

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PROPESP  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO SOCIEDADE E CULTURA  
NA AMAZÔNIA – PPGSCA

**À MESA DA *BELLE ÉPOQUE* MANAUARA:  
DOS CANAPÉS DE *FOIE GRAS* AO PIRARUCU DE CASACA**

SILVANA RODRIGUES ALVES

Manaus – AM

2023

SILVANA RODRIGUES ALVES

**À MESA DA *BELLE ÉPOQUE* MANAUARA:  
DOS CANAPÉS DE *FOIE GRAS* AO PIRARUCU DE CASACA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação Sociedade e Cultura na Amazônia, do Instituto de Ciências Humanas e Letras da Universidade Federal do Amazonas (PPGSCA/ICHL/UFAM), na área de concentração de Processos socioculturais na Amazônia, linha de pesquisa Sistemas simbólicos e manifestações socioculturais, como requisito necessário a obtenção do título de Mestre em Sociedade e Cultura na Amazônia.

Orientador: Prof. Dr. Alexandre Santos de Oliveira

Manaus – AM

2023

## Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

A474m Alves, Silvana Rodrigues  
À mesa da belle époque manauara : dos canapés de foie gras ao  
pirarucu de casaca / Silvana Rodrigues Alves . 2023  
123 f.: il. color; 31 cm.

Orientador: Alexandre Santos de Oliveira  
Dissertação (Mestrado em Sociedade e Cultura na Amazônia) -  
Universidade Federal do Amazonas.

1. Belle époque. 2. cozinha amazônica. 3. gastronomia. 4.  
cardápios. 5. cultura indígena . I. Oliveira, Alexandre Santos de. II.  
Universidade Federal do Amazonas III. Título

Aos meus pais, Alzemir e Dora.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço aos meus pais pela incentivo, apoio e dedicação à minha educação, que semearam em meu ser o amor pelos estudos como instrumento de crescimento pessoal, intelectual e profissional.

Agradeço aos meus irmãos, Eduardo e Júnior, aos meus sobrinhos, Cadu e Samir, e a toda minha família que compreenderam a minha ausência em alguns momentos durante o período do mestrado.

Ao meu orientador Prof. Dr. Alexandre agradeço imensamente pela companhia nessa imersão na gastronomia amazônica, pelo conteúdo compartilhado humildemente, pelas palavras de conforto nos momentos de desespero, pelas contestações que despertaram meu pensamento crítico e pelas muitas risadas durante as orientações que tornaram essa caminhada mais alegre.

Muito obrigada aos meus colegas de Programa que me incentivaram, que trilharam comigo o mesmo caminho e me presentearam com pesquisas interdisciplinares que contribuíram para meu crescimento intelectual.

Agradeço UFAM e aos professores do Programa de Pós-graduação Sociedade e Cultura da Amazônia que me proporcionaram a oportunidade de realização de um sonho.

Agradeço a FAPEAM pela concessão da bolsa de estudos.

E, por último, mas não menos importante, agradeço a Deus pelo dom da vida e por me capacitar para mais essa realização. Agradeço a Nossa Senhora e a São José pela intercessão por essa graça.

*“Não podemos nos render a narrativa de fim de mundo que tem nos assombrado, porque ela serve para nos fazer desistir dos nossos sonhos, e dentro dos nossos sonhos estão as memórias da Terra e de nossos ancestrais.”*

(Ailton Krenak)

## RESUMO

Esta pesquisa se dispôs a identificar as dinâmicas socio-simbólicas pautadas na gastronomia manauara contemporânea considerando as narrativas sobre alimentação na *Belle Époque* utilizando a cozinha amazônica de base ancestral sobre o aspecto da resistência. Para conseguir alcançar esse propósito foi trilhado um caminho que se inicia com a pesquisa de elementos que norteiam a base da culinária amazônica através de uma perspectiva socio-simbólica e cultural, que seguiu com a investigação dos hábitos e costumes à mesa da sociedade manauara no período da *Belle Époque* através de cardápios de festas e anúncios de jornais sobre restaurantes, e terminou com a análise dos aspectos indicativos de resistência da cozinha amazônica frente as imposições culturais, que refletem no atual cenário gastronômico da cidade de Manaus. O percurso metodológico utilizado foi uma abordagem qualitativa com técnica de pesquisa bibliográfica e documental, em que a poesia e a música nortista apresentam os sabores, os saberes e os costumes que envolvem a cozinha amazônica. A mitologia indígena dos Dessanas e dos Satarê-Mawé sobre a mandioca e o guaraná, respectivamente, nos mostram o sobrenatural e o simbolismo indígena com alimentos associados a origem dessas sociedades. Os acervos dos jornais do período da *Belle Époque* manauara e os cardápios do banquete da festa de aniversário do governador Silvério Nery, ocorrido em 1901 no Teatro Amazonas, serviram de análise culinária técnica e conceitual. Entrevistas e reportagens de jornais e revistas digitais que tratavam sobre a gastronomia contemporânea manauara e seu atual contexto foram o embasamento sobre os restaurantes regionais e o primeiro restaurante indígena do país, o Biatüwi - Casa de Comida Indígena. Observou-se uma cozinha amazônica como reflexo dos povos autóctones em que a força ancestral é sinônimo de resistência cultural e gastronômica em uma cuia temperada de redenção.

**Palavras-chave:** *Belle Époque*; cozinha amazônica; gastronomia; cardápios; cultura indígena

## ABSTRACT

This research set out to identify the socio-symbolic dynamics of contemporary manauara gastronomy considering the narratives about food in the *Belle Époque* using ancestral Amazonian cuisine on the aspect of resistance. To achieve this purpose, a path was followed that begins with the research of elements that guide the basis of Amazonian cuisine through a socio-symbolic and cultural perspective, which continued with the investigation of the habits and customs at the table of Manaus society in the Belle Époque period through party menus and newspaper advertisements about restaurants, and ended with the analysis of the indicative aspects of resistance of Amazonian cuisine in the face of cultural impositions, which reflect in the current gastronomic scenario of the city of Manaus. The methodological course used was a qualitative approach with a bibliographical and documental research technique, in which northern poetry and music present the flavors, knowledge and customs that involve the Amazonian cuisine. The indigenous mythology of the Dessanas and Satarê-Mawé about cassava and guarana, respectively, show us the supernatural and the indigenous symbolism with foods associated with the origin of these societies. The newspaper archives of the *Belle Époque* period in Manaus and the *menus* of the banquet of Governor Silvério Nery's birthday party, held in 1901 at the Teatro Amazonas, served as a technical and conceptual culinary analysis. Interviews and reports from newspapers and digital magazines that dealt with contemporary gastronomy in Manaus and its current context were the basis for regional restaurants and the first indigenous restaurant in the country, Biatüwi - Casa de Comida Indígena. An Amazonian cuisine was observed as a reflection of the indigenous peoples in which ancestral strength is synonymous with cultural and gastronomic resistance in a bowl seasoned with redemption.

**Keywords:** *Belle Époque*; Amazonian cuisine; gastronomy; *menus*; indigenous culture.



## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> – Farofa de tartaruga servida no casco da tartaruga do restaurante O Lenhador em Manaus. ....	25
<b>Figura 2</b> – Quadro Vendedora de Tacacá de Antonieta Santos Feio, 1937. Acervo do Museu de Arte de Belém. ....	29
<b>Figura 3</b> - Maniçoba servida na cuia. ....	40
<b>Figura 4</b> - Pirarucu de casaca. ....	42
<b>Figura 5</b> - Anúncio do Restaurant Francez no jornal Correio do Norte de 1906. ....	69
<b>Figura 6</b> - Ilustrativo do Hotel Cassina de 1899. ....	74
<b>Figura 7</b> - Fachada principal e lateral, salão do restaurante do Hotel Cassina. ....	74
<b>Figura 8</b> - Cardápio do almoço em homenagem a Plácido de Castro no ano de 1903 no Hotel Cassina ....	75
<b>Figura 9</b> - Anúncio do Restaurante 31 de Janeiro no Jornal do Commercio do dia 01 de maio de 1907 ....	78
<b>Figura 10</b> - Ilustrativo do salão do High Life Bar do ano de 1910. ....	81
<b>Figura 11</b> - Fachada principal do Restaurante Canto da Peixada. ....	89
<b>Figura 12</b> - Mesas do Restaurante Canto da Peixada dispostas na calçada... ..	90
<b>Figura 13</b> - Costelas de Tambaqui assadas na brasa e Caldeirada de Tucunaré do Restaurante Canto da Peixada. ....	90
<b>Figura 14</b> - Vitrine no interior do Restaurante Canto da Peixada com os utensílios usados pelo Papa João Paulo II e uma foto do encontro com o Sr. Aldenor. ..	91
<b>Figura 15</b> - Salão e decoração do restaurante Peixaria do Juvenal. ....	93
<b>Figura 16</b> - Matrxinã assada recheada com farofa de banana Pacovã e Bolinho de Pirarucu do restaurante Peixaria do Juvenal. ....	93
<b>Figura 17</b> – Vista do Restaurante Pirakaia. ....	94
<b>Figura 18</b> - Salão do Restaurante Pirakaia. ....	94
<b>Figura 19</b> - Sardinha frita e Pirarucu à milanesa com baião de dois, farofa e vinagrete do Restaurante Pirakaia. ....	95
<b>Figura 20</b> - Tambaqui assado de brasa com baião de dois, farofa e vinagrete do Restaurante Pirakai. ....	95
<b>Figura 21</b> - Salão do Restaurante Caxiri. ....	96

<b>Figura 22</b> - Vista da janela do Restaurante Caxiri. ....	96
<b>Figura 23</b> - Bolinho de Tambaqui com chutney de cupuaçu e arubé do Restaurante Caxiri.....	97
<b>Figura 24</b> - Crostini de queijo coalho, pimenta de cheiro, castanhas e jambu do Restaurante Caxiri.....	97
<b>Figura 25</b> - Costela de Tambaqui com gratin de banana, aioli de tucumã e dukkah do Restaurante Caxiri. ....	98
<b>Figura 26</b> - Clarinda Ramos e João Paulo Barreto, fundadores do Biatüwi...	102
<b>Figura 27</b> - Chef Clarinda na porta da cozinha do Biatüwi. ....	102
<b>Figura 28</b> - Fachada do Biatüwi.....	103
<b>Figura 29</b> – Calendário cosmológico. ....	104
<b>Figura 30</b> - Artefatos e arte indígena em exposição para venda no Biatüwi..	104
<b>Figura 31</b> - Salão e mesas do Biatüwi. ....	105
<b>Figura 32</b> - Entrada do Biatüwi pelo corredor lateral. ....	105
<b>Figura 33</b> - Moquém do Biatüwi.....	106
<b>Figura 34</b> - Quinhapira e pimentas defumadas do Biatüwi. ....	107
<b>Figura 35</b> - Formigas Sahai e Maniwara usadas nos pratos do Biatüwi. ....	108
<b>Figura 36</b> - Matrinxã assada com farinha Uarini, molho de pimenta, pimentas defumadas e formigas Sahai.....	108
<b>Figura 37</b> - Mujeca de Tambaqui com beiju e Puqueca de Tambaqui com farinha do Uarini e beiju do Biatüwi. ....	109
<b>Figura 38</b> - Banana Pacovã assada com melaço de cana e Aluá do Biatüwi.	109

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1</b> - <i>Hors-d' oeuvre</i> e <i>Entrée</i> do primeiro cardápio do banquete do governador Silvério Nery.....	63
<b>Quadro 2</b> – <i>Relevée</i> e <i>Rôti</i> do primeiro cardápio do banquete do governador Silvério Nery.....	64
<b>Quadro 3</b> – <i>Dessert</i> do primeiro cardápio do banquete do governador Silvério Nery.....	65
<b>Quadro 4</b> – Bebidas do primeiro cardápio do banquete do governador Silvério Nery.....	65
<b>Quadro 5</b> – Pratos do segundo cardápio do banquete do governador Silvério Nery.....	67
<b>Quadro 6</b> – <i>Dessert</i> e bebidas do segundo cardápio do banquete do governador Silvério Nery.....	67
<b>Quadro 7</b> – Descrição e tradução dos pratos do cardápio do almoço em homenagem ao Dr. Plácido de Castro. ....	76
<b>Quadro 8</b> - Descrição e tradução dos pratos do cardápio do Restaurant 31 de Janeiro do anúncio do dia 01 de Maio de 1907, no Jornal do Commercio.....	79

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	13
CAPÍTULO 1	
<b>1. ASPECTOS SIMBÓLICOS E CULTURAIS DA COZINHA AMAZÔNICA</b> .....	18
1.1. A Amazônia no prato: escritos, poemas e músicas .....	23
1.2. Maniva e Waraná Sése: narrativas sobrenaturais identitárias.....	31
1.3. Mistura cultural na cuia amazônica .....	38
CAPÍTULO 2	
<b>2. À MESA DA SOCIEDADE MANAUARA NA <i>BELLE ÉPOQUE</i></b> .....	46
2.1. A vida social na Manaus Moderna: a elite e os indígenas .....	51
2.2. Banquetes: uma narrativa do poder .....	55
2.2.1 O banquete do governador Silvério Nery .....	59
2.3. Restaurantes e cardápios: breve relato histórico.....	70
2.3.1 A Paris dos trópicos e seus restaurantes .....	73
CAPÍTULO 3	
<b>3. A GASTRONOMIA AMAZÔNICA: ENTRE O REGIONALISMO E A RESISTÊNCIA</b> .....	83
3.1 O regionalismo nos restaurantes na Manaus do século XXI .....	86
3.2 Resistência e saberes ancestrais: à mesa do primeiro restaurante indígena do Brasil.....	100
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	112
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	115

## INTRODUÇÃO

A cozinha amazônica é repleta de simbolismos culturais que transcendem suas técnicas e ingredientes. No momento da *Belle Époque* manauara essa cozinha e todos os costumes nativos foram postos de lado pelo pensamento colonizador europeu, que seguia os cânones do prestígio e distinção social sobre o gosto, e não reconhecia a importância sociocultural à mesa de todas as sociedades ao redor do mundo.

No decorrer da história humana as civilizações se transformaram dentro de um processo evolutivo marcado por mudanças em que o ato de se alimentar estabeleceu um novo estilo de vida. A descoberta do fogo e da agricultura proporcionou às sociedades primitivas um estabelecimento territorial, assim como a transição de caçadores-coletores para produtores. A alimentação passou de um ato necessário de subsistência para uma atividade social, em que a cozinha se articula entre a natureza a cultura. (MONTANARI, 2013).

Logo, pesquisar sobre a culinária de uma determinada região, cidade ou povoado não é conhecer somente os sabores e os temperos característicos, mas é buscar entender a cultura daquele povo, dos seus ancestrais e de como esses sabores chegaram aonde estão, pois, a organização social de uma sociedade é também representada pela comida, através de seus aspectos simbólicos do consumo, do modo de pensar e de viver.

A escassez de estudos sobre a cozinha amazônica no período da *Belle Époque* manauara levanta a problemática dessa pesquisa pela busca dos simbolismos socioculturais. A ilusão do *glamour* da época em paralelo a ancestralidade da cozinha amazônica, conduzem a pesquisa para o entendimento de como houve o compartilhamento da mesa da cultura local com a francesa e de que modo é refletido atualmente no cenário gastronômico manauara.

A *Belle Époque* manauara aconteceu nas décadas finais do século XIX e começo do século XX, marcadas pelo apogeu da produção da borracha na Amazônia. As cidades de Manaus e Belém se transformaram urbanisticamente,

economicamente e socialmente graças à exportação do látex, matéria prima principal usada na fabricação de pneus. (DAOU, 2004).

Atrás das construções dos grandes palácios, das largas avenidas, das praças arborizadas e das novas regras de condutas impostas pelo Estado, uma parte da população manauara foi esquecida ao ser deslocada do centro para bairros distantes de condições precárias, pois não faziam mais parte do padrão da Manaus moderna. Tomar banho e lavar as roupas nos igarapés centrais foram proibidos, assim como o consumo de certos alimentos nas calçadas em frente as casas. De um lado a elite consumidora de produtos importados, tanto na alimentação como no vestuário e, do outro, os nativos que só observavam de longe a “modernização”. (DIAS, 2007).

Deste modo, a vida na capital da borracha tentava se encaixar nos moldes da civilização ocidental, em que a cultura e o modo de viver de uma determinada sociedade, era vista como selvagem e incivilizada aos olhos daqueles que se julgavam civilizados, onde os hábitos alimentares foram postos a críticas e os tradicionais alimentos regionais se mantiveram, em uma boa parte, excluídos da mesa daqueles que aspiravam por razões de poder e de prestígio a cultura alimentar francesa.

Assim, identificar as dinâmicas sociossimbólicas pautadas na gastronomia manauara contemporânea considerando as narrativas sobre alimentação na *Belle Époque*, é o principal objetivo da pesquisa, que de maneira qualitativa, bibliográfica e documental, observa na investigação de cardápios de festas e de restaurantes da época, além de questões simbólicas e socioculturais, um gancho para realização de uma análise gastronômica, com técnicas e conceitos que contribuem para um melhor entendimento do cenário.

A gastronomia é a área de formação da pesquisadora deste trabalho, que devido a romantização da *Belle Époque* vivida até hoje pelos manauaras, ensinada nas escolas e em algumas academias, pregada por muitos historiadores, iniciou o projeto de pesquisa com a premissa que os costumes franceses e europeus introduzidos eram ideais inquestionáveis. Porém, com o avançar dos conteúdos abordados nas disciplinas do Programa Sociedade e

Cultura da Amazônia, a pesquisa e a pesquisadora ampliaram a visão sobre a Amazônia e principalmente sobre os amazônidas, em um crescente choque de realidade transformado em sede de olhar para os verdadeiros protagonistas desse e de todos os tempos.

Na construção do tema, os pilares teóricos utilizados pertencem a campos distintos que se entrelaçam para o desenvolvimento da pesquisa. Autores nortistas da poesia e da história compõem uma base amazônica que vagueia na culinária, nas ciências sociais e nos acontecimentos datados. A sociologia e antropologia da alimentação pontuam a evolução sociocultural humana através dos hábitos alimentares, assim como mostram uma cozinha brasileira aprofundada em suas raízes. Conceitos, técnicas e particularidades da gastronomia clássica são orientações essenciais para a absorção do cenário. E, na teia das elucidações, autores indígenas acalentam a pesquisa com a completude das suas existências.

Desse modo, os capítulos abordam os três objetivos específicos da dissertação, em que o primeiro, *Aspectos simbólicos e culturais da cozinha Amazônica*, é dedicado a uma introdução da cozinha amazônica de uma forma geral, com ênfase a ingredientes e preparações em que o simbolismo alimentar é mostrado em poesia, música, mitos e colaborações culturais.

Muitos são os poemas e músicas que falam sobre a riqueza da culinária amazônica, onde os versos são dedicados a contemplação do sabor de certos alimentos, com saudosismo e tocante afeto. Os mitos indígenas, por sua vez, demonstram a sensibilidade dessas sociedades com o sobrenatural em diversas linguagens, principalmente com o respeito pela natureza e pelos seus ancestrais. Símbolos atrelados a alimentação, como o fogo e a agricultura, remontam a origem das sociedades e dos costumes, inclusive os alimentares.

