viés da alimentação. Resolvi fazer o meu projeto de mestrado assentado na temática e comecei ir atrás da bibliografia e fazer as leituras. Em 2007 era pouquíssima bibliografia discutindo alimentação que se tinha acesso aqui na região. Eu lembro que em 2008 fiz uma viagem para São Paulo e trouxe uma leva de livros, inclusive história da alimentação do Massimo Montanari e Flandrin. Fui realizar essas leituras para pensar o meu projeto. Comecei, então, a centrar minhas pesquisas e trabalhar a história da alimentação aqui no Pará, na perspectiva mais no viés da historiografia mesmo.

Inicialmente, o que eu discuti na cozinha mestiça, que é a minha tese, eu queria trabalhar no mestrado. Meu projeto de mestrado era para pensar a cozinha mestiça. Comecei a fazer as leituras e ir atrás do material. Tem muita coisa em jornal, tem muita coisa no próprio Arquivo Público do estado do Pará, a biblioteca do Grêmio Literário Português, existem muitas muitas fontes. Já no desenvolvimento do projeto, eu percebi que seria importante falar do abastecimento da cidade de Belém. Discuti a ideia com o meu orientador, Prof. Dr. Antônio Otaviano Vieira Jr, da UFPA, sobre a possibilidade de produzir um capítulo sobre abastecimento, porque no contexto da segunda metade do século XIX, tinha-se uma ideia na Amazônia que a produção de alguns alimentos tinham ficado em segundo plano, com a Extração da borracha. Eu verifiquei que essa ideia reproduzida pelos Documentos oficiais e pela historiografia mais tradicional era um mito, pois a produção de alimentos continuava sendo importante, existindo em paralelo ao *Boom da borracha*. Acabou que o tema do abastecimento consumiu quatro capítulos da dissertação, daí ele disse, agora tu deixas para falar o que querias sobre a cozinha mestiça, no doutorado. Foi o que aconteceu.

Essa temática tem permeado toda minha produção, pesquisas e trabalhos acadêmicos na UFPA. A minha meta é uma disciplina de graduação que foque na temática da História da Alimentação, para que seja dada a devida importância sobre a temática, no ensino de história. E isso é interessantíssimo, porque as universidades se fecham para temas como esse. Esse olhar é muito forte em algumas faculdades, então a gente precisa romper com essa ausência, tratar da história da alimentação pelo viés da historiografia, nas licenciaturas e bacharelados. No curso de licenciatura na UFPA eu venho trabalhando com os alunos no PIBIC. Atualmente estou com 10 orientandos entre PIBIC e orientação da

Entrevistadores: Alcebíades Costa Filho e Domingos Alves Carvalho Júnior.

faculdade, e eles estão desenvolvendo discussões a respeito de cardápios, menus, mas eu tenho aluno que está falando da alimentação no terreiro.

RHR: Sidiana, então teríamos diversas cozinhas na própria Amazônia, com essa ideia de uma cozinha mestiça, eu poderia falar de uma cozinha indígena, de uma cozinha portuguesa? como seria do ponto de vista dos africanos, a penetração dos negros na Amazônia? Uma vez que a gente discute muito pouco, aqui no Piauí, sobre a escravidão africana na Amazônia.

Sim, é interessante isso, porque a gente tem trabalhos importantes nessa área da escravidão, como o trabalho do professor José Maia Bezerra Neto, ele está há mais de 20 anos pesquisando sobre o tema em diversas perspectivas. Eu acho bem interessante. Produzi uns dois textos em que abordei a questão, a partir dos vendedores, dos escravizados que eram vendedores, e a partir dos escravizados que eram chefes, que eram padeiros. Então, depois eu posso enviar para vocês também essas duas referências, caso queiram.

Um deles tem as quitandeiras, eu escrevi até com o professor José Maia Bezerra Neto. É interessante refletir por que a gente tem uma estrutura epistemológica que, originalmente, foi produzida a partir daquela ideia de Gilberto Freyre, sobre a influência indígena, africana e portuguesa. Mas o que a gente vai observar é que a experiência histórica foi muito mais do que isso. O processo de colonização na Amazônia, vai muito além da participação dos portugueses, houve uma presença significativa também de árabes e espanhóis.