Nos diversos períodos da história da Amazônia, alguns estrangeiros passaram e mostraram ao mundo o modo que enxergavam a floresta e seu povo, enquanto outros, juntamente com brasileiros de outras regiões, se enraizaram socialmente e economicamente. Esses processos sociais impactaram a

alimentação da região, com introdução de novos alimentos, costumes e técnicas culinárias, que passaram a formar o prato do amazônida.

No segundo capítulo, *À mesa da sociedade manauara na Belle Époque*, a vida da elite e dos indígenas na cidade de Manaus é abordada em diversos aspectos que mostram os avanços econômicos e urbanísticos do período, assim como as diferenças socioculturais ocasionadas pelo mesmo. Os costumes culturais e políticos, a arquitetura, o comércio e o vestuário da sociedade também são expostos e estão atrelados ao tipo de alimentação da época.

Os cardápios do banquete de aniversário do Governador Silvério Nery em 1901, foram objetos de estudo em um evento que ocorreu nas dependências do Teatro Amazonas e causou entusiasmo na sociedade, assim como proveu bastante conteúdo para análise das preparações servidas na ocasião, com destaque aos peixes amazônicos que também constavam nos cardápios.

Pelo crescente número de visitantes e novos moradores que chegavam a cidade, Manaus passou a dispor de mais hotéis e restaurantes que movimentavam a vida social e forneciam alimentos provenientes de todo o mundo, sendo a França a maior referência nas preparações. Cardápios eram disponibilizados nos jornais e ilustrativos para atrair o público da nova urbe, onde alguns foram selecionados para a pesquisa.

O terceiro capítulo, *A gastronomia amazônica: entre o regionalismo e a resistência*, apresenta o cenário da gastronomia manauara na atualidade com enfoque para a regionalidade dos restaurantes, visto que é algo pulsante na cultura da cidade. Vários são os restaurantes denominados regionais por todas as zonas da cidade que abrangem todos os tipos de público. O restaurante mais antigo de Manaus está em funcionamento desde a década de 1970 com preparo exclusivo de peixes amazônicos.

A resistência da cozinha amazônica de base indígena é exposta através da existência do Biatüwi - Casa de Comida Indígena, que fica localizado no coração do centro histórico de Manaus. Seus fundadores e funcionários são todos descendentes indígenas e oferecem a seus clientes um resgate de suas memórias através dos cheiros e sabores da cozinha indígena ancestral.



Convidamos o leitor a sentar à mesa dessa pesquisa para saborear um pouco da cozinha amazônica indígena sobre uma perspectiva de um período excludente dessa cultura, mas que se fazia presente e resistente a muitas adversidades. A cozinha, a comida, os sabores unem e transformam as realidades sem a perda das raízes e das tradições.

## CAPÍTULO 1

### 1. ASPECTOS SIMBÓLICOS E CULTURAIS DA COZINHA AMAZÔNICA

A cozinha amazônica é revelada em seus sabores, cores e texturas que compõem um cardápio que ultrapassa as barreiras fisiológicas e nutricionais, que mostram a cultura e os valores simbólicos de uma sociedade sustentada por povos autóctones guerreiros, portadores de saberes ancestrais que cultivam suas raízes e respeito pelo meio ambiente em que vivem contados em seus mitos, e por diferentes culturas que se misturam através da alimentação.

Nesse domínio, o antropólogo Claude Lévi-Strauss<sup>1</sup> é referência no estudo da comida ao abordar sua função semiótica e comunicativa, que leva a possibilidade de pensar as relações que se criam em seu entorno. A comida é uma linguagem, um código que apesar de complexo, permite a compreensão da sociedade a qual ela pertence, como afirma o autor, “a culinária de uma sociedade é uma linguagem, na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, também sem sabê-lo, não se resigne a desvelar-lhe nela as contradições”. (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 448).

Assim, a linguagem da comida para Lévi-Strauss articula sistemas de oposições, como o cru, o cozido e o podre, um tripé que revela modalidades de transformações sociais:

O alimento se apresenta ao homem em três principais estados: pode estar cru, cozido ou podre. Em relação à culinária, o estado de cru constitui o pólo não marcado, enquanto os dois outros o são fortemente, mas em direções opostas, o cozido como transformação cultural do cru e o podre como sua transformação natural. Assim, é possível discernir uma dupla oposição, subjacente ao triângulo principal, entre *elaborado/não elaborado* de um lado, e *cultura/natureza*, do outro. (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 431).

Somente através da etnografia que essas formas são preenchidas por significados empíricos, pois essa estrutura está relacionada a relações e não a termos, a estados e não a essência e, a posições e não a noções. (SILVA, 2014).

---

<sup>1</sup> Claude Lévi-Strauss – antropólogo, sociólogo e humanista francês dedicou boa parte de seus estudos a elaboração de modelos baseados na linguística estrutural e na teoria da informação para interpretar as culturas, que considerava como sistemas de comunicação. Segundo ele, as culturas ditas "primitivas" não como um conjunto de dados a serem descritos, mas como ponto de partida para um modelo a ser construído pelo observador. É nesse sentido que Lévi-Strauss se interessa pela religião primitiva e pelos mitos. (MONTEIRO, 2014).

O triângulo cru-cozido-podre delimita um campo semântico através de uma visão exterior, visto que, na culinária nem todos os alimentos são consumidos crus, o cozimento deve acontecer de alguma maneira e o podre só é aceito como resultado de processos. (LÉVI-STRAUSS, 2006).

Roberto DaMatta concorda que essas concepções variam de uma sociedade para outra e diz que no Brasil, “[...] o cru e o cozido podem significar com muito mais facilidade um universo complexo, uma área do nosso sistema onde podemos nos enxergar como formidáveis e nos levar finalmente, muito a sério”. (DaMatta, 1986, p.35).

Desse modo, Massimo Montanari diz que os valores inseridos nos sistemas alimentares de uma sociedade são resultados de processos culturais que transformaram ou reinterpretaram a natureza, por isso:

[...] Comida é cultura *quando produzida*, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo atividade de produção à predação. Comida é cultura *quando preparada*, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura *quando consumida*, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas *escolhe* a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. **Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la.** (MONTANARI, 2013, p.15, grifo nosso).

Contreras e Gracia (2011) corroboram com Montanari sobre a alimentação constituir um sistema de comunicação já que não é sujeito de estudos estatísticos ou nutricionais, mas um sistema de signos complexos, com protocolo de usos e comportamentos próprios.

O que comemos, quando e como comemos tem valor indentitário pessoal e social, porque a comida carrega propriedades comportamentais e morais, pois a postura de uma sociedade frente a um alimento reflete ensinamentos aprendidos de outras pessoas, já que a base da cultura alimentar é “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou

aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhados pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social”. [...]. (CONTRERAS, 2002a, 2002b, *apud* CONTRERAS; GRACIA, 2011, p.129), e Dória completa “soluções alimentares foram se criando ao longo do tempo, adquirindo, pouco a pouco, seu lugar na história, seja por necessidade, seja por puro gosto”. (2014, p. 33).

Assim, a identificação através do alimento é uma condição humana que passa pelos sentidos, pelas percepções sensoriais, onde o gosto e o sabor são capazes de remeter o homem a cozinha de sua avó, ao cheiro do feijão da sua mãe, por exemplo. Le Breton diz que:

Nuestras percepciones sensoriales, encastradas a significados, dibujan los fluctuantes límites del entorno en el que vivimos y expresan su amplitud y sabor. El mundo del hombre es un mundo de la carne, una construcción nascida de su sensorialidad y pasada por el cedazo de su condición social y cultural, de su historia personal, de la atención al medio que lo rodea. (LE BRETON, 2009, p. 12)

Le Breton<sup>2</sup> concluí que o gosto é um produto da história do indivíduo, de sua relação com sua cultura e seus simbolismos, é o encontro do subjetivo com o coletivo, “[...] comer significa participar de una cultura, compartir gustos y rechazos con los demás, preferencias e indiferencias, salsas, cocciones, etc. [...]” (LE BRETON, 2009, p. 287).

Raul Lody (2008) diz que a natureza é a matriz provedora dos alimentos e as culturas são as tradutoras de tudo que dela provém de infinitas maneiras, em cardápios, prazeres, paladares, receitas, odores que terminam no ato de comer. As peculiaridades e as diferenças de cada cultura formam suas identidades, e por isso, o autor completa:

Comer é ingerir, integrar, comunicar, falar pelos ingredientes, pelos temperos, pelas maneiras de fazer cada prato, pelas maneiras de consumir cada prato. [...] comer é existir enquanto indivíduo, enquanto história, enquanto cultura, dando o sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo. (LODY, 2008, p. 32).

---

<sup>2</sup> David Le Breton – sociólogo e antropólogo francês é referência no estudo do corpo e da corporeidade, com abordagem em diversos temas: corpo, sentidos, sabores, sentimentos, paixões, vozes, rostos, a pele, tatuagem, o riso, juventude, dor, riscos, sofrimento, violência, aventuras, caminhadas e o silêncio. Para Le Breton, “a realidade objetiva do corpo é socialmente construída, e assim o significante corpo se torna uma ficção culturalmente operante”. (MALYSSE, 1998).

A diferença entre alimento e comida é observada por DaMatta como referência no sistema social brasileiro, já que para ele o alimento é qualquer coisa que possa ser suprir as necessidades fisiológicas do indivíduo a ser ingerida, e a comida é relacionada ao prazer e as regras de comensalidade. Comer para os brasileiros é diferente do comer do estrangeiro, o jeito de comer define também aquele que o ingere, “daí a nossa forma especial de comer. Nosso jeito brasileiro de apreciar a mesa grande, farta, alegre e harmoniosa. Mesa que congrega liberdade, respeito e satisfação”. (DAMATTA, 1986, p. 42).

Maciel (2004) fortalece o argumento de DaMatta sobre o alimento e a comida e complementa ao dizer que a partir disso é possível compreender a formação das cozinhas como formas culturais, reconhecidas e codificadas, e conclui:

Uma cozinha faz parte de um *sistema alimentar* – ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação -, o qual inclui a *culinária*, que refere-se às *maneiras de fazer* o alimento transformando-o em comida. (MACIEL, 2004 p.26).

Para Lody, a construção da cozinha brasileira está nas relações que trocam e alimentam a sociedade, “nos ingredientes que, transformados pelas técnicas e rituais próprios, distinguem regiões, localidades, grupos e indivíduos.” (2008, p. 92), e Dória completa:

A cultura brasileira é muito rica em formas de sociabilidade: centenas de diferentes povos tribais, comunidades tradicionais adaptadas a diversas situações de vida, a herança da escravidão e os hábitos herdados de enorme gama de imigrantes – tudo isso define modos diversos de nos relacionarmos em torno da mesa e com a comida, embora não tenhamos muita consciência dessa variedade. (DÓRIA, 2014, p.236).

Assim, em todas as cozinhas do Brasil, de Norte a Sul, de Leste a Oeste, diferentes alimentos transmitem cheiros, sabores, cores e texturas formam a linguagem alimentar do país, mas “a constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento.” (MACIEL, 2001, p.152).

A cozinha amazônica é reflexo de uma terra que alude pluralidade e singularidade no mesmo tempo e espaço: plural em sua biodiversidade na fauna, na flora e em suas águas, e singular em seu bioma. Seu clima, quente e úmido, é propício a formação de alimentos de sabores, cores e texturas exclusivas que unidos com os saberes ancestrais dos povos originários aos de outras culturas, fazem da mesa amazônica um banquete dos deuses, do imaginário e dos mitos.

Amazônia, território tropical; sol diário, sol delírio. O corpo tenta recuperação com sucos doces, ou em outras águas retidas nos peixes de carnes brancas e suaves que provocam outras águas: água na boca. Boca, porta, princípio que o homem encontrou para viver o mundo representado pelos alimentos. Norte, cozinha do Norte, identidade de povos, todos singulares pelas formas e destinos de autenticar um *ethos* comum que se reproduz em cada cuia de tacacá, em cada maniçoba que aguça a gula, em cada sorvete que refresca. No vatapá, no caruru, no pirarucu salgado. Nos mingaus, na farinha em contato com a saliva, virando pasta engolida com gosto de ser d'água, grossa, amarelada, daí ser do Norte. (LODY, 2011, p. 38).

Para Márcio Souza a pureza da cozinha amazônica vem da sua morfologia pré-colombiana, dos sabores pescados nos grandes rios e dos condimentos que foram achados nas trilhas das florestas, “[...] é uma cozinha que evoca paladares ancestrais, quando o mundo era jovem e os povos do grande vale construía suas civilizações sem a presença dos brancos [...]”. (SOUZA, 2019, p.334).

Por conseguinte, os amazônidas são do balanço da rede e também da mesa. Se caça, se pesca, se planta, se cozinha e se come, aliás, comida da boa, de lambar os beijos, que enche, que sustenta, que alimenta o corpo e a alma. Os amazônidas fazem da floresta seu lar, da sua cidade seu porto e da sua mesa um aconchego. Os amazônidas se conectam com sua terra através da farinha, do caldo ardente de tucupi, do peixe moqueado, frito ou no caldo, do tucumã no pão, e em tantas outras preparações. Os amazônidas falam primeiro a língua da comida, que é transformada em acolhimento por um povo quente e aguerrido, que por mais que sofrido, convida logo quem chega para comer.

Portanto, nesse primeiro capítulo trataremos a cozinha amazônica primeiro sobre a ótica da poesia, da música e de escritos; depois, o simbolismo indígena sobre os mitos na alimentação e, finalizamos com o aporte de outras culturas que fazem parte do prato amazônico, com uma visão voltada apenas

para a comida, sem seguir uma ordem cronológica.

### 1.1. A Amazônia no prato: escritos, poemas e músicas

*“Quero pro café, tucumã  
quero pra almoçar, tambaqui  
sobremesa, vai jatobá  
rede pra embalar e dormir.”*

(Amazônico – Raízes Caboclas)

A culinária Amazônica é contada em verso e prosa, em textos e contextos, no cotidiano e na festividade, na ciência e na insciência, na técnica e no improviso, na sutileza e na indelicadeza, no amor e na paixão, no tempo e no espaço, na saúde e na dor e, em tantas situações que envolvem a cultura desse lugar multicultural, rico de vida e saberes ancestrais.

Moradores da região, poetas, músicos, cronistas e expedicionários, antropólogos e sociólogos dedicados a alimentação, culinaristas, gastrônomos da contemporaneidade e admiradores da boa mesa Amazônica, enumeram diferentes adjetivos em seus relatos sobre a comida da floresta, tentam definir em palavras os sabores, as texturas, as cores e os cheiros que compõem a cozinha Amazônica, dita muitas vezes como selvagem, exótica, excêntrica, original, singular e simplória.

Nos primeiros relatos sobre a Amazônia no século XVI, os hábitos alimentares dos povos indígenas são descritos principalmente através dos alimentos consumidos, com uma visão apontada como selvagem. Em 1541, o frei Gaspar de Carvajal, registra a expedição do espanhol Francisco de Orellana, e relata que a alimentação durante a viagem era escassa, e a fome era saciada quando eles se estabeleciam nas aldeias e os nativos ofereciam carne de tartaruga, perus, macaco, peixes e perdizes. (GONDIM, 2019).

Em 1637, o cronista jesuíta padre Alonso de Rojas, ampliou as explanações sobre a Amazônia em seu escrito o *Descobrimento do Rio das Amazonas*, em viagem de subida do rio Amazonas e sobre a alimentação indígena, o cronista se impressiona com a variedade de carnes, como a de anta, veados, porcos e pacas, assim como a abundância do cacau e do mel as

margens do rio. Já o padre Cristóbal de Acuña autor do *Novo Descobrimento do Grande Rio das Amazonas*, de 1641, compara a carne de veado, paca e cotia com as consumidas na Europa e que não deixam nada a dever em sabor. (GONDIM, 2019).

O romancista e poeta Mário de Andrade, apreciador da boa mesa e principalmente da culinária brasileira, coloca a cozinha do Norte como refinamento, em sua crônica *Tacaca e Tucupi (1939)*, mesmo não simpatizando com alguns sabores, corrobora com Carvajal, Rojas e Acuña sobre as carnes consumidas na Amazônia:

O macuco baixa do poleiro com seu sabor tão silencioso; e vem a ingênua paca no seu gosto irônico de estarmos prejudicando virgens; e principalmente o tatu galinha, uma das nossas mais perfeitas carnes como sutileza do tecido. (ANDRADE, 2013, p. 90).

Acerca da carne de tartaruga, o escritor completa “a tartaruga, principalmente a tracajá mais risonha, dá vários pratos suaves, [...]” (ANDRADE, 2013, p.90), pois a tartaruga, um caso à parte da cozinha Amazônica, era chamada de “galinha do Amazonas” pelo consumo cotidiano durante alguns séculos, e também pela produção de manteiga, usada para temperar e fritar peixe, assim com a banha (gordura), que era usada como combustível de lamparinas de casas e na iluminação urbana. Muitos são os depoimentos a respeito do quelônio, desde a sua captura as preparações alimentícias.

No século XVIII, o cronista e cientista francês Charles-Marie de La Condamine, em sua obra *Relation abrégée d'un voyage fait dans l'intérieur de l'Amérique méridionale (1745)*, registrou poucas informações sobre os alimentos consumidos pelos nativos, mas, sobre as tartarugas disse:

As tartarugas do Amazonas são procuradíssimas em Caiena, como mais delicada que qualquer outra. Há as de tamanhos diferentes, e de diversas espécies, e em tão grande abundância que elas sós e mais os ovos poderiam abastecer os moradores daquelas margens. Há as terrestres, que se chamam jabutis na língua do Brasil, e que se preferem no Pará às de outra espécie. Todas se conservam, e sobretudo as últimas, fora d'água vários meses, sem alimentar-se aparentemente. (LA CONDAMINE, 2000, p.105).

O padre jesuíta João Daniel designou capítulos específicos em *Tesouro descoberto no máximo Rio Amazonas*, sobre os peixes, frutos, raízes, bebidas e animais como a tartaruga, em que descreve os principais pratos:



De cada tartaruga fazem sete ou mais menestras diversas; e todas de receber. Primeira o sarapatel, segunda o sarrabulho, terceira o peito assado, quarta o fricassé, quinta o cozido, sexta a sopa, sétima o arroz. Isto é o mais usual, que em casas particulares ainda fazem mais guisados, especialmente se ela está com seus ovos; e se é das maiores, uma só pode dar de comer a uma comunidade. (DANIEL, 2004, v. I, p. 131).