E com relação à herança africana, ela também se faz desde a própria nomenclatura, a gente tem aqui um livro que eu gosto bastante que é do Vicente Sales que se debruçou muito sobre alimentação, sobre escravidão e africanos na Amazônia. Tem um livro que chama “Vocabulário crioulo” que acho fantástico, onde ele mostra quais são as influências no falar paraense a partir da cultura africana, inclusive nos hábitos alimentares, de pratos que até hoje são usuais como o mugunzá. Ele faz isso a partir da nomenclatura, da denominação da palavra, o que é fundamental pra gente estudar. Então, isso é um processo que permite essas diversas leituras. É interessante porque percebe-se que tem muito mais até de populações africanas e indígenas do que propriamente portuguesa. Apesar do português ser ainda muito forte nessa cozinha, que a gente vai chamar de cozinha típica, técnicas e adição de alguns ingredientes que são essencialmente portugueses, o refogado, o alho, a cebola em grande quantidade, o dendê, o quiabo.

RHR: Como foi estruturado esse Grupo de Pesquisa de história da alimentação e do abastecimento na Amazônia?

É importante falar que a minha entrada como professora efetiva na Universidade Federal do Pará é recente, data de 2016. Entretanto, desde 2007 eu já vinha pesquisando e entrando em contato com textos produzidos pelo grupo do Carlos Roberto Antunes dos Santos, professor do Paraná. Eles tinham um *site* que até hoje tenho acesso, que era de história da alimentação. Na época eu tinha feito a leitura do livro dele, “História da alimentação no Paraná”, pioneiro no Brasil nessa temática e não só o pioneiro no sentido de trazer o debate, mas de criar um grupo de pesquisa no Estado nessa área. Então eu fiquei encantada com o site e constatei que a gente não tinha nada, nenhum grupo em que a gente pudesse discutir, sentar e conversar. O professor Carlos faleceu muito cedo e eu não tive oportunidade de estar com ele em nenhum evento, mas ele se tornava um nome muito importante, grande parte dos alunos dele hoje trabalham ainda com a temática direta ou indiretamente porque fazem também outras coisas, pois ele formou um grupo muito forte e, com a sua morte, acabou sendo uma perda muito grande.

Quando eu entrei na universidade em 2016, entrei dizendo, eu quero fazer um grupo de pesquisa, eu quero estudar a história da alimentação. Em uma das minhas aulas falei para os alunos que queria organizar um grupo de pesquisa. Era a primeira turma de lá, porque a minha faculdade é nova, a fundação é 2015 – 2016, eu ministrava uma disciplina, acho que História Moderna, não lembro. E eu comentei com eles que queria um grupo de pesquisa vinculado ao CNPq, para estudar a história da alimentação e quem estivesse interessado me procurasse. Uma das alunas, a Layane Souza [que está até hoje no grupo] fez uma lista, eles se animaram, a lista passou na sala, no final da aula, eu tinha uns 20 alunos, todos interessadíssimos. Fiquei surpresa, disse, olha eu achava que não apareceria nenhum interessado, e tenho 20 alunos, todos interessados. Foi com esses alunos que comecei o ALERE. A partir de então, fui convidando alguns colegas professores, que foram aceitando. A ideia sempre foi fazer um grupo interdisciplinar, tanto com alunos e professores da gastronomia, quanto com alunos da antropologia. Então, nós fizemos interdisciplinar. É da história, mas desde o início tivemos membros da antropologia e da gastronomia. O meu vice, hoje, é da antropologia da alimentação, professor Carlos Dias Jr, que também é da UFPA e trabalha com feiras e mercados em Cametá-PA.

Esses alunos foram uma base muito importante porque abraçaram mesmo o grupo, a temática, os assuntos, mesmo estando na área das licenciaturas, alguns deles já defenderam os trabalhos no tema. Temos um dos membros, Wendell Cordovil, que está estudando lenha, cozinha e instituições, por exemplo, e que está desde o início do projeto do ALERE. E a partir da instituição do grupo, ao longo dos anos, tem feito eventos, que é o Colóquio. Desde a fundação do grupo o colóquio vem sendo realizado, não falhamos ainda, nem mesmo com a pandemia. [Fizemos uma edição online]. Hoje em dia temos colaboradores nacionais e internacionais, a exemplo de São Paulo, Colômbia e do México. Atualmente, temos dois eventos anuais. Um geralmente em maio que esse ano foi centrado no centenário do modernismo, pois cada ano tem um tema. O outro evento de setembro, que já é um evento maior, é o Colóquio de História da Alimentação e Abastecimento na Amazônia, evento bem consolidado e fixo.