Ainda sobre as preparações realizadas com a carne de tartaruga, Mário Ypiranga Monteiro, diz que dependendo da habilidade do cozinheiro, pode se fazer até treze pratos de uma tartaruga adulta, algo que exige conhecimento no corte da carne, como mostra a figura 16, abaixo. O autor completa que a tartarugada “é o prato por excelência amazônico de origem e de composição. De toda a Amazônia onde haja quelônio de qualquer espécie.” (MONTEIRO, 2014, p. 57). Como mostra a figura 1, abaixo:

**Figura 1** – Farofa de tartaruga servida no casco da tartaruga do restaurante O Lenhador em Manaus.



Fonte: Tripadvisor.com, 2018.

Várias carnes são consumidas na Amazônia, mas os peixes! Ah, os peixes amazônicos! Tamanhos, formas, cores e sabores singulares de cada espécie, que fartura à mesa do caboclo do café ao jantar, que encanta nos versos dos poetas, como na música Feira da Panai do autor Nicolas Júnior, que diz:

Le, le, le, le, le, le, le, le, le, le, le, le, le, le  
 Hoje eu acordei mais cedo pra comprar um peixe lá na panai  
 Tava com muita vontade de tomar um caldo do peixe daqui  
 Comprei salsa e coentro, cebolinha e pimenta murupí  
 E fui barganhar o preço em meio a gritaria, quando eu ouvi

Três bodó por cinco, leve o jaraqui, dúzia de cubíu, tem curimatã  
 Matrinxã sem espinha, traíra cuiú, sardinha fresquinha, pescada e  
 pacu  
 Tem pirapitinga, cará e apapá, cachorra e branquinha limpa pra levar  
 Piranha da branca e tucunaré, tem jatuarana se você quiser

Ai meu Deus e agora qual que eu vou levar  
 Nunca vi fartura tanta num lugar, quando eu tava prestes a me decidir  
 Chegou outro barco, e comecei a ouvir  
 Tem pirarucu, tem cara açú, olha o tamoatá, vai um aracú

Piau, pirarara, tambaqui, mandí, tô ficando é doido de tanto ouvir  
 Mapará da hora, arraia vai bem, tem piranha preta, aruanã também  
 Surubim, filhote e caparari, tem piracatinga e até matupiri  
 Olha a guelrra desse, aperta dali, tô ficando doido de tanto ouvir.  
 (JÚNIOR, 2022).<sup>3</sup>

O compositor descreve a abundância de peixes e o cotidiano de uma das feiras mais antigas e populares de Manaus, onde o costume dos vendedores de gritar os tipos de peixes e os valores, fazem parte da cultura dos mercados amazônicos.

As receitas produzidas com os peixes são abundantes quase como a variedade dos mesmos, como relata o antropólogo Raul Lody (2011, p.31) “cozidos, fritos, assados, como moquecas e salgados, geralmente acompanhados de farinha de mandioca, limão e pimenta fresca, fazem o povo lamber os beiços [...]”. A caldeirada, um dos pratos mais apreciados pelos amazônidas, era consumida pelos indígenas e cabocos pela seguinte forma, segundo Monteiro (2014, p.23):

[...] o processo, no entanto, é mais antigo, pois que o indígena e o caboco usavam-no nas grandes festas comunais, empregando de uma só vez toda sorte de peixes pequenos e grandes, cortados em postas a ferver nas grandes talhas de barro denominadas geralmente igaçáuas, mas em nheengatu é inhapepu. A própria caldeirada diz em língua de índio mimoinsáua. [...]. Pode ser acompanhada com pirão de farinha, ao gosto.

Os peixes dividem o prato com um acompanhamento indispensável à mesa do amazônida, a farinha de mandioca, que comumente exerce o papel principal na alimentação, pois como diz Câmara Cascudo, sem a Rainha do Brasil, a

<sup>3</sup> Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=CUcbnqmbfJl>>.

mandioca, “[...] a refeição estará incompleta e falha. É comida *de volume*, comida *que enche*, sacia, *faz bucha*, satisfaz”, e completa, “quem viveu na Amazônia, seringueiros, regatões, viajantes, lavradores, os padres das missões, todos atestam a indispensabilidade da farinha” (Cascudo, 2011, p.92;101).

O naturalista Louis Agassiz e sua esposa Elizabeth Agassiz, comprovam a afirmação de Cascudo, quando no século XIX, na expedição Thayer, Elizabeth descreve em seu diário de campo, *Viagem ao Brasil (1865-1866)*, o processo de preparo da farinha:

Uma vez descascados os tubérculos da mandioca são ralados num ralador grosseiro. Obtém-se assim uma espécie de pasta úmida, com que se enchem tubos de palha, elásticos, feitos de fibras trançadas da palmeira Jacitará (*Desmonchus*). Quando esses tubos, tendo em cada ponta uma asa, estão cheios, a índia os suspende a um ramo de árvore; enfia em seguida uma vara resistente na asa inferior, fixando uma de suas pontas num buraco feito no tronco da árvore. Apoiando-se então na ponta livre da vara, ela o transforma numa espécie de alavanca primitiva sobre a qual exerce todo o peso de seu corpo, provocando assim o alongamento do cilindro elástico que se estica o mais que pode de uma extremidade para outra. A massa fica então fortemente comprimida e o suco que se escapa vem escorrer num vaso colocado embaixo. Este suco é no começo venenoso, mas, depois de fermentado, torna-se inofensivo e capaz de servir como bebida: é o tucupi. Para fazer a tapioca, mistura-se mandioca ralada com água e comprime-se numa peneira. O líquido que passa é deixado repousar; forma-se logo nele um depósito, semelhante ao amido, que se deixa endurecer e de que se faz em seguida uma espécie de sopa; é prato favorito dos índios. (AGASSIZ, 2000, p.185).

O processo descrito acima, relata uma cena do cotidiano em que Elizabeth observava as indígenas de uma comunidade que eram as responsáveis pela produção dos derivados da mandioca, que segundo ela “essa planta é de inestimável valor para os pobres: ela lhes dá a farinha – espécie de fécula grosseira que lhes substitui o pão – a tapioca [...].” (AGASSIZ, 2000, p.185).

O tucupi, citado por Agassiz, bebida derivada da mandioca que é extraída no processo de fabricação da farinha, é também referência da culinária amazônica, pois é consumido em diversas preparações. A cerca do tucupi Pe. Joao Daniel relatou sobre o fato de ser um potente veneno, quando consumido *in natura*, “[...] é este o sumo da raiz mandioca, de que fazem o seu pão, ou farinha usual e ordinária [...]. É tão ativo este veneno tucupi que em breves horas mata os que o bebem, ou sejam animais, ou homens [...]” (DANIEL, 2004, v. I,

p.291), e sobre a mais famosa preparação do tucupi, o tacacá, disse “[...] que é uma pouca de água engrossada ao fogo com a farinha carimã, e com seus raios de tucupi, e picante da malagueta; e dos índios a aprenderam também os brancos, que já hoje usam desta bebida por acepipe”. (DANIEL, 2004, v. I, p.277).

O tacacá é poesia, é música exaltada por cantores nacionais, como Luís Gonzaga, na música *Tacacá*, e por cantores amazônidas, como por exemplo a toada *Tacacazeiras da Amazônia*, que faz parte das toadas do Boi Caprichoso, do Festival Folclórico de Parintins do ano de 2007, que diz:

É dia de feira, mulher guerreira  
Que cedo levanta, com a certeza de lutar

Escolhe o melhor tucupi, cheiro-verde, tapioca, jambu, camarão e  
pimenta murupi  
Tem chicória e cebolinha, tem a cuia com a cestinha, pra comprar!  
Ferve a goma na panela fundo preto  
Pega abano, braço forte no fogareiro a brasa a queimar  
É fim de tarde, toalha de mesa, arruma a banca traz cadeira  
Que hoje tem cuia de tacacá!  
Pra tomar um cheiro! Que o vento sopra e leva distante,  
Que envolve o visitante fazendo provar  
E nunca mais, esquecerá desse sabor, basta provar  
Meu tacacá é feito com amor!

É mês de junho minha ilha está em festa  
Bem no meio da floresta brilha a estrela  
Do meu boi, Caprichoso!

Vem provar meu tacacá, chega pra cá moça faceira  
Que tem festa a noite inteira  
É festa de boi-bumbá! (AGUIAR; BASTOS, 2007).<sup>4</sup>

Logo, a magnitude do tacacá possui dimensões que ultrapassam a culinária, pois a figura da mulher tacacazeira, exalta a força da mulher indígena, preta e cabocla nesse ofício milenar, onde elas são as protagonistas das panelas da região, que acordam cedo, vão a feira e passam o dia a cozinhar para no final da tarde vender suas comidas para o sustento das famílias, como mostra a figura 2, abaixo:

---

<sup>4</sup> Disponível em:< <https://www.youtube.com/watch?v=WdL66XuqiGY>

**Figura 2** – Quadro Vendedora de Tacacá de Antonieta Santos Feio, 1937. Acervo do Museu de Arte de Belém.



Fonte: journals.openedition.org., 2008.

Os sabores amazônicos são delas, as responsáveis pela cozinha, pelos temperos e saberes que se refletem nas refeições do cotidiano das casas, na comida de rua e na comida de festa. Segundo Lody (2011) a mulher indígena além de preparar a comida, fabrica os utensílios de barro, madeira e fibras, que servem para moer, secar, espremer e transportar os alimentos. Assim, o cuidado da tacacazeira em arrumar sua banca com sua melhor toalha de mesa, com as cuias brilhando e com o tucupi sempre fumegando, representa as mulheres amazônicas em um ritual de respeito com a comida e com seus consumidores.

Na cozinha do Norte, todas as preparações que levam peixe e carnes de caças, são acompanhados de pimenta, o principal tempero da comida da região, antes mesmo que o sal, pois poucos grupos indígenas o conheciam. A pimenta murupi, a malagueta regional e a jiquitaia ou Baniwa são as mais consumidas na região, sendo a última originária dos povos da região do Alto Rio Negro, na qual leva o nome da formiga jiquitaia, muito pequena, vermelha e de picada dolorida. Monteiro (2014, p. 18) enfatiza a valia da pimenta para os comensais da região Norte, “[...] a nossa pimenta sempre foi um condimento indígena de natureza e aplicação, pois que o silvícola e o caboco atêm por estímulo sexual e dele não se privam em suas comedorias”.

Uma culinária ora ardente, ora agridoce, que se faz pelo uso da pimenta

e pela presença da banana, seja ela a mais comum ou a tradicional amazônica Pacovã. Assim, as frutas e suas variedades são consumidas *in natura*, como doces, como vinho (bebida), em preparações salgadas ou no cotidiano com arroz com feijão. A lista é grande e com características encontradas somente na região, que se fazem muitas das vezes incomparáveis com outros sabores. Açaí, buriti, cupuaçu, bacaba, marimari, pupunha, maracujá do mato, taperebá, sorva, murici, bacuri, tucumã, entre tantas outras enchem o panelaço. As frutas também viram poemas, como fez o poeta Luiz Bacellar em seu livro dedicado a elas, Sol de Feira:

Rondel do Cupuaçu VI

cupuaçu  
 és soberano  
 do pomulário  
 americano  
 num cofre pardo  
 guardas com ciúmes  
 raros sabores  
 vivos perfumes

urna selvagem,  
 ubre silvestre,  
 moreno seio,  
 tanta delícia  
 tua curva crosta  
 retém no meio.

(BACELLAR, 2008, p. 20)

A riqueza da cozinha Amazônica é derivada da magnitude da fauna e da flora da região, exaltada com os saberes dos povos tradicionais e agregada por todas as outras culturas que compõem o cenário étnico da Amazônia. A mesa da Amazônia é algo de valor imaterial, tanto pela sua peculiaridade quanto pela sua variedade de preparações, que não caberiam em apenas uma seção de uma dissertação, por isso, os pratos, receitas, alimentos, técnicas e saberes não citados aqui, não são menos importantes e dispensáveis.

Os primeiros relatos sobre a alimentação na Amazônia, foram feitos pelos cronistas e expedicionários que, por mais que na maioria dos seus escritos a discriminação racial e civilizacional está presente diretamente em julgamentos e apontamentos, determinadas informações são suporte para estudos sobre os povos autóctones amazônicos.

A fala de escritores, poetas e músicos da região, dão um olhar para a

comida nortista de afeto, de apego, de pertencimento, uma visão diferenciada da visão do estrangeiro. O sentimento puro dos versos das canções, são entoados de forma que o cotidiano da alimentação seja um manifesto cultural de um povo farto a mesa pela variedade e abundância da biodiversidade, mas que luta de sol a sol, para manter comida dentro do seu prato.

A vida do caboclo, do preto e do indígena na região Amazônica, possui mazelas a serem vencidas, seja nas cidades ou nas comunidades, onde os alimentos estão cada vez mais escassos por um processo de seleção chamado desigualdade social, que pode ser visto nos tipos de peixes consumidos pelas classes sociais. Nem todos têm a oportunidade de ter à mesa nos almoços de domingo, um tambaqui assado ou um pirarucu frito, por exemplo, em sua maioria são peixes menores, mais acessíveis, mas que graças a mãe natureza, são tão saborosos quanto os denominados peixes de elite.

Na próxima seção mostraremos a cozinha amazônica em sua base indígena revelada através da mitologia dos povos ancestrais, que envolvem o sobrenatural, o lúdico e a fábula com a criação dos alimentos que são base de sustento para as sociedades tradicionais.

## **1.2. Maniva e Waraná Sése: narrativas sobrenaturais identitárias**

*“Um naco de tucunaré, um pedaço de paxicá de peixe-boi ou um bocado de sarapatel de tartaruga remete à velha morada dos deuses das terras do sem-fim”.*

(Márcio Souza)

A relação dos povos indígenas com a natureza e o mundo é o oposto do que o ocidente colonizador pensa e pratica, pois para eles há um vínculo que ultrapassa o mundo físico que se conecta em uma dimensão ancestral, religiosa e mítica. Os alimentos que a natureza oferece são considerados artefatos simbólicos que além de sua função vital, compõem o universo mítico e lendário da cultura indígena.

O respeito pela terra e de tudo que dela provém é repassado de geração em geração nos povos tradicionais antigos. Esse apreço é gerado pela

obediência e admiração que os mais novos têm dos mais antigos, assim os ensinamentos são passados, assim as tradições se solidificam e, assim o presente e o futuro não veem o passado com inutilidade e desprezo. O conhecimento tradicional dos povos indígenas, alude a vida em tudo que existe, como relata Daniel Munduruku (2000, p.31):

Dizem os antigos que tudo é uma coisa só, tudo está em ligação com tudo e que nada escapa à trama da vida. Segundo o conhecimento tradicional, cada coisa existente – seja ela uma pedra, uma árvore, um rio ou um ser humano – é possuidora de um espírito que a anima e a mantém viva, e nada escapa disso. Diz ainda que é preciso reverenciar a terra como uma grande mãe que nos alimenta e acolhe e que ninguém foge ao seu destino.

A memória tem papel fundamental para o conhecimento da trama da vida nas sociedades indígenas, é com ela que a tradição é mantida. O amor pela Mãe-terra é algo comum entre vários povos indígenas, uma mãe amorosa que sustenta seus filhos com o melhor dos alimentos, a natureza, como fala o escritor Ailton Krenak ao revelar o significado de seu sobrenome:

O nome krenak é constituído por dois termos: um é a primeira partícula, *kre*, que significa cabeça, a outra, *nak*, significa terra. Krenak é a herança que recebemos dos nossos antepassados, das nossas memórias de origem, que nos identifica como “cabeça da terra”, como uma humanidade que não consegue se conceber sem essa conexão, sem essa profunda comunhão com a terra. (KRENAK, 2019, p. 24)

Munduruku (2000) explica que desde pequenas, as crianças aprendem que devem conviver em harmonia e respeito com a natureza, através de histórias contadas pelos anciãos, que os ensinam a conversar com a Grande Mãe e a lhe pedir alimentos físicos e espirituais, uma visão filosófica da natureza baseada em crenças que constituem as regras sociais, políticas e religiosas. A filosofia que reverencia a sacralidade da Mãe-terra, tem base na tradição ancestral que apresenta a mesma como o ventre da geração, o solo para a alimentação e o coração para o reencontro com os antigos:

Esses princípios estão fundados nas narrativas míticas onde o real e o fantástico andam de mãos dadas; onde ser e não-ser fazem parte da mesma estrutura; onde o bem e o mal têm os mesmos poderes. Narrativas vivas, fundadoras de uma postura moral, ética, estética e social. Lá, onde o divino se encontra com o humano, está a base de uma sociedade que tem a terra como mãe. (MUNDURUKU, 2000, p. 35).

Portanto, como diz Munduruku, as narrativas míticas envolvem o saber



acumulado das gerações ancestrais, com funções que orientam, muitas vezes, o comportamento social daquele grupo. Tal conhecimento é sacralizado por reverenciar a participação de entes sobrenaturais, onde são vividos através de ritos que trazem a experiência do reviver, de coexistir com esses seres sobrenaturais, que transcendem do mundo espiritual para a realidade atual. Márcio Souza diz que:

Um jovem índio mehinaku disse certa vez que um mito é como um sonho sonhado por muitos e contados por bastante gente. E, como os sonhos são sublimações de acontecimentos reais, não é de estranhar, portanto, que o olhar de um índio sobre a floresta seja diverso do olhar de um estrangeiro, tal como a percepção que eles têm de seu passado e do uso de conhecimentos acumulados em milênios de experiência empírica seja algo mais que um conjunto de práticas primitivas e bárbaras. (SOUZA, 2021, p.49).

Assim, a harmonia com o sagrado é referenciada através da natureza, onde o desrespeito causa desordem e caos que evocam espíritos maléficos, que exigem rituais de reestabelecimento do equilíbrio, com profundo conhecimentos adquiridos pela tradição e pelos ancestrais.

A cozinheira e ativista Tainá Marajoara, enfatiza que a alimentação indígena também está entrelaçada com a sua ancestralidade, pois na cozinha indígena existe um ritual, uma espiritualidade que vem da cultura, da identidade, do conhecimento tradicional, do saber, do falar, do cantar e das práticas artesanais. (MARAJOARA *apud* DÓRIA, 2015), e Márcio Souza completa:

Os povos indígenas da Amazônia não legaram apenas a rede que nos embala o sono e alguns animais amansados pelas suas mãos. Eles também nos deram uma cozinha que merece ser celebrada com reverência e um necessário sensualismo. É o banquete da cozinha gerada no coração dos mitos, temperadas pelas mãos das amazonas guerreiras, saboreadas por guerreiros incansáveis e legada generosamente a nós por essas culturas que se desvanecem. [...]. (SOUZA, 2019, p.337).

Logo, os mitos relacionados com alimentos que fazem parte da culinária amazônica, também possuem enredos similares com outros mitos, com personagens do cotidiano que acabam invocando algo sobrenatural ou vice e versa. Marcos Krüger (2011) relata que apesar de que em uma grande parcela dos mitos, algum personagem seja envolvido por se alimentar ou beber algo proibido, os mitos dedicados aos alimentos narram, através do imaginário, a origem e a importância que determinada planta tem para a alimentação daquela sociedade, como por exemplo a mandioca e o guaraná, que são os mitos

selecionados para compor esta seção com versões pouco conhecidas de etnias indígenas residentes na região Amazônica. A descrição do mito da mandioca é a do povo indígena Dessana, habitantes da região do Alto Rio Negro, e o mito do guaraná do povo indígena Saterê-Mawé, habitantes da região de fronteira entre os estados do Amazonas e do Pará.

O mito da mandioca dos Dessanas, é um dos mitos estudados por Krüger (2011), sendo complexo, pois possui dois núcleos narrativos que fazem a ligação de um ente sobrenatural, chamado Baaribo, um ser que possuía dentro de si, todas as plantas necessárias para a sobrevivência da humanidade. Na primeira parte do mito, considerada sobrenatural, Baaribo é casado e tem dois filhos: Doé e Abe. Abe traiu Doé ao deitar com a mulher do irmão, que ao saber matou Abe a pauladas, cortou seu pênis e enterrou o corpo próximo a um rio.

Baariba encontrou o corpo de Abe e através de um ritual, trouxe seu filho a vida, mas este, com vergonha por não ter mais seu pênis, se recusou a voltar para casa. Baariba criou um cogumelo chamado *abeyeru*, 'pênis da lua', e colocou no lugar do membro cortado. Ao chegar em casa, Doé, metamorfoseado de pássaro, zombou do irmão e o chamou de fantasma, motivo que levou Abe a se isolar na mata para nunca mais ser visto. Passado algum tempo, Baaribo triste com o destino dos filhos, culpou a esposa pelo acontecido, a abandonou e saiu em direção ao sul a procura de outra esposa. Ao ir embora, o brinco de Baaribo, adorno civilizacional, estava virado e prestes a cair, sinalde que a morte estava próxima.

Na segunda parte do mito, considerada a parte humana, Baariba chegou na serra da foz do rio Curicuriari, próximo de Uaupés, região de São Gabriel da Cachoeira, e conheceu as duas filhas de Wariro, e as desposou. Baaribo revelou ao mundo a planta denominada maniva, mas os percalços com a sua mulher, primogênita de Wariro, em desobediência às suas ordens, cria dois novos conflitos. Na primeira desobediência a mulher primogênita observou, em segredo, Baaribo na roça todo enfeitado e queimando no meio do fogo, no qual, tal ação fez com que o brinco de Baaribo caísse de sua orelha. Apesar de perdoar sua esposa a punição por tal falta, aconteceu no dia seguinte quando chegaram a roça e avistaram as plantas cheias de frutas e abelhas tirando mel das flores das manivas.

A mulher primogênita, correu em direção as plantas e tropeçou em um toco, perdeu os sentidos e urinou. A urina se espalhou e dela começou a brotar capim, como consequência da desobediência, a partir de então haveria capim nas roças. Na segunda desobediência, a mesma mulher colhia mandioca com sua irmã, cuja as raízes já saíam sem casca da terra, e ao não conseguir jejuar até ralar o tubérculo, começou a nascer um revestimento exterior, a casca, que como punição criou o trabalho de descascar.

Baariba teve dois filhos com suas esposas, Ñamiyoariru, 'estrela vespertina', com a primogênita, e Boyoriru, 'estrela da manhã', com a mais nova. Quando os filhos cresceram, Baariba manda que Boyoriru fosse até a casa de sua primeira mulher, como intuito de trazê-la até ele, para que ele ensinasse o cultivo da mandioca, para assim estender a cultura da mandioca pelo mundo (KRÜGER, 2011).

A complexidade do mito dessana exige uma análise minuciosa, visto que ele ocorre em duas partes e envolve questões que vão muito além da cultura da mandioca. Krüger (2011) ressalta que no primeiro momento o abandono da família por Abe reflete a perda do poder a partir da castração, e ao culpar a mulher, Baariba justifica a perda do poder feminino e invoca o patriarcado como nova ordem em ascensão. No segundo momento, apesar de Baariba perdoar a mulher faltosa, o poder do sobrenatural inserido no brinco-civilização e a punição destinada por ele, mostra que esses artefatos indicam o afastamento da natureza e confirma que o bem coletivo está acima do individual. Em um estudo final do mito, Krüger (2011, p. 119) observa:

A mandioca, de acordo com o se insere do conjunto mitológico dessana, mostrou-se mais útil à humanidade do que a noite, pela possibilidade que trouxe da eliminação do nomadismo, forma de sobrevivência típica de sociedades bastante primitivas.

A importância da mandioca para a alimentação dos povos indígenas é ressaltada no mito, pois o respeito do indígena pela cultura da mandioca mostra seu consumo como resistência, que faz ultrapassar a necessidade fisiológica para a identificação cultural que originou o complexo da mandioca, composto de bens materiais e imateriais.

O escritor indígena Yaguarê Yamã (2007), descendente das etnias

Maraguá e Satarê-Mawé, conta em diversos livros, mitos, lendas e contos dos povos da floresta. O mito sobre a origem do guaraná, dos Saterê-Mawé diz que haviam três irmãos, dois homens, Yakumã e Ukumã'wató e uma mulher Anhyã-muasawê, que jovem e solteira era dona de uma região fértil onde cresciam todas as melhores espécies de vegetais e árvores de todo o mundo, chamada Nusokén, próximo ao rio Andirá Miri.

Anhyã-muasawê era muito bonita e detentora do saber de todos os segredos das plantas medicinais e as transformava em remédios, por isso era desejada por todos os animais da floresta. Certo dia uma cobrinha-macho conseguiu ficar no caminho de Anhyã-muasawê e a tocou nas pontas dos pés, o que fez com que a moça engravidasse. Quando seus irmãos souberam do acontecido, tentaram fazer que Anhyã-muasawê abortasse o filho, mas com a recusa da jovem, os irmãos a expulsaram de Nusokén e a proibiram de voltar. Anhyã-muasawê deu à luz sozinha a um kurumim forte e bonito, chamado Kahu'ê. Os animais da floresta a ajudavam na criação de Kahu'ê, e quando o menino já estava crescido, sua mãe lhe contou tudo o que havia acontecido com seus tios. Kahu'ê passou a desejar a comer a castanha que havia somente em Nusokén, e depois de muita insistência, sua mãe o levou a Nusokén, e escondidos conseguiram comer a castanha. Seus irmãos ficaram sabendo que alguém tinha passado por lá e colocaram dois vigias, a cotia e o macaco Hanuã-Xuin, caso fosse sua irmã e o menino, os instruiu a fazerem o mal.

No outro dia, o menino como já sabia o caminho, foi sozinho a castanheira e lá foi degolado pelos animais. Anhyã-muasawê ouviu os gritos do filho, mas já o encontrou sem vida. Levou seu corpo para longe de Nusokén, colocou o corpo de seu filho no chão, arrancou o olho esquerdo e plantou em terras amarelas, mas a planta que nasceu desse olho era o falso guaraná, Waraná-Hôp. Então, arrancou o olho direito do menino e o plantou em terras pretas, no Oeste de Nusokén, ali nasceu o verdadeiro guaraná, Waraná Sése. Assim, mais conformada, Anhyã-muasawê profetizou:

Tu, meu filho, serás a maior benção da natureza. Tu farás o bem a todo homem. Tu serás poderoso. Tu livrarás os homens das doenças e curarás as doenças dos que o procuram e acreditarem no seu bom poder. Todas as almas cansadas chegarão a você, e não negarás o pedido de socorro. Todos os fracos serão seus seguidores, e você lhes devolverá a força da juventude. O poder do bem, da cura e do

fortalecimento estarão consigo hoje, amanhã e eternamente. (YAMÃ, 2007, p. 55).

Naquele mesmo instante as plantas já haviam crescido e nasceram os primeiros frutos. Ela colheu apenas um fruto, fez um elixir poderoso para dar vida longa ao povo que floresceria de Kahu'ê. (YAMÃ, 2007).

O mito da origem do guaraná exposto acima, tem continuidade em outro mito, a origem dos Mawé e da humanidade. Yamã explica que a literatura oral dos Mawé é denominada Sehaypóri, que significa coleção de mitos, que é composta por mitos, lendas e fábulas, onde os mitos são os mais importantes em todo o contexto Mawé, e completa que são “explicações para sua existência baseadas nas leis da natureza, tratadas com respeito. Essas leis dão origem e suporte a uma religião tradicional chamada Urutópig, que significa “nossa crença””. (YAMÃ, 2007, p. 12).

Os filhos do guaraná, como se auto denominam os Saterê-Mawé, mostram sua identidade através do surgimento da fruta, que veio a seguir originar seu povo. O papel da mulher indígena é a centralidade desse mito, no qual demonstra seus poderes sobrenaturais sobre as plantas e a medicina, mas que ao mesmo tempo não esquece de sua natureza humana representada pelo amor ao filho, fruto que gerou uma bebida que trouxe a cura para a humanidade.

O guaraná, bebida amazônica conhecida por muitos benefícios para a saúde, sendo os mais populares a longevidade de quem o toma diariamente, e sua função energética, que compõem bebidas consumidas no mundo todo, tem sua maior produção na cidade de Maués, município do Amazonas, berço dos Saterê-Mawé. (RIBEIRO, 2012).

Os mitos da mandioca e do guaraná são apenas dois exemplos de mitos indígenas que envolvem alimentos sobre a ótica sobrenatural, imaginária e simbólica que demonstram o respeito pela natureza e a relevância do alimento para estas sociedades. As narrativas míticas indígenas são expressões de resistência a violência sofrida por esses povos, pois elas são repassadas de geração em geração como conhecimento e sobrevivência, assim como a permanência de certos alimentos que compõem a mesa dos amazônidas. Sobre isso, Márcio Souza afirma:

A Amazônia é ainda uma das pátrias do mito, onde ainda existe uma unidade entre o pensamento e a vida numa constante interação de estímulos e afirmação. A Amazônia estará viva enquanto se reconhecer que essa natureza é parte da nossa cultura, onde uma árvore derrubada é como uma palavra censurada e um rio poluído é como uma página rasurada. A Amazônia estará viva enquanto soubermos saborear com deleite um pato no tucupi, uma cuia de tacacá, uma caldeirada de jaraqui ou um tambaqui assado na brasa. (SOUZA, 2011, p.15).

Portanto, o alimento como parte do mito é simbólico, é cultural, é social é resistência. A resistência mítica na culinária acontece quando um indígena ensina seu filho a trabalhar a terra para plantar e depois colher respeitando o tempo da natureza, acontece a beira do fogão, do moquém ou do tacho de torrar farinha, quando as mulheres ensinam suas filhas a arte do fazer sabores, acontece quando a comensalidade é partilhada como no ritual Dabacuri, acontece todos os dias, ali na mesa ou sentado no chão.

Por conseguinte, o alimento amazônico também resiste através da mitologia indígena, pois a cozinha amazônica que também é fruto de muitas culturas que foram inseridas nessa região em diversos momentos da história, por muitos motivos, compartilham sabores e costumes no bem comer amazônico, mas que tem em seu sustento principal a identidade indígena.

### **1.3. Mistura cultural na cuia amazônica**

*“As trocas alimentares e a formação de outros hábitos nas escolhas de temperos, frutas, óleos e nas “maneiras” de preparar carnes e pescados, e ainda nas tecnologias de assar, fritar, cozinhar e incluir ingredientes crus, apontavam para a geração de novas cozinhas, de novas relações com o profundo ato biológico e simbólico que é o de comer”.*

(Raul Lody)

Muitas culturas passaram pela Amazônia, representadas por exploradores, aventureiros, migrantes e imigrantes que vieram somente de passagem ou se instalaram em diversos períodos da história da região. Lutas, negociações, negações e outros confrontos socioculturais aconteceram e marcaram profundamente os povos autóctones amazônicos em que muitos

foram completamente dizimados. A mistura de todos esses acontecimentos também se retrata na cuia do amazônida, onde se encontra a sólida cultura indígena, mesclada com a portuguesa, africana e nordestina.

Dos povos autóctones, uma culinária de base, que marca seu lugar, rica pela abundância de ingredientes e ancestralidade, dos povos que chegaram, um complemento, um novo tempero cultural, que formam juntos os sabores e cores de uma culinária que só se encontra no Norte, na Amazônia.

Raul Lody relata que mais que um encontro, houve um confronto entre a culinária indígena e a ordem européia de comer e de beber, que se moldou com o passar do tempo e hoje mostra uma cozinha ampla e criativa:

O exotismo, o mistério, o diferente, são traduzidos nos cardápios fartos, de sabores próprios, acrescentando sobre a caça e a pesca as carnes de gados bovino, caprino e suíno; farofas, pirões, tortas salgadas, legumes, como o quiabo, por exemplo, e também o dendê, visíveis no caruru e no vatapá à moda do Norte; casquinhas de caranguejo e de siri, combinando cozinhas da terra (indígenas), do Reino (Portugal) e da costa (África). (LODY, 2011, p.19).

Como explica Lody, o vatapá e o caruru são pratos baianos de origem africana que possuem versões amazônicas, onde azeite de dendê é a estrela do sabor. O vatapá do Norte é feito com camarão seco ou com galinha desfiada, e geralmente acompanha o churrasquinho de carne bovina no espeto, conhecido como prato completo.

Segundo o mesmo autor (LODY, 2014), o caruru baiano é preparado com quiabo, dendê, amendoim, castanha de caju, camarões frescos e secos, carne bovina ou peixe. De acordo com Myrna Corrêa (2016) o dendê é um óleo extraído da palmeira-do-dendê, que assim como o quiabo, planta da família das malváceas, são originários da África, que se unem ao amendoim e a castanha de caju da América do Sul. No Caruru amazônico, a base é a mesma, quiabo e dendê, acrescido da folha caruru (*Talinum esculentum*, Jacq.) e camarão seco, além de temperos como cebola e cheiro verde. O caruru geralmente é consumido no mês de junho, nos arraiais de festa junina.

A maniçoba, conhecida como “feijoada da Amazônia” é consumida no Pará, assim como o pato no tucupi, consumido principalmente nos festejos do Círio de Nazaré, e como diz Contreras e Gracia (2011, p. 200) sobre a

alimentação nos dias festivos, “são mais “raros”, no sentido de menos frequentes; são de alta qualidade, [...] são mais difíceis de preparar e requerem mais tempo; [...]”. A maniçoba feita com a maniva folha da mandioca, é moída e fervida por sete dias, para que se retire o venenoso ácido cianídrico, e refogada com carne de porco e defumados, como mostra a figura 3, abaixo.

**Figura 3** - Maniçoba servida na cuia.



Fonte: portaledicase.com, 2021.

Um prato que alia ingredientes e saberes indígenas, africanos e portugueses, também é consumido no interior da Bahia, como diz Macedo (2016, p. 2015):

Ao longo do tempo, o que restou então da forma de preparo da maniçoba indígena, ou o que ainda se mantém hoje são apenas as folhas da mandioca, chamadas de maniva. No Pará, a maniçoba é feita com carne bovina, azeite, cebolas, alho, carne seca, porco, toucinho, linguiça e outros embutidos, podendo ser acrescidos ainda de folha de louro, pimenta-do-reino, sal e cominho em pó. Na Bahia, por sua vez, ainda são acrescentados tomates, pimentões, coentro e hortelã. Na técnica de prepará-la nota-se bem a mestiçagem com a incorporação do refogado, dos embutidos, do azeite, cebolas, carne seca e alho, além dos temperos como louro, pimenta do reino e cominho. Por meio de tais ingredientes podemos visualizar a cozinha portuguesa e cearense com predomínio da primeira. Na técnica de preparo cozinha-se por 2 dias as folhas somente em água (depois de bem lavadas). Nos dias seguintes acrescenta-se as carnes e embutidos todos sempre muito bem refogados com azeite e leva-se ao fogo sempre mexendo sempre por 7 dias. A maniçoba do Pará basicamente tem forma de preparo e os mesmos ingredientes que a maniçoba da Bahia, diferindo em alguns pontos, sendo a baiana um pouco mais seca que a paraense, servida apenas com farinha, enquanto no Pará serve-se também com arroz.

O baião de dois, o cuscuz de milho e a carne seca chegaram com os migrantes nordestinos, em maior evidência os cearenses. A farinha servida como



principal acompanhamento do peixe frito ou assado na brasa, ganhou um aliado famoso, o baião de dois, arroz cozido com feijão manteiguinha ou fradinho, bem juntinhos. A carne seca ou a carne se sol, também são servidas com baião. A paçoca de carne seca com farinha de mandioca, feita no pilão é bastante consumida em Roraima, servida com banana frita ou *in natura*.

O cuscuz de milho é consumido pelos amazonenses no café da manhã e para os acreanos é parte da composição da Baixaria “um prato composto por carne bovina refogada, farinha de milho grossa (conhecida como fubá ou cuscuz) cozida no vapor (pão de milho), cheiro verde (salsinha, cebolinha e cebola picada podendo, eventualmente, conter tomate) e um ovo frito”. (QUINZANI *et al.*, 2016, p.261). Assim, concluindo sobre a presença africana e nordestina na culinária amazônica, Clement *et al.* (2010, p. 09) diz:

[...]. O sabor das comidas africanas foi também incorporado às nossas tradições e hoje degustamos de pratos temperados com dendê e outras especiarias. Com a chegada de migrantes nordestinos no período áureo da borracha, alguns de seus hábitos alimentares foram bem aceitos pelo nosso caboclo, assim como nossos hábitos foram a eles repassados. Desde então, a carne seca se tornou um prato muito apreciado pela população. [...].

A presença portuguesa é marcante na culinária brasileira e acontece em todas as regiões do país mesmo com o processo de aculturação ocorrido entre indígenas e portugueses. A inserção de alimentos trazidos pelos portugueses de várias partes do mundo se destaca com o uso do sal, do açúcar, das especiarias e das carnes bovinas, suínas, aves de capoeira, de peixes salgados e dos embutidos. Tudo o que chegou no litoral brasileiro com os lusitanos, também chegou a Amazônia, onde a diferença é a parcela absorvida pela culinária da região, como por exemplo o uso do moderado de condimentos.

Uma das mais conhecida e consumidas heranças culinárias lusitanas no Brasil é o bacalhau, peixe de águas profundas e frias, em sua maioria provenientes dos países Nórdicos, que passa por um processo de salga que é considerado legitimamente português e com reconhecimento internacional. (SÁ; SILVA, 2019). Nas capitais Amazônicas os pratos à base de bacalhau não faltam em dias de festas e principalmente no período da Semana Santa, em versões tradicionais portuguesas, como “Bacalhau à Lagareiro, Bacalhau à Zé do Pipo, Bacalhau à Gomes de Sá, Bacalhau à Brás, Pasteis de Bacalhau ou bolinho de

bacalhau, Bacalhau Espiritual, Bacalhau à Assis”. (SÁ; SILVA, 2019, p.14), mas dividem a mesa com o famoso prato Pirarucu de Casaca.

O pirarucu, maior peixe de escama de água doce, é comercializado fresco, salgado e seco. Segundo Veríssimo (1895) o pirarucu já era comercializado em mantas, secas e salgadas, desde o início do século XVIII, depois da introdução do sal pelos portugueses, como processo de conservação. A semelhança da carne do pirarucu com o bacalhau fez com que muitos pratos portugueses fossem adaptados ao peixe regional.