RHR: Podia falar um pouco mais dessas relações de fronteiras da história da alimentação com outras áreas, por exemplo antropologia, o que a gente tem ganhado com essa parceria e o que eles ganharam da gente (da história)?

Eu penso que são campos extremamente importantes. Quando falamos de comida, estamos tratando de antropologia, de nutrição e da própria gastronomia. Entendo que são áreas que se complementam em todas as etapas do processo da nossa pesquisa. A antropologia começou muito antes da história, a fazer uma antropologia da alimentação. Temos em nível internacional e nacional, grandes nomes que estão fazendo fronteiras, tanto da antropologia, já vêm discutindo essa temática há mais tempo, quanto da história. Eles abrem um caminho importante, que é pra gente pensar a alimentação não só nesse viés que já estava muito enraizado. Podemos fazer uma história da alimentação a partir da medicina, que se liga, com os livros de receita, por exemplo, pois eles nascem a partir dos prontuários médicos. São os médicos que na antiguidade criaram indiretamente as receitas, quando prescreveram a alimentação, baseada no senso do que havia no alimento quente e no alimento frio, e na relação do alimento com o nosso corpo. São áreas que nos possibilitam ir além, que devem estar presentes nas nossas leituras. Nas reuniões de estudo sempre fazemos a leitura diversificada da antropologia, da história e às vezes da nutrição, porque são temas que nos permitem esse diálogo amplo. Então, a história da alimentação pode ser entendida em várias perspectivas, e quem nos ajuda a entender é a antropologia.

A gente estava aqui falando muito sobre a questão do almoço do Círio e esse é o período em que eu trabalho muito, graças a Deus, porque as pessoas gostam de ouvir sobre o almoço do Círio. Muito do que a gente entende pelo Círio, a antropologia já vinha pontuando como aspectos simbólicos. Posso falar sobre essa simbologia, através da antropologia da alimentação. Vou apresentar outras questões para pensarmos como essas trocas culturais, como esse processo de colonização, alteraram esses alimentos ou não. Então, hoje eu acho que a gastronomia também tem despontado como rica, nesse nosso diálogo, porque não se trata mais só de fazer a comida em si, mas a gastronomia está produzindo importante conhecimento acadêmico, envolve o turismo, a comercialização. Gosto bastante desse diálogo, de pensar essas fronteiras, quando você fala da antropologia, da gastronomia, pensar a partir dessas leituras e dessas questões para a história da alimentação.

Então, às vezes o aluno diz assim, eu não achei nada sobre isso, só achei um texto de um professor de botânica. Oriente, você vai usar o texto do professor de botânica partindo do conhecimento dele de botânica, mas que vai te ajudar a pensar o cultivo, que vai te ajudar a pensar outras coisas. Nesse sentido, pensar o que é importante também para seu objeto de referência, é fazer com que esse conhecimento que a gente está trabalhando, está produzindo, alcance para além das portas da universidade, porque acho que o ensino de história voltado para a temática da alimentação permite isso, esse diálogo mais amplo.

RHR: Essa discussão de fronteiras parece uma coisa muito trivial, mas eu acho interessante a gente ouvindo o que cada um pensa. Gostaria, também, que você comentasse pra gente em relação à questão das fontes para essa história da alimentação, como é entre vocês? A gente tem algumas dificuldades, por exemplo, a produção pode ser acompanhada através dos censos, os censos agropecuários. E a literatura enquanto fonte, como é trabalhar essa fonte, na história da alimentação? Assim, falamos em dois tipos de fontes que são diferentes, falamos dos censos que são documentos oficiais e que são levantamentos de dados com certa precisão, com certo controle, e a outra fonte, a literatura, que traz a ideia de textos muito livres.

Eu gosto bastante dessa discussão, eu oriento aos alunos que façam, dependendo da temática, essa busca no arquivo. No arquivo a gente tem profusão de documentos muitos significativos, lá a gente encontra: abaixo assinado, encontra cartas, os próprios processos

de alforria, por exemplo, eles permitem discutir alimentação, porque a gente ver o documento da escravizado, então às vezes é um vendedor de cocada, às vezes ele é um vendedor de doces, às vezes é uma mulher que vendia mingau, então esse é um ponto que eu acho importante.