O Pirarucu de Casaca, bastante consumido no estado do Amazonas, é um prato que leva lascas do pirarucu, já dessalgado, com farinha de mandioca hidratada no leite de coco, fatias de banana pacovã frita e temperos, como mostra a figura 4, abaixo:

**Figura 4** - Pirarucu de casaca.



Fonte: [receitinhas.com.br](http://receitinhas.com.br)

Não se sabe ao certo a origem do nome, mas uma versão popular e que ele está vestido pelos acompanhamentos que leva. Sobre os pratos de pirarucu, Robério Braga relata:

Ah, os apetitosos pratos de pirarucu, peixe que pode ser reimoso e por isso proibido para a mulher parida e possuidores de feridas brabas, mas cujo filé, dependendo da época, pode ser consumido em qualquer restaurante das cidades da região! O pirarucu pode ser frito, pode virar panqueca, pode ser cozido. **Até de casaca ele pode vir à mesa, quando então é destaque nas grandes comemorações, misturado a uma farofa especialíssima.** É prato para muitos preparos. O pirarucu, seco ou fresco, é digno de nobres e, se estiver no cardápio ao lado do picadinho de tambaqui, tem sempre vez nos banquetes mais sociais e nos almoços de executivos, permeando as intermináveis

conversas de negócios. Quem puder degustar pode ainda se deliciar com os bolinhos de pirarucu. (BRAGA, 2004, p.104, grifo nosso).

A tradição do açúcar de bolos, doces, compotas e mingaus se uniram as frutas e formaram um cardápio adocicado com sabores da floresta. É hábito caboclo ter uma fatia de bolo para comer, seja no café da manhã ou na merenda no final da tarde. Os bolos mais comuns são de macaxeira, de milho, de leite, de castanha do Brasil, de tapioca e o pé-de-moleque, feito de massa de macaxeira, assado na folha de bananeira, muito consumido em Manaus, como explica Monteiro (1963, p.72):

123. PE DE MOLEQUE (doçaria). Existem duas variedades: escuro e amarelinho, conforme o material usado na sua fabricação, isto é, respectivamente a farinha de carimã ou a farinha d'água. Faz-se com a farinha passada na urupema (peneira), canela, um côco ralado, erva-doce, sal, açúcar, manteiga (uma colher). Mistura-se, amassa-se, dá-se a forma achatada, tabular (há vários tamanhos) enrola-se em fôlhas de pacova-sororoca (bananeiral e põe-se a assar no forno ou sôbre brasas. (Receita do mestre Ariolino Cruz, vendedor de tableiro. Manaus, 1951).

Atualmente é feito da mesma forma, sem o uso da canela e do coco, mas acrescido de castanha do Brasil. Nos mingaus de macaxeira, tapioca e banana verde foi adicionado açúcar, canela e erva-doce. Das frutas foram feitos doces amazônicos inigualáveis, como o de cupuaçu e bacuri. Braga completa:

Mas se o desejo é ter um bela mesa de doces, vá imaginando os vários tipos que pode reunir: cupuaçu, em bolo, mousse, salame, pupunha em farinha, bolo, pudim; buriti e o arabu, preparado com os ovos da tartaruga, farinha de mandioca e açúcar, para ser servido com café bem quentinho. (BRAGA, 2004, p. 108).

A presença das cozinhas portuguesas, africanas e nordestinas na cozinha amazônica, vai muito além do que foi citado acima, pois como diz Montanari (2013, p.157). “[...] a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela. [...]”.

Outras colônias de imigrantes se instalaram na Amazônia em distintos momentos da história da região, e contribuíram para o crescimento econômico e social, absorvendo a cultura local e inserindo seus costumes também nas panelas, como os japoneses, italianos e espanhóis, com destaque para os sírio-libaneses e os judeus.

As famílias árabes, em sua maioria sírio-libaneses, residentes no Norte, trouxeram seus temperos, condimentos e técnicas culinárias para a mesa de suas casas e restaurantes das cidades, como esfihas, quibes, kaftas, tabules, arroz com lentilha e os charutinhos de folhas de uva. Segundo Quinzani *et al.*, no Acre se degusta “[...] a iguaria “quebe”, uma derivação amazônica/acreana do quibe (que neste caso pode ser feito de mandioca ou arroz) e no charuto à moda acreana feito à com folha de couve”. (Quinzani *et al*, 2016, p. 259).

A comunidade judaica na Amazônia, proveniente em sua maioria do Marrocos, se adaptou na utilização de produtos simples nativos da região e os transformaram em pratos deliciosos, sempre respeitando os preceitos da religião, como afirma Athias (2017, p.18;19):

De acordo com os depoimentos, de famílias judaicas que vivem na Amazônia, a principal preocupação foi a de adaptar-se àquela realidade, sem perder a própria identidade. [...] o Shabat é festejado do pôr-do-sol sexta-feira até o pôr-do-sol do sábado. E, portanto, fazer o Shabat é realizar três refeições, todas elas com o pão. No jantar da sexta-feira se come geralmente vários pequenos pratos na entrada preparados com os legumes locais, tendo o azeite de oliva como base na preparação. Esses pratos atualmente todos eles adaptados a cultura Amazônica tiveram por base as tradições marroquinas. [...] em seguida um prato de peixe que simboliza a abundância. Vários peixes amazônicos passaram a fazer parte do cardápio tradicional das refeições do Shabat. [...].

Portanto, os imigrantes consumiam mais do que pratos tradicionais feito com novos ingredientes, eles se transportavam para suas terras de origem e partilhavam a mesa com novas culturas transformando uma refeição em um banquete de cumplicidade, pois “as práticas alimentares são primordiais no estabelecimento e manutenção da sociabilidade humana, no intercâmbio pessoal e na reciprocidade [...]”. (CONTRERAS e GRACIAS, 2011, p.138).

Logo a cuia amazônica é temperada por uma comida que exala sabores multiculturais, onde os ingredientes demonstram o caminho feito por cada pessoa que chegou a Amazônia, seja por um propósito de prosperidade econômica familiar, por questões de civilizar e dominar o território e suas riquezas ou por viverem na escravidão imposta pelos colonizadores. Consequentemente, comer a comida de uma região ou produzir receitas antigas de família é aguçar os sentidos a tudo que a comida proporciona ao corpo, mas também a alma, pois para que determinado alimento se faça presente na panela,

ele ultrapassou barreiras sociais, acompanhada de esforço, tristezas, alegrias, vitórias e derrotas.

Destarte, os costumes e hábitos franceses que chegaram a Amazônia no período da *Belle Époque* manauara, fazem parte do aparato que mistura novos hábitos alimentares com a cozinha amazônica, objeto de estudo do segundo capítulo.

## CAPÍTULO 2

### 2. À MESA DA SOCIEDADE MANAUARA NA *BELLE ÉPOQUE*

A *Belle Époque* foi um período em que a Europa passou por um momento de paz em que as novas tecnologias advindas da Segunda Revolução Industrial causavam furor sobre o novo século que se iniciava. A França vivenciou uma revolução cultural que era refletida no modo de vida francês, *savoir-faire*, que passou a ser modelo de elegância e erudição em grande parte do mundo. No Brasil, grandes capitais, entre elas Manaus, almejaram o estilo francês na arquitetura, na moda, na arte e na gastronomia e, deixaram de lado a identidade e originalidade da cultura nativa.

Entre a segunda metade do século XIX até a segunda década do século XX aconteceu a *Belle Époque* francesa, tendo seu apogeu entre 1900 até 1914, onde chegou ao fim com o início da Primeira Guerra Mundial. O tratado de Frankfurt, assinado pela França e Alemanha em 1871 foi o marco para a paz no continente europeu e foi instaurado um clima de progresso e otimismo, já que os hábitos e costumes cotidianos foram intensificados com os novos meios de comunicação e transportes. (BLOM, 2015; SEVCENKO, 1998).

Na arte, na arquitetura, no *design* e na moda, o estilo que acompanhou a *Belle Époque* foi Art Nouveau, que foi desenvolvido na Europa e nos Estados Unidos entre os anos de 1880 até a Primeira Guerra Mundial. O objetivo do movimento foi criar uma arte moderna sem distinção entre a arte aplicada e as belas-artes, em oposição a era vitoriana. As linhas ondulantes, abstratas ou geométricas eram tratadas com ousadia e simplicidade na arquitetura e no *design*, que usavam o ferro e o vidro como materiais. Na moda feminina os espartilhos eram cada vez mais apertados, as golas eram mais altas, os chapéus eram grandes e as estampas eram florais. (ROSE, 2014; PISSETTI e SOUZA, 2011).

A gastronomia na Paris da *Belle Époque* vivia as renovações realizadas pelo chef Auguste Escoffier, que aprimorou algumas técnicas de seu antecessor Antonin Carême. Nesse período Escoffier foi aliado de César Ritz, considerado o pai da hotelaria moderna, e ajudou a impulsionar as cadeias de hotéis de luxo, e “estimulou outros grandes chefs a brilhar fora de seu país. A França exportaria

seus profissionais e a base da sua cozinha, considerada referência para todo profissional. ” (FREIXA;CHAVES, 2015, p.135).

Um dos momentos que marcaram a *Belle Époque* francesa e fizeram Paris apontar como modelo cultural e artístico, foi a *L'Exposition Universelle* de 1899, feira em que participavam países de todo o mundo e mostravam suas novas invenções, tecnologias e artes. Blom (2015, p.26) revela que “a Exposição Universal de 1889 em Paris lançara um ousado olhar para o futuro, tendo como símbolo a estrutura nua da Torre Eiffel e seu lendário fecho de luz”.

Segundo Needell (1993) Paris se transformou na Cidade Luz com a urbanização planejada e realizada por Napoleão III e o Barão de Haussmann, respectivamente, entre 1853 e 1870, onde avenidas foram alargadas, prédios demolidos permanecendo apenas os grandes monumentos e aqueles que se adequavam as novas regras arquitetônicas, construção de uma nova rede de esgotos, ampliação do sistema de iluminação, entre outros. Sobre essas intervenções urbanas, Mesquita (2020) diz que os territórios eram delimitados para o maior controle do Estado e que as elites sociais eram favorecidas pelas garantias de segurança das novas leis. O autor conclui:

No final do século XIX, a concepção de traçado urbano aplicado por Haussmann na reforma de Paris já estava definitivamente difundida por quase todo o mundo ocidental e adotada como modelo eficiente pela maioria das grandes cidades. O novo modelo urbanístico estava inserido no rol das grandes mudanças pelas quais passariam a sociedade moderna [...]. Ao se transplantar a forma da cidade, pretendia-se expressar o pensamento e as ações que regiam a nova sociedade. (MESQUITA, 2020, p.103).

Assim como em outros países, algumas cidades brasileiras foram transformadas com as mudanças que a *Belle Époque* ditava, sendo que no Brasil esse período começou um pouco mais tarde, a partir da última década do século XIX, e se prolongou até a década de 1920, pois a Primeira Guerra Mundial não causou grandes impactos no país. A República, o novo regime político que se iniciava, foi determinante para a economia e para a expansão dos grandes centros urbanos permitindo a formação da nova elite brasileira. (NEDELL, 1993). A capital da República foi a primeira cidade transformada urbanisticamente, como conta Marins (1998, p. 137):

Primeira cidade brasileira a sofrer um amplo projeto de reformas após o advento republicano, referenciado no exemplo “civilizador” da Paris haussmanniana, o Rio de Janeiro, capital da nação até 1960, seria

alvo das mais variadas tentativas de controle das moradias, no sentido de harmonizar as vizinhanças e estender à dimensão coletiva, pública, os padrões de privacidade controlada e estável.

A vida era mundana no Rio de Janeiro com seus cafés, confeitarias e botecos, a elite abusava das riquezas demonstradas nos bailes e nas óperas através das pessoas que exibiam modos refinados no comportamento e no vestir, “uma sociedade *glamourosa* habitando uma cidade moderna, republicana e ligada nos gritos da moda parisiense.” (SOUZA, 2008).

Em São Paulo, a Belle Époque também teve requinte, mas de um modo mais discreto. De acordo com Braglia (2011), a construção da Avenida Paulista e do Viaduto do Chá, em 1981 e 1896, nessa ordem, foram os grandes marcos urbanísticos da cidade no final do século XIX. Sobre a construção de novos bairros para a elite, Marins contribui:

A construção de novos bairros residenciais elegantes, adequados aos preceitos sanitários, plásticos e comportamentais gerados no cotidiano burguês das cidades européias, conseguia forjar em São Paulo uma mancha contínua de vizinhanças homogêneas. Excluiu-se a proximidade dos menos favorecidos, desestimulando-se seu trânsito público nas ruas dos bairros de elite. (MARINS, 1998, p.178).

A construção do Teatro Municipal de São Paulo em 1911, inspirado na Ópera Garnier de Paris, transformou a vida cultural de São Paulo, que segundo alguns historiadores, praticamente não existia, e por isso em sua inauguração a festa teve muita pompa e glamour que causou o primeiro problema de tráfego nas ruas. (BRAGLIA, 2011).

Na capital do Amazonas, a *Belle Époque* somente aconteceu devido a economia crescente proporcionada pelo comércio internacional da borracha, pois para se adequar aos padrões internacionais o Estado e a elite local precisavam de dinheiro para fazer as modificações físicas e simbólicas. (DAOU, 2004; DIAS, 2019).

Sobra a borracha, cujo nome científico é *Hevea brasiliensis*, Ana Maria Daou (2004) diz que ela era usada pelos amazônidas na fabricação de diversos produtos, como garrafas e sapatos, por exemplo, mas só ficou conhecida pelos estrangeiros no século XVIII por La Condamine (1736). Depois de algumas pesquisas a borracha virou produto industrial devido sua impermeabilidade e elasticidade usada principalmente na indústria automotora. A mesma autora completa:



Foi a economia da borracha que facultou às elites das duas províncias (a do Amazonas e a do Grão-Pará) uma aproximação social e cultural com a Europa, já de muito cultivada; orgulhavam-se da riqueza promovida pela floresta – o látex da seringueira, este “dom da natureza”, então monopolizado pela produção amazônica que os conectava, afinal, com o que havia de mais expressivo das conquistas do século XIX. (DAOU, 2004, p.21).

Manaus foi considerada a Paris da selva, ganhou visibilidade nacional e internacional passando de uma “aldeia”, como a elite que vivia na cidade antes das modificações a chamava, para uma cidade urbana e moderna aos moldes europeus. O responsável por transfigurar Manaus, de acordo com a cartilha de Haussmann, foi Eduardo Ribeiro que durante seu governo nos anos de 1892 até 1896, transformou a cidade em um verdadeiro canteiro de obras. (DAOU, 2004, 2014; DIAS, 2019; MESQUITA, 2019, 2020).

Segundo os autores citados acima, o traçado urbanístico passou a ser em forma de tabuleiro de xadrez, a topografia alterada com colinas aplainadas, outras construídas para erguer construções, igarapés aterrados para passar avenidas, casas destruídas porque eram julgadas inapropriadas, palacetes e teatro edificadas, bondes elétricos, construção de rede de esgoto, sistema de iluminação pública a luz elétrica e um novo código de posturas para fiscalizar os hábitos dos moradores com punição àqueles que não cumprissem as leis. Em um depoimento direto, Dias afirma:

A modernidade em Manaus não só substitui a madeira pelo ferro, o barro pela alvenaria, a palha pela telha, o igarapé pela avenida, a carroça pelos bondes elétricos, a iluminação a gás pela luz elétrica, mas também transforma a paisagem natural, destrói antigos costumes e tradições, desenvolve a imigração. É a modernidade que chega ao porto de lenha, com sua visão transformadora, arrasando com o atrasado e feio, e construindo o moderno e belo. (DIAS, 2019, p.31).

E nas palavras de Foucault<sup>5</sup> é possível observar o que aconteceu em Manaus, pois segundo o filósofo, a arquitetura a partir do século XVIII não expressa somente o poder das divindades e dos reis, ela passa a organizar os espaços com objetivos socioeconômicos, por isso não deve mais:

[...] ser vista (fausto dos palácios), ou para vigiar o espaço exterior (geometria das fortalezas), mas para permitir um controle interior, articulado e detalhado - para tornar visíveis os que nela se encontram; mais geralmente, a de uma arquitetura que seria um operador para a

---

<sup>5</sup> Michel Foucault – filósofo francês cuja teoria trata a relação do poder e do conhecimento na sociedade, usados pelas instituições como mecanismos de controle. Considerado um pensador estruturalista dizia que seu pensamento era uma crítica da modernidade. (ALBUQUERQUE, 1995).

transformação dos indivíduos: agir sobre aquele que abriga, dar domínio sobre seu comportamento, reconduzir até eles os efeitos do poder, oferecê-los a um conhecimento, modificá-los. As pedras podem tornar dócil e conheável. [...]. (FOUCAULT, 1987, p.144).

A transformação urbana de Manaus e de muitas cidades pelo mundo, foi a faceta física desse período impulsionada pela sociedade burguesa que fez das conquistas tecnológicas e materiais uma rede de comércio mundial. O comércio manauara era abastecido por meio fluvial, a navegação a vapor trouxe agilidade e intensificação no fluxo que facilitaram a chegada de diversos gêneros de consumo aos portos da Amazônia, em especial a Manaus. (DAOU, 2004).

O comércio de Manaus passou a depender de produtos importados dos mais diferentes pontos da Europa e do país: água mineral, azeite-doce, amêndoas, bacalhau, batata, biscoito, tecidos, conservas, doces, feijão, aguardente, material elétrico, calçados, automóveis, móveis, carruagens, bordados, cal, cerveja, caviar, champanhes, ferro, licor, pregos, sardinhas, sal, sabão, telhas de barro, vinho, vermute, café, farinha, farinha-d'água, milho, fósforo, redes, charques, carvão, paralelepípedos. (DIAS, 2019).

Assim, o comércio proporcionou a elite manauara o acesso a produtos que a transportavam a Europa sem sair da selva, e instaurou na sociedade um gosto pelo consumo e valorização do que é de fora, no qual os produtos locais foram deixados de lado, assim como a cultura e os costumes. Em concordância, Sevckenko diz que a expansão européia desse período fez com que as sociedades tradicionais fossem engolidas pelo avanço acelerado da industrialização, pois para europeus e norte-americanos era preciso modificar “o modo de vida das sociedades tradicionais, de modo a instilar-lhes os hábitos e práticas de produção e consumo conformes ao novo padrão da economia de base científico-tecnológica.” (1998, p.12).

Desse modo, o cotidiano das pessoas que moravam em Manaus foi alterado com uma enxurrada de novos hábitos e de novos moradores que eram em sua maioria estrangeiros. A pequena vila de casas simples, cortiços, ruas estreitas e de barro, ficara na memória daqueles que moraram na Manaus provinciana, que na *Belle Époque* virou uma urbe internacional, regada a uma agitada vida cultural e social.