Paralelo a esses documentos, a busca por fontes nos jornais e nas bibliotecas virtuais. Com a questão da pandemia, os alunos tiveram muito acesso ao mundo virtual da pesquisa. Eu orientei muito no sentido deles olharem a hemeroteca digital e usarem o material que estava disponibilizado, mas também, olhar em outras bibliotecas, olharem outros sites que possibilitam essa leitura, a gente tem mais do que imagina, uma grande quantidade de museus virtuais com a temática da alimentação, que possibilitam o diálogo a partir dessas obras de arte que eu acho fundamental também.

Em paralelo a essas questões, que são a base desse processo do historiador, eu trabalho muito com a literatura. A literatura mais balizada do século XIX e início do século XX, porque acho que eles descrevem muito os hábitos alimentares. Essas informações estão presentes na literatura e as encontramos nos jornais, é só fazer esse link. E memorialistas, lembro que quando fui trabalhar na minha tese, utilizei os memorialistas locais, porque muitas coisas que eles falavam eu encontrava nos jornais, da mesma forma. Então, às vezes era um relato deles dizendo algo sobre quando iam ao “Ver o Peso”, que nos jornais eu encontrava igual, semelhante, parecidíssima. Por essa razão, considero que a literatura são fontes que permitem que o nosso texto fique com mais poesia. Temos dois caminhos quanto a isso, ou escrevemos um trabalho que vai permanecer lá na biblioteca da universidade, no repositório, e as pessoas não vão ter nem gosto de ler; ou ele vai trazemos poesia para nossa escrita, sem, contudo, deixar o método, a técnica e o rigor acadêmico de lado. Trazer essa poesia, é trazer os memorialistas, é trazer a literatura. Eu gosto muito de usar Machado de Assis, José de Alencar, eu sempre estou trabalhando com eles.

Por exemplo, aqui em Belém, vários desses escritores como Inglês de Sousa, Jacques Flores, Osvaldo Orico, etc... Tenho um texto que analisa o Jaques Flores que faz um livro que é o “Panela de Barro”, um dos primeiros que entendo como manifestação regional local, falando do açaí e do pato no tucupi como elementos importantes da nossa cultura alimentar, publicado em 1936, salvo engano. Depois, ele tem “Cuia pitinga”, ambos são livros que trazem muito do cotidiano do Pará que eu vejo nos documentos, que eu vejo nos viajantes, eles precisam ser ouvidos, serem trabalhados, porque a gente precisa fazer um texto que tenha poesia. E eu bato sempre na tecla de que o conhecimento acadêmico

tem que ir para fora da universidade, ele tem que atingir os que conseguem chegar até esse espaço, porque se não a gente vai criar um conhecimento que vai ficar lá dentro do muro das universidades e não vai sair de lá.

RHR: Atualmente no Brasil os cursos de formação técnica e tecnológica de Cozinha, Gastronomia, Agroecologia, tem se multiplicado no país. Curso com formação menor que as licenciaturas e bacharelados. Qual a contribuição desses cursos para a história da alimentação?

Eu acho que são cursos extremamente importantes, eles estão não só centrados nas técnicas, nos preparos, mas a gente tem hoje, acho que de cinco anos para cá, vários cursos de gastronomia, de tecnologia de alimentos, por exemplo, que vêm desenvolvendo um trabalho fantástico, a partir de muitas bases que nós já temos, para produzir novos alimentos, novas versões de alimentos, novas possibilidades de leituras desses alimentos. Por exemplo, o debate que as PANCs[1] trazem é importantíssimo, porque é algo que vem de muito tempo. Se você pegar o primeiro livro de receitas tido como nacionalmente brasileiro que é “Cozinheiro Nacional”, ele tem várias receitas em que ele faz das PANCs, a gente está falando do século XIX. Então, é importante, mas eu sempre digo que é um caminho de mão dupla, a gente precisa desses cursos, claro, porque isso vai afinar muito mais todo o debate que a gente vem fazendo historicamente, antropológicamente, mas esses cursos também precisam beber na historiografia da alimentação, na antropologia da alimentação. Eu acho que são cursos importantes e que eles precisam estar interligados, numa mão dupla mesmo, indo e vindo pra lá e pra cá.

Embora não seja um debate novo, é um debate que a gastronomia traz das PANCs, porque elas já eram consumidas por várias populações indígenas há muito tempo. Tem-se relatos [...] do século XVI, então não é [...] mas eles trazem essa pauta, que é importante. O campo da gastronomia é muito importante porque eles estão, cada vez mais, vinculados com essas pesquisas. Fortaleza tem um curso de mestrado, por exemplo, que é centrado na própria ideia da gastronomia, onde os alunos estão produzindo novos produtos, a partir de produtos que são ancestrais, então acho que isso é fantástico.

A gente tem algumas revistas que estão assumindo esse caráter da gastronomia [...] de publicar a produção científica. Isso nos permite conhecer o que outras pessoas estão fazendo. Trabalham muito com a questão de alimentos, de tipos de alimentos, desses

Entrevistadores: Alcebíades Costa Filho e Domingos Alves Carvalho Júnior.

processos dos alimentos. Eu acho fantástico. A Revista Brasileira de Gastronomia do SENAC é uma das primeiras, ela faz um trabalho nesse sentido, tem uma metodologia muito cuidadosa. A MANGÚT, da gastronomia da UFRJ, é mais recente, mas também está inserida nesse rol. A gastronomia hoje tem uma importância muito significativa porque nos ajuda a pensar nesse mundo da alimentação.

RHR: As pesquisas de história da alimentação na Amazônia mostram sempre um lado social muito evidente pela própria dinâmica da Amazônia. Gostaria que comentasse essa vinculação das pesquisas.

Uma das primeiras perguntas que sempre me fazem é “a Amazônia tem a comida mais original?”. Eu sempre digo, que eu não gosto do termo originalidade porque acho que é muito perigoso, mas que, a resposta que eu sempre dou é que temos um diferencial muito grande, se a gente for observar pelas práticas alimentares tidas como típicas, pois temos uma ancestralidade importante, porque todos [...] os pratos que compõem essa culinária típica, têm a base da mandioca que é herança indígena.

Mas de lá pra cá, temos várias leituras, interpretações e cooperações. É muito complicado, ela é original dentro do processo histórico que viveu, assim como o Maranhão é, o Piauí é, cada uma das regiões. Por isso que a gente precisa olhar todo esse aspecto do conhecimento histórico, de como foi o processo histórico dessas regiões. A Amazônia tem muitas similaridades na sua área interna, podemos identificar traços da cultura de Belém que são semelhantes aos de Manaus, que são semelhantes aos de Cametá, que são semelhantes aos de Parintins, enfim, do Acre. Mas em Belém o que é mais importante de tudo isso são os sujeitos sociais. Belém é uma cidade que no século XIX era a mais importante da Amazônia, porque comparada a todas as outras, ela tem um porto economicamente falando muito importante. Os navios vinham para ela, para depois ir para outras regiões. Porém é uma cidade que o tempo todo as pessoas estão passando, e esse “passar” é o que faz funcionar. O que faz toda a cidade existir, são esses sujeitos sociais em torno da alimentação. Então é imprescindível a gente falar deles porque são práticas que se eternizam, que chegam até hoje. No dia de sábado escuta-se o vendedor de caranguejo passar nas ruas, fazendo o pregão da venda do produto. Os viajantes já falam desses pregões, mas toda a dinâmica econômica, que movimenta economicamente Belém, o Pará, faz-se em função desses sujeitos sociais que estão atuando de diversas formas em torno do mundo

da alimentação. É fantástico perceber como esse mundo da alimentação está girando, está vivendo, está sendo todo dia pensado a partir desses sujeitos sociais. São esses sujeitos sociais, são essas pessoas que movimentam a alimentação da região.

Essas práticas nos permitem uma infinidade de possibilidades de leitura desses sujeitos sociais que são maravilhosos em vários aspectos. A gente vai ter em Belém grupos de, inicialmente de escravizados, mas depois que se tornam livres passaram a ser disputadíssimo pelo ofício de padeiro, por exemplo. As principais padarias requerendo esses homens e essas mulheres que trabalhavam com a cozinha, porque eles faziam um ofício da melhor qualidade. Muitas mulheres que são herdeiras dessa tradição, vão aparecer no século XX vendendo alimentos, aprenderam com a mãe e com a avó, tornando-se grandes doceiras, confeitadeiras, todas muito procuradas na cidade. Assim, são ricas as possibilidades de leitura que temos no mundo da alimentação e, para a Amazônia, é um campo riquíssimo. Sempre digo que é uma fonte inesgotável de trabalho, penso que para outras cidades também, São Paulo, Rio de Janeiro, Salvador, etc. têm uma quantidade muito grande.