## 2.1. A vida social na Manaus Moderna: a elite e os indígenas

*“O cosmopolitismo do “ciclo da borracha”, face e sinal de uma triste alienação, parece algo forçado, produto de um salto brusco.”*

(Márcio Souza)

A pequena aldeia havia se transformado em uma cidade moderna aos traços dos padrões europeus. Novos costumes foram introduzidos na sociedade para acompanhar o progresso que chegava aos trópicos com discurso de embelezamento a qualquer custo, provedor de desigualdade social, em que os indígenas não faziam parte do cenário principal, mas que resistiam à beira dos igarapés e bairros periféricos.

Para o Estado, a cidade servia como *portfólio* de exibição da riqueza da borracha para impressionar novos investidores estrangeiros. A elite, majoritariamente branca, corroborava a inserir somente pessoas com nível intelectual e financeiro “superior” em seus ciclos sociais, como afirma Santos:

Começava a incomodar a elite branca o fato de Manaus parecer mais uma aldeia do que uma cidade, uma vez que a esmagadora maioria de seus habitantes era formada de índios e mestiços, que davam os tons culturais da capital da Província do Amazonas. Assim, tornava-se imperioso para a minoria branca eliminar a fisionomia índia que Manaus possuía. (SANTOS, 2010, p. 187).

O autor ainda ressalta que o processo de ocidentalização da elite manauara ocorreu de forma gradativa, mas que causou um grande choque com a cultura nativa de raízes indígenas. A urbanização foi utilizada como instrumento físico de divisão da cidade, no centro a elite e nos bairros periféricos “[...] (Campinas, São Vicente, Remédios, Espírito Santo e República) – era ocupado por índios, mamelucos, portugueses, negros em número reduzido, imigrantes nacionais e estrangeiros, sem distinção de classe, cor ou profissão.” (SANTOS, 2010, p.187).

Michel Foucault explica que nos processos de organizações dos espaços urbanos mecanismos de dominação e exclusão são usados para afastar a população mais pobre para longe, onde o único contato aceito pela elite é tê-los como empregados ou encarregados em fazer serviços braçais, como cuidar do lixo, das cartas, entre outros, o que foi feito com os indígenas e caboclos na

Manaus moderna. (FOUCAULT, 1979).

Segundo Amaral (2011), a elite manauara era dividida em três segmentos: os luso-brasileiros, que desde a época da colônia representavam as atividades mercantis; os representantes do Império, formados por nobres da corte, funcionários públicos e militares; e os funcionários das empresas inglesas que chegaram a cidade com a economia da borracha. Com a transformação urbana a elite passou a frequentar novos espaços públicos e aumentar os seus domínios, como relata Daou:

Na Manaus modernizada, a intensidade das interações, dos encontros sociais, das oportunidades de exibição pública, intensificaram-se, permitindo que se tecessem e consolidassem novas relações, promovendo uma base de experiências comuns a indivíduos e famílias que ali revitalizavam as redes de sociabilidade e reforçavam sua identidade social. (DAOU, 2014, p.40).

E Santos completa:

Além “espírito alegre da vida parisiense”, Manaus oferecia também grande variedade de outros divertimentos: cinco “casas de diversão”; projeção de filmes; a demorada presença do Circo Russo-japonês; vários clubes de futebol que disputavam entre si o campeonato municipal; as associações de remo e barcos; a natação, que era muito popular; tênis; luta romana; tiro ao alvo e o ciclismo. E para o prazer das tardes de domingo, o *Derby Club* oferecia corridas de cavalos às duas horas da tarde, no Prado Amazonense. (SANTOS, 2010, p. 230).

Assim, eram muitos os eventos sociais que a elite desfrutava e aproveitava para exibir seus novos costumes, sendo o maior palco de todos o Teatro Amazonas, local de óperas, concertos, banquetes e festas. Mesquita (2020) expõe que o Teatro Amazonas foi mais que um marco arquitetônico, ele transformou a vida social da cidade, que antes tinha costumes provincianos e limitados em conhecimento artístico e erudito, como corrobora Villanova (2008) ao dizer que os banhos de igarapés, caças, piqueniques e festas religiosas, por exemplo, eram atividades sociais consideradas não-eruditas ou incultas, e que o Teatro trouxe o lazer erudito e letrado, de acordo com a civilização europeia, que afastava as atividades ligadas a natureza apreciada pelos nativos.

A respeito disso, Márcio Souza revela que grandes óperas visitaram Manaus em temporadas líricas anuais desde a década final do século XIX até 1914, e diz que “[...] a boa vida estava escudada por uma conveniente hipocrisia vitoriana, que era de bom-tom, moderna e muito propícia a quem fora educado na rígida sociedade patriarcal portuguesa. [...]” (SOUZA, 2019, p.250), pois todo

o bem viver urbano era proporcionado à custa dos seringueiros, que sofriam com condições precárias de trabalho, dos operários que construíram a nova cidade, e dos não brancos que foram marginalizados à periferia de Manaus.

A construção do Teatro Amazonas serviu as expectativas da elite manauara, em que o objetivo era se afastar do atrasado: da aldeia, das malocas, dos cabarés e do teatro de Palha, por exemplo, para chegar no progresso, um Teatro como símbolo de riqueza, um emblema da imagem que a sociedade tinha de si, visto que a maior representatividade indígena presente no Teatro Amazonas é uma pintura de Domenico de Angelis que retrata o salvamento de Ceci pelo índio Peri, da obra “O Guarani” de José de Alencar. O romance indianista ajudou a propagar a imagem de um índio ideal, deixando a verdadeira cultura indígena de lado por ser considerada selvagem e incivilizada, pois “[...] se o índio real era discriminado, cabia aos dirigentes políticos apropriarem-se da imagem do “bom selvagem” que continuava a ser difundida pelo Romantismo europeu, [...]”. (OLIVEIRA FILHO; FREIRE, 2006, p.95).

Isto posto, fica claro que a presença dos indígenas “reais” no Teatro Amazonas, seja na arte ou fisicamente, estava fora de cogitação, já que eram empecilho para a civilização. Destarte, mesmo com a criação de vários mecanismos políticos utilizados pelo Estado para que essa população saísse do centro e mudasse seus hábitos cotidianos e de lazer, isso não ocorrera da forma programada, pois “os “costumes do povo” não foram aterrados junto com os igarapés, e os banhos diários ainda foram registrados em vários jornais, [...] ainda vistos por muitos anos nas duas primeiras décadas do século XX.” (SOARES, 2014, p. 69).

Ainda sobre o Teatro Amazonas, o verdadeiro espetáculo não acontecia no palco, e sim na plateia, onde os olhares se alternavam, criando um jogo de reconhecimento de gestos e de comportamento culto, em que o primeiro predicado observado era o modo de se vestir. De acordo com Souza (2013), a cultura europeia era expressa através das roupas, principalmente as francesas, onde as mulheres desfilavam seus vestidos de *musselines*, *laizes*, *suraths*, *failles*, *pongés*, *molmols*, *nazuks*, *chamalote*, *tafettas*, *merinó* e rendas e gazes francesas, vindos diretamente de Paris. Os homens também seguiam o gosto pelo luxo ao se vestir com preferência para a moda inglesa:

O fraque, usado à noite e adornado com lapelas de seda preta. Para o dia, a sobrecasaca se estabeleceu como o traje aceito na cidade. Esse estilo de moda marcou a época dos homens de “negócios” sob o forte sol abaixo do equador. [...] A gabardine, o linho irlandês, dividiam os mais apurados gostos. Nessa época, no final do século XIX, as bainhas das calças começaram a ser dobradas. Os laços e as gravatas eram ajustados ao gosto do *manequim*. [...]. (SOUZA, 2013, p. 54).

Ao mesmo tempo em que a elite se glorificava em ostentar uma moda luxuosa, ela era alvo de críticas e reprovações por uma pequena parcela da mesma, por jornalistas e principalmente por visitantes estrangeiros, em que as mulheres eram os principais alvos das queixas, pela falta de traquejo, espontaneidade ao caminhar, de interesse ao espetáculo e pelo excesso de adornos ao vestir. (DAOU, 2014).

Logo, a moda estrangeira serviu de identificação social para a elite, pois além de tecidos e cortes, ela é analisada como um fenômeno sociológico, filosófico e psicológico, como figura de linguagem em que se explica a natureza dualista do homem social, em que se expõe de forma objetiva e aparente “[...] uma realidade dialética e dinâmica da sociedade, feita de interconexões e liames, mas também de inevitáveis conflitos entre os indivíduos, entre as múltiplas e diferentes formações sociais, [...]”. (SOUZA, 2013, p.32).

Seguindo o pensamento de Souza (2013), as classes sociais criam suas próprias modas, de acordo com seu poder econômico e pelo tipo de consumo introduzido naquele grupo, por isso, na Manaus moderna, os indígenas, caboclos e mestiços, se apossavam apenas das sobras da moda européia. Braga (2016), fortalece esse argumento ao dizer que os indígenas citadinos eram diferenciados das outras regiões da Amazônia por usar trajes impostos pela sociedade de forma adaptada:

[...] os homens não utilizavam fraque, camisas de punhos, sapatos, gravatas, etc.; as mulheres não usavam vestidos longos, com anáguas, espartilhos, e aqueles acessórios que caracterizam a *belle époque*. Era uma forma de resistência dos índios? Sim, mas também era o que eles podiam adquirir com seus salários ínfimos e, principalmente era mais oportuno o uso de trajes mais simples, para melhor adaptação ao clima úmido e tropical da região. [...]. (BRAGA, 2016, p. 164).

À vista disso, os indígenas também sofriam distinção através da vestimenta, já que não podiam andar com seus próprios trajes porque a nudez era considerada algo bárbaro e primitivo, e ao mesmo tempo, não podiam se vestir como a sociedade abastada, pois eram “inferiores” e “incivilizados”.

Villanova (2008) diz que muitos indígenas aceitaram usar roupas européias e se mostrar civilizados por proteção, para se livrar de guerras e da exploração de trabalho, feitas por tropas de resgate que entravam na floresta e prendiam os indígenas não inseridos no mundo branco.

Desse modo, muitos foram os meios repressores que o Estado e a elite usaram para a exclusão dos não brancos da “modernidade” que chegava a Manaus. Assim como a urbanização, a vida cultural e a moda, a alimentação também foi objeto utilizado para exibição de poder social pela sociedade manauara. As festas particulares e os banquetes políticos da época funcionavam como uma grande exposição de habilidades à mesa, assim como o tipo de comida servida aos convidados exaltava o valor social do anfitrião, mas que mesmo não sendo destaque nos cardápios, os alimentos regionais se faziam presentes, tema de estudo da seção a seguir.

## **2.2. Banquetes: uma narrativa do poder**

*“A mesa presta-se à afirmação do poder devido à prodigabilidade que ostenta, sendo um dos meios de conservação de posição social.”*

(Jean-Marc Albert)

A vida gastronômica da Paris dos trópicos não era formada apenas pelos bares e restaurantes, as festas públicas e principalmente as particulares agitavam a vida social da elite que aproveitava para exibir “civilidade” à mesa. Muitos desses encontros festivos ou de cunho político eram banquetes regados a boa comida e bebida, onde toda a organização, desde o cardápio até a escolha dos convidados, ilustravam uma hierarquia de poder e de exclusão conforme o interesse do anfitrião.

Os banquetes, desde a Antiguidade, são cerimônias que refletem a importância da alimentação em comum para os homens. Os primeiros registros são da Mesopotâmia, onde os alimentos eram oferecidos às estátuas de uma divindade, rodeados pela corte. Depois, na Suméria, eram servidos aos deuses quatro refeições ao dia. Na Babilônia, os banquetes eram ofertados para

convivas divinos e humanos, onde os monarcas também celebravam vitórias militares, inauguração de novos templos e em agradecimento aqueles que trabalhavam para eles. (ATTALI, 2021).

Para os gregos, os banquetes determinam o lugar do homem, do divino e do cidadão, hora o homem diante do divino e depois, dos cidadãos aos não cidadãos, àqueles que não são gregos. Na sociedade grega, a política e a religião são entrelaçadas na prática ao poder em todos os setores, como afirma Albert (2011, p. 23), “[...] espaço de integração, o banquete grego institui hierarquias que servem de demarcação social e política. [...] a mesa seria uma redução da vida política da cidade. [...]”. Flandrin e Montanari concluem sobre o banquete grego:

[...]. As refeições têm seu lugar em uma história cultural e sua instituição marca o início das relações comunitárias de um povo, que coincidem, em maior ou menor grau, com a constituição de uma identidade política. Desse ponto de vista, pelo domínio dessa prática comunitária, os gregos diferenciam-se claramente de seus ancestrais e dos povos não-gregos. (FLANDRIN; MONTANARI 2020, p. 161).

Na Alta Idade Média o termo utilizado para os banquetes era *festim*, que continuava a designar uma refeição pública muito difundida pela elite, onde príncipes, eclesiásticos e leigos organizavam até 150 banquetes por ano em diferentes ocasiões, como festas litúrgicas, casamentos, vitória militar ou nascimentos, por exemplo. Esse período é marcado pelo início dos grandes banquetes luxuosos, mas o discurso político que tem como objetivo afirmar o poder do anfitrião, ainda prevalecia. (ALBERT, 2011).

Albert ainda ressalta a hierarquia à mesa como demonstração de poder, tanto pela disposição da mesa principal, da posição do comensal, como pela organização das travessas. A montagem da mesa principal era feita em cima de estrados para elevar o piso e ter localização de domínio em relação as demais. Os “lugares de honra” ficavam no centro da mesa para obter todos os olhares dos convivas. A organização da mesa e os lugares das travessas eram designadas pelo *maître d’hôtel* para que os alimentos principais ficassem mais próximos dos convidados ilustres. A natureza dos alimentos também ajudava a identificar hierarquias, pois de acordo com os elementos medievais, “[...] os alimentos são classificados em função de sua maior ou menor proximidade com



o céu e a terra. [...]”. (ALBERT, 2011, p. 75).

O começo da Idade Moderna estabelece o fim do domínio italiano sobre os cânones que regiam o serviço, a etiqueta à mesa e a gastronomia, se iniciava o modelo francês, “a influência da cozinha francesa sobre a preferência das elites sociais europeias é marcante [...]: em vários países, nos séculos XVII e XVIII, estes não passavam de traduções ou adaptações de tratados franceses.” (FLANDRIN; MONTANARI, 2020, p.63).

A partir do século XVII, a monarquia francesa reforçou a dominação e exclusão através dos seus banquetes, com a política clássica do reinado de Luís XIV que criou Versalhes para ser uma vitrine de tradições e de inovações, um epicentro do saber e do “poder” culinário. O Rei Sol, como era conhecido, fez dos banquetes verdadeiros espetáculos, apesar do mesmo não nutrir refinamento à mesa, ele reverenciava os profissionais da cozinha com reconhecimento real, e nomes como François Vatel e François Pierre La Verenne se destacaram. (FREIXA; CHAVES, 2015).

Outro feito do reinado de Luís XIV foi a criação do clássico serviço à francesa, que permitiu que os banquetes se tornassem mais organizados, mesmo sendo mais elaborado e exigindo aprimoramento da etiqueta à mesa. No que concerne ao serviço à francesa, Freixa e Chaves, relatam que todas as travessas eram colocadas a mesa junto com a decoração, pratos e talheres, e completam:

O serviço era dividido em três etapas: a primeira compunha os chamados *hors-d'oeuvre* (os aperitivos) e as entradas (como as sopas), sendo que essas travessas eram colocadas sobre a mesa antes de os convidados se sentarem; a segunda etapa era formada pelos assados, as peças frias, os legumes e os *entremets*; na terceira e última etapa, as sobremesas (*pâtisserie*) eram dispostas em *pièce-montée*: *petit-fours*, bombons, sorvetes, terminando com as frutas. (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 106).

Com a Revolução Francesa em 1789, os banquetes passaram a ter ares revolucionários e cívicos, a imagem do rei como soberania deixa lugar para a Assembléia Constituinte. Os banquetes passaram a ser realizados em lugares abertos, nas ruas, ao ar livre. O posicionamento dos presidentes dos banquetes e dos comensais, a comida servida e a música, encenavam a nova cultura

política, onde mulheres e crianças também integram esse campo em refeições que fortalecem a união familiar. (ALBERT, 2011).

Ainda na Europa, outro tipo de serviço usado em banquetes e festas, que viera a influenciar a gastronomia contemporânea, é o serviço à russa, criado pelos russos, revelado por Carême e aperfeiçoado por Auguste Escoffier. Antonin Carême, considerado o rei dos cozinheiros e cozinheiro dos reis, marcou a gastronomia francesa no início do século XIX por servir Napoleão e a família real russa. Segundo Kelly (2005, p.14), o *service à la russe* foi o “ (estilo que Carême ajudou a importar da Rússia e que consistia em servir os pratos em sequência, como esperamos que seja feito hoje em dia) ”. Tal serviço, ganhou a Europa somente no final do século XIX e começo do século XX, aprimorado pelo chef Escoffier que adotou uma ordem ainda mais lógica:

[...] servindo primeiro a entrada, compostas por pratos mais leves como saladas e sopas: um *sorbet* para “limpar” a boca e prepará-la para o prato principal, que viria a seguir, à base de peixes, aves ou carnes com legumes. E, por fim, a sobremesa e digestivos. (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 134).

No Brasil colonial do século XIX, a chegada da família real em 1808 trouxe para o país hábitos mais “refinados” à mesa, assim como o comércio de produtos alimentícios estrangeiros, como carnes e embutidos portugueses, azeites, manteigas, vinhos e champanhe franceses, por exemplo. D. João VI e sua família, não eram dados a grandes banquetes e festas, apesar do monarca ter fama de glutão. A vida social da corte seguia os protocolos portugueses, com jogos de carta, ceias e conversas nas residências das famílias abastadas, mas “a “mania francesa” estava no sangue português e brasileiro” (CASCUDO, 2011, p.726), pois os termos da gastronomia francesa eram usados corriqueiramente.

No governo de D. Pedro II foram poucos os banquetes oferecidos pelo império, o que refletia a personalidade da família imperial que era dada a jantares íntimos, reuniões mais cultas com poucos convidados, fato que demonstrava pouco interesse em discutir ou estabelecer poder em reuniões ao redor da mesa. A corte promovia suas próprias festas com banquetes luxuosos oferecidos ao imperador e à imperatriz. Os requintes franceses eram expostos na comida e principalmente nas louças e talheres de prata ou de ouro. (FREIXA; CHAVES, 2015).

O último banquete da monarquia brasileira ocorreu em 09 de novembro de 1889, cinco dias antes da República ser proclamada, o Baile da Ilha Fiscal, oferecido aos oficiais do navio chileno Almirante Cochrane. O luxuoso baile teve cerca de cinco mil convidados, com *buffet* e ceia à francesa em que a Confeitaria Pascoal foi a responsável pelo serviço. Foram oferecidos 800 quilos de camarão, 300 galinhas, 50 tipos de saladas, 12 mil sorvetes, 500 pratos de doces, entre outros alimentos. (CASCUDO, 2011; FREIXA; CHAVES, 2015).