RHR: Parece-me que nós do Norte, quando estudamos alimentação, estamos muito preocupado com a questão da produção, que talvez tivesse uma ligação com essa ideia mesmo da fome, que me parece ser mais discutida que no sudeste e no sul, regiões que ficam mais concentradas nas questões gastronômicas, relacionado com a cozinha. Parece-me que a gente está mais preocupado com o que temos para comer, com a produção e mesmo com os alimentos. Por isso essa minha preocupação aqui de dizer que a gente tem mandioca, milho etc., de dizer que a gente está comendo angu que é feito com milho, embora sabendo que caminhamos nessa direção e, de vez em quando, precisamos explicar que determinados traços da nossa produção podem ser observados a partir dos pratos etc. Existe essa questão, é perceptível ou não?

É importante essa questão que você coloca, porque veja bem, no caso do norte temos a preocupação em falar de abastecimento, dizer que estava sendo produzido a quantidade que era produzida. Na minha dissertação, por exemplo, eu tinha uma preocupação em dizer que não faltava comida, pois Belém era abastecida pelos interiores. Havia uma historiografia mais tradicional que defendia a tese da falta de alimentos. No entanto, os relatórios evidenciam outra coisa. Por isso foi importante discutir, chegar a conclusão que a alimentação existia. Não sei para o Nordeste, mas em relação ao Norte existe

uma série de documentação oficial que diz que faltava comida, que faltava carne. Eram os relatórios de presidente da província afirmando que não tinha produção nos interiores, que a população já queria é destinar o seu tempo para borracha, que faltava comida. Isso me fez perceber que não podia faltar comida, pois chegava todo dia no Curro 200 a 300 cabeças de gado, mas só era abatida 100, 150. Como é que pode faltar carne se tem carne suficiente para abater e para distribuir na cidade inteira? Era questão do monopólio, porque se privilegiava só abater a carne que era enviada para determinados marchantes, que era previamente negociada com eles. Porque faltava carne? Porque uma parte dela era exportada e outra parte era vendida para os açougues a um preço que permitia depois repassar aos consumidores, encarecendo-a.

Tornava o produto mais caro, justamente por isso, porque era vendida para os marchantes e esses é que repassavam através dos [talhos] na cidade. É uma preocupação que nasce a partir desses dados, de uma grande quantidade de documentação que fala que faltava comida, que não havia abastecimento, e que quando a gente vai procurar, percebe o quanto de mercadoria estava entrando nos registros. Todo dia havia manifesto no jornal com uma quantidade imensa de comida que estava chegando dos interiores. Como se pode falar de falta? Era esse o discurso oficial, precisávamos respondê-lo. Eu acho que tem muito dessa perspectiva também no Nordeste. Talvez se fôssemos olhar a documentação do Sul, encontrássemos esse mesmo discurso em determinados momentos. Mas historicamente falando, eu acho que para o Norte está muito associado ao discurso oficial, que por muito tempo foi colocado para a sociedade.

RHR: Esse discurso perpassa nossa sociedade, a documentação está lotada dessas informações. Não estamos muito distantes de vocês da Amazônia, pois oficialmente, durante um tempo, fizemos parte desse universo, Piauí, Maranhão, Pará. Estamos de certa forma próximos. Eu queria insistir um pouco nessa ideia da carne. Para nós, uma área de pecuária, tradicionalmente de criação de gado bovino, tenho algumas dúvidas quanto ao consumo de carne de gado, para nós é recente, é uma hipótese de pesquisa. Consumo recente, talvez da década de 1970, quando a gente tem uma virada no sistema de produção de alimentos. Fico imaginando que no século XIX, até a década de 1950, não há um mercado consolidado de alimentos, tem as feiras temporárias, os produtos tradicionais. Não imagino que no final do século XIX e início do século XX, todo dia um criador abater uma rês, porque não tem mercado de consumo. Eu tenho essa

hipótese de trabalho que eu pretendo desenvolver. Outra questão também que eu queria perguntar é sobre a caça, porque tenho consultado a literatura do século XIX, os memorialistas do século XX, e essa ideia da caça é muito intensa, parece que o consumo de carne está ligado, menos a carne de gado bovino e mais a caça e pesca e aos animais de terreiro, que seria as aves domésticas, o porco principalmente. Quando se fala de rebanhos, até meados do século passado, o número de porcos quase ultrapassa o número do gado bovino. Eu queria ver como é que vocês pensam essa questão do consumo de carne?

No Pará, temos ao longo de todo século XIX, criatórios e rebanhos no Marajó que eram extremamente importantes para a economia. A carne verde é a carne que a gente chama carne crua, in natura, aquela que foi recém abatida. Mas como as questões de preservação e conservação, essa carne passou por um processo de salgamento junto com os peixes e o que chegava para população era a carne e o peixe salgado, e essa era a base da alimentação. É importante destacar que não era só a carne do boi, mas se insere muito no consumo a carne da caça. A carne de caça tem um papel muito importante até a década de 1960 e 1980, era possível encontrá-la nos restaurantes. Até essa época podia-se consumir a cotia, a tartaruga, o tatu, a paca, enfim, a diversidade que a Amazônia permitia desses alimentos, o que não é mais possível hoje. E as carnes de peixes.

O Pará tinha uma criação de carne muito grande que abastecia a cidade de Belém e arredores, mas esse consumo não era destinado a toda a população, ele estava muito restrito. Para alguns períodos, décadas de 1940, 1960 e 1960, quando olhamos os jornais, encontramos fotos de filas de pessoas na frente dos açougues. As pessoas iam de madrugada para porta dos açougues, para conseguir comprar carne. Havia uma mentalidade da carne como um alimento que tem um status maior. A carne fresca tinha um status maior, pois até hoje o preço dela é maior, comparado, por exemplo, a outros alimentos como peixe que é salgado, camarão que é salgado, que também era muito consumido.

RHR: Gostaríamos que a Sra. falasse um pouco do livro História da alimentação: Brasil séculos XVI-XXI, uma obra de fôlego pelo recorte temporal e espacial, como foi pensada a obra e a articulação com as pesquisas nos estados?

O “História da alimentação”, a ideia nasceu no final de 2017. Havíamos convidado a professora Dra. Leila Algranti pra vim a Belém proferir a conferência de abertura do

“Colóquio”, ela foi nossa primeira convidada. Estávamos conversando, e o professor José Maia sugeriu que organizássemos uma obra, uma coletânea, com pesquisadores que estavam produzindo na área da história da alimentação”. Entre janeiro e fevereiro de 2018, nós começamos a pensar a obra e a ideia era que tivesse pesquisadores de todo o Brasil para escrever a “História da alimentação”. Tivemos um retorno muito positivo, porque os colegas convidados foram aderindo rapidamente ao projeto. Tínhamos a ideia de um livro de 200 a 300 páginas, mas quando organizamos a “boneca” já estava com 800 páginas. Foi mais do que a gente estava imaginando. Nós fizemos com uma editora local, Paka-tatu, que eu gosto bastante. Eles têm um trabalho de gráfica muito bonito e nós sempre quisemos um livro bonito, queríamos com capa dura. O livro ficou pronto em 2020 e congregou justamente isso: pesquisas variadas, partindo da academia, que discutiam sobre história da alimentação em relação com a medicina, com a água, perpassando as relações mais identitárias, que é essa comida mais típica. Tratou também sobre o Período Colonial, que era algo que a gente queria demarcar, dos lugares de comer e dos sujeitos da alimentação. Sempre foi essa a ideia, pensar uma coletânea que abarcasse todos diversos pontos importantes no diálogo que temos na história da alimentação.

Em 2020 o livro ficou pronto, mas com o Lockdown estava tudo parado em Belém. Então, veio a ideia de fazermos uma pré-venda, fazer um pré-lançamento, tudo virtual porque aquela época não dava para fazer presencial, que era o desejo inicial de Leila e meu. Os autores toparam fazer as “lives” falando e comentando os capítulos, e aí nós resolvemos fazer assim. O lançamento não foi presencialmente, mas da forma que foi, permitiu que ele chegasse a Portugal e à Austrália. Teve uma acolhida muito grande. O que eu gosto muito de falar sobre essa obra é que o livro foi para historiadores, para antropólogos, gastrônomos, para pessoas da nutrição, para chefe de cozinha, então ele abarcou um universo muito grande de interesses. Acho que era o ponto que a gente queria, inicialmente, uma obra que viesse da academia e estivesse discutindo com os colegas, os colegas tivessem apresentando seus trabalhos, mas que ele fosse assim para outras áreas que não só história. E conseguimos.