Ao contrário da monarquia, a República brasileira foi regada a muitas festas e banquetes que manifestavam o espírito alegre que o novo regime tentava empregar na população. Segundo Cascudo (2011), os primeiros candidatos à presidência da República, exceto o que viria a ser o presidente, Deodoro da Fonseca, e Floriano Peixoto, foram escolhidos em um banquete de convenção. O autor ainda ressalva que todos os *menus* eram escritos em francês e servidos à francesa, com mesas dispostas em U.

Nesse cenário, início do regime republicano, que o ciclo da borracha chega em seu apogeu na região Norte do país. Manaus e Belém são os grandes centros em que o enriquecimento através do látex escoou pela economia e sociabilidades das elites locais. Os banquetes e festas também eram usados como símbolo de poder e hierarquização social, principalmente pelos políticos e famílias abastadas. A comemoração do aniversário do governador Silvério Nery em Manaus, no ano de 1901, é objeto de análise gastronômica, no qual alimentos regionais se fazem presentes no cardápio ao lado de alimentos importados, tema abordado a seguir.

### 2.2.1 O banquete do governador Silvério Nery

*“Eram rituais de reconhecimento da elite, de estabelecimento de compromissos políticos, de reafirmação de relações sociais e de demonstração “entre iguais” do refinamento e, no caso dos banquetes, da polidez à mesa.”*

(Ana Maria Daou)

Os banquetes realizados na Manaus do final do século XIX e começo do XX eram eventos que mobilizavam a sociedade local e consolidavam laços principalmente com aqueles que chegavam devido a nova economia do período. O cenário político ditava não somente relações de poder em âmbito restrito, mas também em festas e jantares, como o banquete de aniversário do governador Silvério Nery em 1901, no Teatro Amazonas.

Silvério José Nery nasceu em 08 de outubro de 1858 no município de Coari no Amazonas, filho de Silvério Nery e de Maria Antony Nery, sendo o primogênito de oito irmãos que marcaram o cenário político e social do Estado. Em Manaus, estudou no Seminário Diocesano até finalizar o secundário, depois foi para o Rio de Janeiro frequentar a Escola Militar da Praia Vermelha onde tirou o curso das três armas, saindo alferes de artilharia. Ao retornar a Manaus, depois de algum tempo, saiu do exército e adentrou na vida política. No dia 03 de maio de 1884 se casou com Maria Maquine de Silva e foi pai de seis filhos. Antes de ser empossado governador do Amazonas de 1900 a 1904, Silvério foi deputado provincial, deputado estadual e deputado federal, depois do governo foi senador. No seu governo as obras do Porto de Manaus foram iniciadas pela empresa Manaus Harbour Ltda. e novas linhas de navegação para o interior foram custeadas. Bom escritor, Silvério Nery escreveu livros e diversas matérias e crônicas para alguns jornais do Estado. (BERTARELLI, 2015).

Acerca do banquete do aniversário de Silvério Nery em 08 de outubro de 1901, os autores Mário Ypiranga Monteiro e Ana Maria Daou, descrevem em suas obras, *Teatro Amazonas vol. III* e *A cidade, o teatro e o “paiz das seringueiras”*, respectivamente, os cardápios servidos no jantar que aconteceu nas dependências do Teatro Amazonas. São as pesquisas dos dois autores que orientam a análise dos cardápios e dos acontecimentos nos parágrafos seguintes.

Segundo Monteiro (1966), o banquete chamou a atenção de toda a sociedade por ser realizado no Teatro Amazonas, com uma rigorosa lista de convidados. Sobre a grandiosidade do evento, o autor diz:

O grande sarau iniciou-se com uma valsa, dançando o coronel Afonso de Carvalho vis-à-vis do governador. O monumental baile prolongou-

se até as duas hortas da madrugada. Verdadeira noite de esplendor, com o Teatro feèricamente iluminado e as joias e vestidos das damas e as luzidas casacas bem cortadas na França, Rio de Janeiro ou mesmo em Manaus no **Aux 100.000 Paletots**, contrastando com a soberba decoração do salão nobre sôbre que pendiam os arabescos dos candelabros de vidro. Os monumentais espelhos de cristal e os cristais da Boêmia deveriam de refletir aqueles tualetes elegantes e caríssimas que assentavam bem na beleza morena das damas e no porte fidalgo dos cavalheiros bem nutridos à sombra da generosa política endinheirada. (MONTEIRO, 1966, p. 576).

Daou ressalta que não existe registro do número de convidados e que o evento foi organizado pelo governador, seus familiares e outros políticos, onde “[...] a dimensão individual do acontecimento – o aniversário – ficou submissa à dimensão pública da vida do homenageado [...] exatamente num momento em que o estado e a cidade ganhavam maior visibilidade [...]”. (2014, p. 231).

A utilização de um espaço público em um evento de cunho particular causa, a priori, uma sensação de circunstância inadequada, mas que para a elite, acostumada a esse tipo de apropriação, era apenas mais um aspecto que se mostrava como sinal de civilização em plena selva amazônica, em que o Teatro Amazonas chamava atenção por sua arquitetura imponente, localização de destaque e a cúpula com as cores da bandeira nacional, que traz uma identificação com o poder. Sobre isso, a autora completa:

Os banquetes transformavam temporariamente o Teatro numa grande praça de negócios, reforço de relações e constrangimentos necessários ao “acontecimento da borracha”, e ainda contribuíram para a associação consagrada entre o Teatro Amazonas e a elite. O Teatro se impôs, identificado com o refinamento, a alta cultura e como espaço “cívico”. (DAOU, 2014, p.254).

De acordo com Monteiro (1966), no ambiente interno do Teatro houve outra manifestação de hierarquia de poder quando os convidados foram divididos entre os que se sentariam à mesa do banquete, e àqueles que degustariam apenas um *buffet* no salão nobre. Os convivas que desfrutaram do ágape da festa, o banquete, se dirigiram ao local da platéia do Teatro onde a mesa foi posta, e foi servido o seguinte cardápio:

**Hors d'oeuvre**

Jambom d'York glacé à la Dandy  
Sardines à Brillat-Savarin  
Sallades assortis

**Entrée**

Potage crème à la Reine

Tucunare sauce crevettes  
Pescade à la Chambord

**Relevée**

Fois d'oie Financière  
Petits Patês à Richelieu  
Asperges em branches  
Artichaud au beurre

**Rôti**

Petit cochon de lait à Brasileira  
Didon neau à Fluminense

**Dessert**

Petits gâteaux assortis  
Crêmes d'oranges á Contramby  
Crème de Afonso de Carvalho  
Soberts

**Vins**

Sautern – Boudeaux – Callares – Chabertin-  
Chianti – Porto – Champangne – Café – Liguers

Fiz questão de não alterar nada na grafia. [...]. (MONTEIRO, 1966, p. 575).

O cardápio do banquete principal mostra uma sequência do serviço à francesa, que geralmente é composto de três a cinco etapas, onde cada uma delas expõe complexidade técnica e social. Sobre a sequência das preparações servidas, Toscano relata que “[...] indicava não apenas o requinte francês herdado do extinto Império, mas também uma hierarquização dos próprios pratos, ou ao menos dos momentos em que eles surgiam para os comensais.” (2014, p. 203).

As primeiras preparações oferecidas aos comensais foram os *Hors-d'oeuvre*, os aperitivos e petiscos, depois os *Entrée*, as entradas. Logo na sequência teve os *Relevée* que são a primeira parte do prato principal e depois os *Rôti*, as proteínas principais, e por último as sobremesas, *Dessert*. As bebidas são descritas como *Vins*, mas que englobava todas as bebidas servidas. (CATUREGLI, 2011; CORRÊA, 2016).

A análise do cardápio do banquete do Dr. Silvério Nery, é feita com o auxílio das bibliografias de gastronomia: Dicionário de gastronomia, Myrna Corrêa; Dicionário de termos gastronômicos em 6 idiomas, Roberta Saldanha; Gastronomia de A a Z, Maria Caturegli; Passaporte para o sabor, Ronaldo Barreto; Os banquetes do Imperador, Francisco Lellis e André Bocatto;

Minidicionário de enologia em 6 idiomas, Roberta Saldanha e O guia essencial do vinho: Wine Folly, Madeline Puckette e Justin Hammack. Não utilizamos distinção entre as mesmas, mas um compilado dos conteúdos. No quadro 1, abaixo, temos a descrição dos *Hors-d'oeuvre* e das *Entrée*:

**Quadro 1** - *Hors-d'oeuvre* e *Entrée* do primeiro cardápio do banquete do gov. Silvério Nery.

<i>Hors-d'oeuvre</i>	Descrição
<i>Jambom d'York glacé à la Dandy</i> <sup>6</sup>	Presunto de York glaciado à moda de Dandy - Presunto de York: presunto curado que leva o nome da cidade de York na Inglaterra.
<i>Sardines à Brillat-Savarin</i>	Sardinhas para Brillat-Savarin - Brillat-Savarin: magistrado francês, crítico gastronômico, autor de <i>A fisiologia do gosto</i> (1825).
<i>Sallades assortis</i>	Saladas variadas
<i>Entrée</i>	Descrição
<i>Potage crème à la Reine</i>	Sopa cremosa à moda da Rainha
<i>Tucunaré sauce crevettes</i>	Tucunaré ao molho de camarão - Tucunaré: peixe de água doce abundante na em região amazônica.
<i>Pescade à la Chambord</i>	Pescada à moda de Chambord - Pescada: peixe de água doce, também consumido na região norte. - Chambord: comunidade francesa localizada no Centro-Vale do Loire, onde fica o Castelo de Chambord, conhecida pelos pratos à base de peixe.

Fonte: Elaboração própria a partir dos conceitos de: BARRETO, (2010); CATUREGLI, (2011); CORRÊA, (2016); LELLIS e BOCATTO, (2013); SALDANHA, (2015).

Logo, verificamos no quadro 1, o uso de alimentos importados na primeira e segunda preparação dos *Hors-d'oeuvre*, e na terceira se fez uma homenagem a uma referência francesa da gastronomia, Brillat-Savarin. Outro ponto é que os aperitivos podem ser frios ou quentes, como os servidos, e tem como função

<sup>6</sup> Dandy – George Bryan Brummell, conhecido como Dandy, símbolo social do século XIX na Regência Britânica pela suas idéias e aspirações referentes a moda e a elegância masculina. (PANO VESTIDO, 2012). Não se obteve resultados se à moda de Dandy era uma técnica culinária ou apenas uma homenagem a figura citada.

abrir o apetite dos comensais sem brigar com os próximos pratos da sequência, pois segundo uma tradução direta de *Hors-d'oeuvre*, fora da obra, os aperitivos estariam fora do *menu*. (CORRÊA, 2016).

Nas preparações da Entrada, que são consideradas os primeiros pratos de uma refeição, foi servido primeiro uma sopa à moda da Rainha, no qual não se tem referência a qual rainha se tratava, e no segundo e terceiro prato são utilizados dois peixes da região amazônica, o Tucunaré e a Pescada, em que o primeiro é servido com molho de camarão, algo muito utilizado até os dias atuais.

**Quadro 2** – *Relevée* e *Rôti* do primeiro cardápio do banquete do gov. Silvério Nery.

<b>Relevée</b>	<b>Descrição</b>
<i>Fois<sup>7</sup> d'oie Financière</i>	Patê de fígado de ganso acompanhado de um creme feito com cristas de galo, croquetes de ave, cogumelos, trufas e molho Madeira ( <i>Financière</i> ).
<i>Petits Patês à Richelieu</i>	Rissoles à moda Richelieu feitos com tomates recheados, cogumelos, alface e batata bolinha. - Richelieu: cardeal homenageado com o seu nome na preparação.
<i>Asperges em branches</i>	Aspargos cozidos e servidos inteiros
<i>Artichaud au beurre</i>	Alcachofra na manteiga
<b>Rôti</b>	<b>Descrição</b>
<i>Petit cochon de lait à Brasileira</i>	Leitão à moda brasileira
<i>Didon<sup>8</sup> neau à Fluminense</i>	Peru à moda fluminense

Fonte: Elaboração própria a partir dos conceitos de: BARRETO, (2010); CATUREGLI, (2011); CORRÊA, (2016); LELLIS e BOCATTO, (2013); SALDANHA, (2015).

No quadro 2 acima, observamos que dois pratos servidos no *Relevée* são reconhecidos na gastronomia francesa pela técnica e pelos ingredientes, o *Financière* e o *Richelieu*, que exigem conhecimento no preparo, e contrapondo, foram servidos dois outros pratos com técnicas mais simples, o aspargo e a alcachofra. Nos dois pratos dos *Rôti* as proteínas utilizadas foram preparadas à

<sup>7</sup> *Fois* – a palavra *fois* significa tempo e por não se encaixar no contexto, acreditamos em um erro de grafia, sendo o certo o uso da palavra *foies* (fígado).

<sup>8</sup> *Didon* – não encontramos tradução para a palavra *didon*, por isso acreditamos em um erro de grafia, sendo o correto a palavra *dindon* que significa peru.



moda da culinária brasileira, como revelam os nomes. As sobremesas, que encerram o banquete, estão descritas no quadro 3, a seguir.

**Quadro 3** – *Dessert* do primeiro cardápio do banquete do gov. Silvério Nery.

<i>Dessert</i>	Descrição
<i>Petits gâteaux assortis</i>	Pequenos bolos ou doces variados
<i>Crêmes d'oranges á Contramby<sup>9</sup></i>	Creme de laranja à moda Contramby
<i>Crême de Afonso de Carvalho</i>	Creme em homenagem a Afonso de Carvalho
<i>Soberts</i>	Sorvetes

Fonte: Elaboração própria a partir dos conceitos de: BARRETO, (2010); CATUREGLI, (2011); CORRÊA, (2016); LELLIS e BOCATTO, (2013); SALDANHA, (2015).

As sobremesas mostram que foram utilizadas bases diferentes da confeitaria clássica: bolos, cremes e sorvetes. O creme em homenagem ao político e coronel Afonso de Carvalho aconteceu porque o mesmo era amigo de Silvério Nery e foi um dos promotores do evento. (DAOU, 2014).

As bebidas servidas foram classificadas no cardápio com o título de *Vins*, e estão descritas no quadro 4, abaixo.

**Quadro 4** – Bebidas do primeiro cardápio do banquete do gov. Silvério Nery.

<i>Vins</i>	Descrição
<i>Sautern</i>	Vinho branco de sobremesa da região de Bordeaux, na França.
<i>Boudeaux<sup>10</sup></i>	Vinho produzido na região de Bordeaux, na França, com castas de uvas conhecidas como internacionais.
<i>Callares</i>	Vinho português produzido na região de Colares.
<i>Chabertin<sup>11</sup></i>	Vinho francês produzido na região da Borgonha.

<sup>9</sup> *Contramby* - não encontramos tradução para essa palavra, por isso acreditamos em um erro de grafia, sugerimos a palavra *Catramby*, sobrenome de José Antunes Rodrigues de Oliveira *Catramby*, português naturalizado brasileiro. Trabalhou com Rui Barbosa no inventário da partilha dos bens da família imperial, foi também um dos fundadores do Hospital D. Luiz I da Real Sociedade Beneficente Portuguesa do Pará e da Companhia de Navegação Fluvial de Marajó, e por isso, residiu por muitos anos na região sendo figura conhecida. (FUNDAÇÃO CASA RUI BARBOSA, 2006).

<sup>10</sup> *Boudeaux* – erro de grafia, correto *Bordeaux*.

<sup>11</sup> *Chabertin* – erro de grafia, correto *Chambertin*.

<i>Chianti</i>	Vinho tinto italiano produzido na região da Toscana.
<i>Porto</i>	Vinho português fortificado produzido na região do Alto Douro.
<i>Champagne</i>	Espumante francês produzido na região de Champagne.
<i>Café</i>	Bebida feita do grão de café, de alta produção e consumo no Brasil
<i>Liquers</i>	Licores

Fonte: Elaboração própria a partir dos conceitos de: SALDANHA, (2012); PUCKETTE; HAMMACK (2016).

Os vinhos consumidos eram todos importados da França, Itália e Portugal, algo bastante comum em refeições mais elaboradas, com mais requinte e relevância para a sociedade abastada. O café já era utilizado como um digestivo após as refeições, assim como os licores. A quantidade e a qualidade de cada bebida indicam uma preocupação com harmonizar a bebida com a comida, já que foi consumido vinho de sobremesa, assim como o alto gasto com esses itens.

Os convidados que não participaram do banquete servido as 19:00 horas, no lugar da platéia do Teatro, ficaram observando tudo dos camarotes e das frisas e foram servidos em um *buffet* no salão nobre somente as 22:00 horas, depois do fim do banquete principal. (MONTEIRO, 1966). Os pratos servidos formaram um cardápio mais simples, comparado ao outro:

“Soupe de poulet au riz  
 Poisson á la Reine Marguerite  
 Roast beef  
 Jambon aux olive  
 Cochon de lait rôti  
 Dindon neau rôti á la Carioca  
 Petits poulets rôtis a Pompadour  
 Picote des bois (surprise)  
 Petits pâtés de crevettes

**Dessert**

Gateaux  
 Crème d’ abisinthe Tour Eiffel  
 Sorberts assortis

Café – Thé – Chocolat.” (MONTEIRO, 1966, p. 576).

Assim como no primeiro cardápio, é necessário ser feita uma descrição dos pratos servidos para se obter um panorama exato dos alimentos e técnicas utilizados. No quadro 5, observamos os pratos quentes:

**Quadro 5** – Pratos do segundo cardápio do banquete do gov. Silvério Nery.

<b>Pratos</b>	<b>Descrição</b>
<i>Soupe de poulet au riz</i>	Sopa de frango com arroz (canja)
<i>Poisson á la Reine Marguerite</i>	Peixe à moda da Rainha Margarida
<i>Roast beef</i>	Bife de carne bovina de grande espessura
<i>Jambon aux olive</i>	Presunto com azeitonas
<i>Cochon de lait rôti</i>	Leitão assado
<i>Dindon neu rôti á la Carioca</i>	Peru assado à moda Carioca
<i>Petits poulets rôtis a Pompadour</i>	Pequenos frangos assados à moda Pompadour Marquesa de Pompadour – amante de Luís XV da França, criou vários pratos que levam seu nome.
<i>Picote des bois (surprise)</i>	Galinha picote da floresta (surpresa)
<i>Petits pâtés de crevettes</i>	Rissoles de camarão

Fonte: Elaboração própria a partir dos conceitos de: BARRETO, (2010); CATUREGLI, (2011); CORRÊA, (2016); LELLIS e BOCATTO, (2013); SALDANHA, (2012).

Apesar de ser um *menu* menor do que o principal, se observa o uso variado de proteínas, como a carne bovina, suína, de aves e de peixe, usadas com técnicas francesas e brasileiras. Como entrada, algo mais acessível ao paladar e ao bolso, canja, rissoles e presunto com azeitonas. O prato *Picote des bois (surprise)*, sugere ser um tipo de galinha da floresta e parece ter sido uma surpresa aos comensais, mas não se tem como identificar se é algo muito comum ou pouco consumido pelos mesmos.

**Quadro 6** – Dessert e bebidas do segundo cardápio do banquete do gov. Silvério Nery

<b>Dessert</b>	<b>Descrição</b>
<i>Gateaux</i>	Bolos
<i>Crème d' abisinthe Tour Eiffel</i>	Crema de absinto Torre Eiffel

<i>Sorbets assortis</i>	Sorvetes variados
<b>Bebidas</b>	<b>Descrição</b>
<i>Café</i>	Bebida feita do grão de café, de alta produção e consumo no Brasil
<i>Thé</i>	Chá
<i>Chocolat</i>	Chocolate

Fonte: Elaboração própria a partir dos conceitos de: BARRETO, (2010); CATUREGLI, (2011); CORRÊA, (2016); LELLIS e BOCATTO, (2013); SALDANHA, (2012).

No quadro 6 acima, consta as sobremesas e bebidas servidas, em que se percebe a pouca variedade e a falta de uma descrição mais detalhada. Apenas uma sobremesa revela uma identidade francesa pela bebida muito consumida na França, e ao receber o nome da Torre Eiffel. Nas bebidas, não se faz presente nenhum vinho ou espumante, apenas café, chá e chocolate.

Ao analisarmos os dois cardápios verificamos o uso de alimentos importados como proteínas, embutidos e vegetais ao lado de alimentos consumidos em todo o Brasil. A maioria das carnes servidas chegaram no país com a colonização, como a bovina e as aves que foram introduzidas na alimentação dos povos autóctones e se tornaram objeto de civilidade à mesa.

O uso de peixes regionais nos cardápios aponta dois aspectos relevantes para a pesquisa: a resistência do consumo dos alimentos amazônicos em meio ao delírio europeu e a presença de cozinheiros nativos da região.

As preparações Tucunaré *sauce crevettes* e *Pescade à la Chambord* e são feitas a base de peixes da região Amazônica muito conhecidos e consumidos pela população. O Tucunaré possui mais de quinze espécies sendo o tucunaré-açú (*Cichla temensis*), o mais conhecido. Desde o século XVIII o sabor de sua carne já é salientado nos relatos do Pe. João Daniel e atravessou séculos até os dias atuais, com preferência no prato dos amazônidas, preparados de diversas maneiras. O mesmo acontece com a Pescada branca ou Pescada-amazônica (*Plagioscion squamosissimus*), peixe da bacia amazônica cuja carne é apreciada pelo sabor suave. (DANIEL, 2004; G1, 2015; GALETTI, 2009).

A resistência da cozinha amazônica no banquete do governador Silvério

Nery é marcada nessas preparações, que por mais que ganhassem novas formas de preparo e uma nomenclatura estrangeira, não perderam seus sabores originários e todo o simbolismo que os alimentos carregam em si. Apesar dos convidados desejarem se alimentar como se estivessem em uma metrópole europeia, muitos devem ter suspirado de alívio em saborear um peixe de sua terra, mesmo que nunca tenham confessado tal sentimento, pois viviam uma encenação de uma realidade ilusória.

Através dos nomes dos pratos as técnicas são reveladas, algumas clássicas da gastronomia francesa e outras preparadas à moda da cozinha brasileira, principalmente a carioca. Para a produção das receitas se presume que a equipe da cozinha tinha conhecimento das técnicas e dos alimentos, inclusive dos peixes amazônicos, que denota a presença de cozinheiros da região, outra presença de resistência da cozinha amazônica feita por indígenas e caboclos, vistos que esses eram os responsáveis pelas cozinhas de muitas famílias abastadas.

Os autores Daou e Monteiro, não citam os responsáveis pela produção do banquete, mas alguns restaurantes da época ofereciam serviço de encomenda de banquete para seus clientes, como mostra o anúncio do Restaurant Francez no Jornal Correio do Norte de 1906, na figura 5, abaixo:

**Figura 5** - Anúncio do Restaurant Francez no jornal Correio do Norte de 1906.



Fonte: Biblioteca Nacional Digital.

Muitos são as evidências que o banquete foi uma festa regada a hierarquização do poder político e social, já que foi feita uma lista de convidados com uma seleção rigorosa, que depois foi dividida entre os mais ou menos importantes para ocupar o lugar à mesa do anfitrião ou apenas observá-lo a comer, o que gerou dois tipos de cardápio, um mais elaborado e outro mais simples, o que remete ao pensamento de Foucault (1979) que diz que a história dos espaços é traduzida como história dos poderes. Assim, Albert (2011, p. 98), conclui que o banquete é feito de duas lógicas sociais, a vertical relaciona ao reconhecimento do anfitrião e a horizontal, “vê o embate das estratégias dos convivas, no qual a competição determina simbolicamente o lugar de cada um na ordem social e política.”

Portanto, o banquete do governador Silvério Nery aponta muitas camadas de uma sociedade desigual em que o modelo de vida almejado é o do colonizador, daquele que impõe sua cultura como superior e por isso dominante, segundo esse olhar, que introduz no dominado o sentimento de inferioridade e de que tudo que vem de fora é melhor do que o seu.

Tal como a análise do banquete, os cardápios de alguns restaurantes ajudam a entender como os alimentos amazônicos eram utilizados com os novos costumes alimentares introduzidos no período da *Belle Époque*, através de anúncios de jornais da época, próximo assunto exposto.

### **2.3. Restaurantes e cardápios: breve relato histórico**

*“O salão de um restaurante, examinado com algum detalhe, oferece ao olhar perscrutador do filósofo um quadro digno de seu interesse pela variedade das situações que reúne.”*

(Brillat-Savarin)

Fazer uma refeição fora de casa é algo do cotidiano da vida contemporânea, mas durante muitos séculos era uma atividade comum somente a aqueles que estavam em trânsito. Os primeiros restaurantes e cardápios surgiram na França do século XVIII, no período pré e pós revolução, em que os

grandes cozinheiros deixaram as cozinhas da aristocracia e levaram a boa comida a quem podia pagar por ela.

Nas grandes festas e refeições organizadas pelas cortes européias durante a Idade Média, não havia a necessidade de distribuir aos comensais um papel em que todos os pratos servidos estivessem descritos, porque a suntuosidade e a surpresa das preparações eram o atrativo e demonstravam a soberania do anfitrião. O primeiro cardápio registrado da corte francesa foi apenas em um jantar no ano de 1751 no Castelo de Choisy, oferecido a Luís XV, desenhado por Brain de Sainte-Marie, no qual foi incentivado pelo Rei a desenhar novas peças antes de novos banquetes. (LELLIS; BOCCATO, 2013).

O imperador brasileiro D. Pedro II, que apesar do apreço por refeições modestas e privadas, tinha o hábito de colecionar impressos, entre eles *menus* de diversas refeições feitas em viagens pelo Brasil e no exterior. Antes de sair em exílio, o imperador fez uma doação de suas diversas coleções a bibliotecas e institutos do Rio de Janeiro, e a denominou Colleção D. Thereza Christina Maria, que comporta cerca de 1.050 cardápios, livros, revistas, fotografias, partituras e documentos do século XIX. (LELLIS; BOCCATO, 2013).

A palavra *menu* era usada na França até a metade do século XVIII pelas confrarias de algumas profissões, como *rôtisseurs*, *charcutiers*, *sauciers*, *pâtisseries* e *traiteurs*, que fixavam um papel na porta com uma lista com o que produziam e comercializavam. (BARRETO, 2010; CORRÊA, 2016).

A popularização dos cardápios aconteceu com a criação do restaurante, que antes de ter esse nome e a função definida, as refeições feitas na rua aconteciam em tabernas, hospedarias e hotéis, como confirma Franco (2010, p. 209):

Antes da existência dos restaurantes, havia hotéis com um *menu* da *table d'hôte*, servindo refeições a uma determinada hora. Outros fornecedores de refeições eram os *traiteurs* que, em sua maioria, preparavam pratos para casas particulares e não vendiam refeições para serem consumidas *in loco*.

Flandrin; Montanari (2020) e Franco (2010), explicam que a palavra restaurante é oriunda do verbo restaurar, que na França da Idade Média, *restaurats* eram caldos a base de carne feitos para restaurar as forças debilitadas e as necessidades nutricionais de quem o consumia. Assim, ficou conhecida a

sopa *bouillon* do Sr. Boulanger em 1765, que para atrair mais clientes para seu estabelecimento, escreveu na fachada em latim “*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*”, que significa, “Vinde a mim todos que tem o estômago cansado que eu os restaurarei”. Logo, foi atribuído a ele o uso da palavra *restaurant*, para sopas restauradoras e que depois passou a ser o nome do estabelecimento. Brillat-Savarin (1995, p. 258) resume:

*Restaurateur* é aquele cujo comércio consiste em oferecer ao público um festim sempre pronto, e cujos pratos são servidos em porções a preço fixo, a pedido dos consumidores. O estabelecimento chama-se *restaurante*, e quem dirige é o *restaurateur*. Chama-se *cardápio* a lista nominativa dos pratos, com indicação do preço, e *conta* a nota da quantidade de pratos fornecidos e seu valor.

As casas restauradoras viraram uma febre em Paris no final do século XVIII e tinha aproximadamente 600 estabelecimentos, passando para mais de 3.000 um século depois. A gastronomia francesa já era sinônimo de qualidade e sofisticação, visto que grandes *chefs* passaram a abrir seus próprios restaurantes e se tornaram referências por suas criações. (LELLIS; BOCCATO, 2013; FLANDRIN; MONTANARI, 2020).

Um exemplo da fama dos *chefs* e seus restaurantes foi o La Grande Taverne de Londres do *chef* Beauvilliers aberto em 1782, que durante 15 anos foi considerado o melhor restaurante de Paris com o serviço individual *à la carte*, e que segundo Savarin (1995, p. 264) tinha “[...] um salão elegante, garçons eficientes, uma adega cuidadosa e uma cozinha superior [...] e parecia honrar seus hóspedes com uma atenção especial”.

No Brasil, os primeiros restaurantes de cozinha francesa surgiram a partir da metade do século XIX em grandes hotéis de São Paulo e Rio de Janeiro. Os restaurantes de rua segundo o modelo francês, apareceram nas cidades brasileiras no final do século XIX, com destaque a cantina italiana Carlino em São Paulo, o Bar Luiz, bar e restaurante, no Rio de Janeiro e o restaurante Leite em Recife. (FREIXA; CHAVES, 2015).

Na capital amazonense também não foi diferente, a crescente economia da borracha promoveu uma revolução urbanística e gastronômica, pois para ser a “Paris dos trópicos” deveria ter grandes e largas avenidas com restaurantes, cafés e confeitarias.



### 2.3.1 A Paris dos trópicos e seus restaurantes

*“A vida da cidade tomou as ruas. As calçadas da avenida eram ocupadas com mesinhas, “como na França”.”*

(Ana Maria Daou)

A vida urbana de Manaus se transformou drasticamente em poucos anos com a riqueza advinda da borracha, que trouxe estrangeiros e brasileiros de outras regiões que inseriram novos hábitos cosmopolitas, como o de frequentar restaurantes, confeitarias, cafés e botequins. A alta sociedade, ainda provinciana, via com olhos cautelosos a nova vida noturna, por isso se reservava a encontros familiares e de cunho político deixando os prazeres urbanos aos novos habitantes.

Para o entendimento de como a cozinha amazônica dividia a mesa com alimentos e técnicas francesas nos restaurantes da cidade de Manaus no período da *Belle Époque*, foram selecionados anúncios de jornais da época, fotografias e ilustrativos de livros que tivessem boa qualidade visual e estabelecimentos com cardápios ou informações relevantes para a pesquisa.

Assim como ocorreu na Europa, em Manaus os restaurantes tiveram início nos hotéis e tabernas para depois se tornarem estabelecimentos cuja função é comercializar alimentos prontos, como confirma Duarte (2009, p. 244):

Em Manaus, o crescimento econômico ocorrido nas últimas três décadas do século XIX, desencadeado pelo interesse internacional sobre a nossa goma elástica, fez com que surgissem pensões, hospedarias e estalagens para atenderem à demanda de pessoas que aqui chegavam, a negócios ou a passeio.

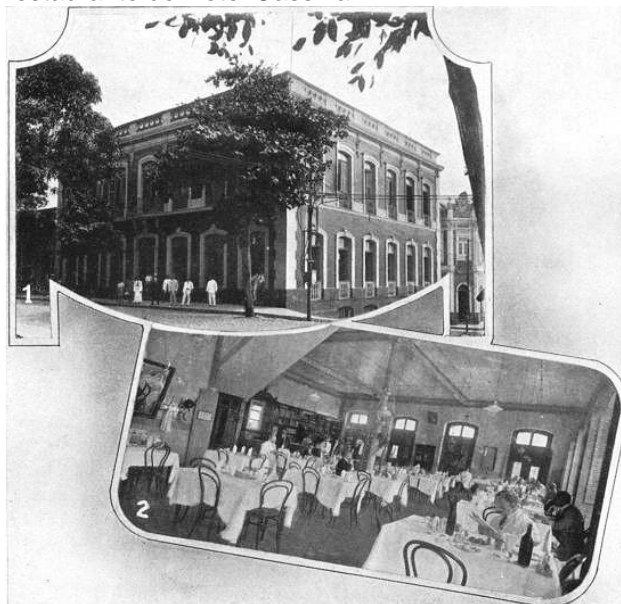
Um dos hotéis da época que se destacou pelo serviço oferecido a seus hóspedes foi o Hotel Cassina, inaugurado entre 1896 e 1897, propriedade do italiano Andrea Cassina, localizado na Praça da República, atual praça D. Pedro II, rua Bernardos Ramos. Segundo Gil (2020) sua iluminação era elétrica, banheiros situados no primeiro andar com água quente fria ou morna, 45 acomodações e salão de jantar para até 150 pessoas, como mostram as figuras 6 e 7, abaixo:

**Figura 6** - Ilustrativo do Hotel Cassina de 1899.



Fonte: Álbum Descritivo Amazônico 1899 – Arthur Caccovani.

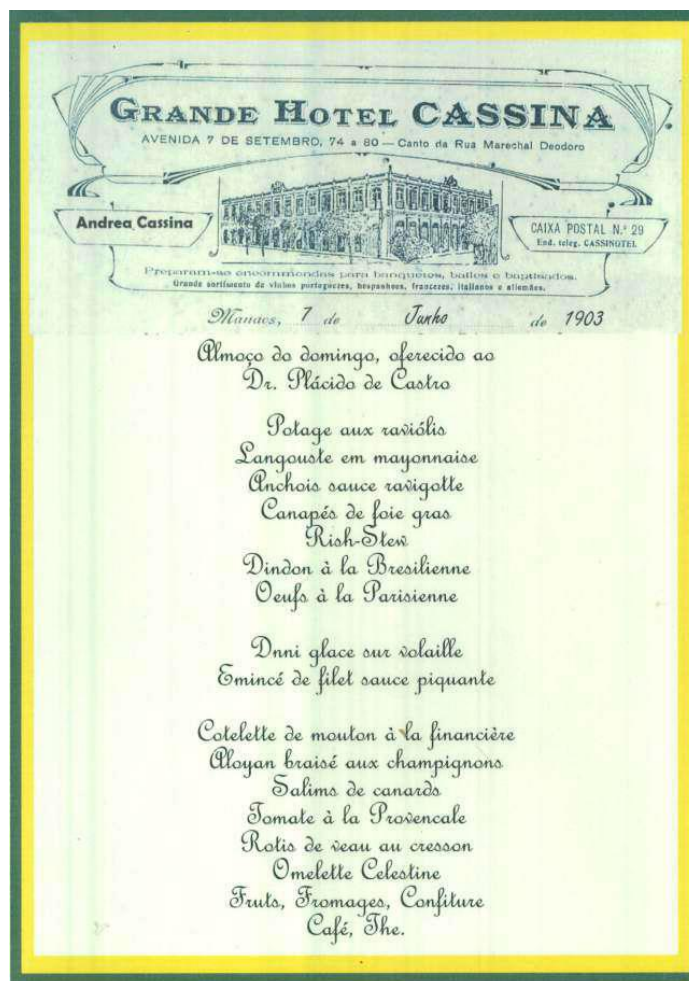
**Figura 7** - Fachada principal e lateral, salão do restaurante do Hotel Cassina.



Fonte: Revista Hotel Cassina, 2022.

De acordo com Gil (2020), o Cassina hospedou em 1903 e 1904 o político Plácido de Castro, reconhecido em todo o Brasil por seu trabalho no Acre contra investidas bolivianas. Em sua homenagem foi oferecido um almoço em 7 de junho de 1903, como mostra a figura 8, abaixo:

**Figura 8** - Cardápio do almoço em homenagem a Plácido de Castro no ano de 1903 no Hotel Cassina



Fonte: Revista Hotel Cassina, 2022.

O cardápio do almoço em homenagem ao Dr. Plácido de Castro, foi redigido em francês, costume da época em todo o mundo, como enfatiza Soares (2014, p.52) “[...] ter domínio da língua era sinônimo de status e a nação francesa era o ideal de civilização que se pretendia chegar, daí Manaus ser apelidada de “Paris nas Selvas” e disso se orgulhar (até hoje).”

As bibliografias de gastronomia consultadas para a tradução e conhecimento das técnicas culinárias são as seguintes: Dicionário de gastronomia, Myrna Corrêa; Dicionário de termos gastronômicos em 6 idiomas, Roberta Saldanha; Gastronomia de A a Z, Maria Caturegli; Passaporte para o sabor, Ronaldo Barreto e Os banquetes do Imperador, Francisco Lellis e André Bocatto. Não utilizamos distinção entre as mesmas, mas um compilado dos conceitos. No quadro 7, abaixo, temos a tradução dos pratos:

**Quadro 7** – Descrição e tradução dos pratos do cardápio do almoço em homenagem ao Dr. Plácido de Castro.

<b>Pratos</b>	<b>Descrição</b>
<i>Potage aux raviólis</i>	Sopa de Ravióli.
<i>Langouste em mayonnaise</i>	Maionese com lagosta.
<i>Anchois sauce ravigotte</i>	Anchovas no molho Ravigotte (pepinos em conserva, alcaparras, estragão, salsinha e vinagre).
<i>Canapés de foie gras</i>	Pequenas fatias de pão com fígado de ganso ou pato.
<i>Rish-Stew</i> <sup>12</sup>	Irish-stew – guisado de carne de cabrito irlandês.
<i>Dindon à la Bresilienne</i>	Peru à moda brasileira.
<i>Oeufs à la Parisienne</i>	Ovos à moda parisiense.
<i>Dnni glace sur volaille</i> <sup>13</sup>	Glacado de aves.
<i>Emincé de filet sauce piquante</i>	Filé em fatias no molho picante.
<i>Cotelette de mouton à la financière</i>	Costela de carneiro à moda Financière (creme feito com cristas de galo, croquetes de ave, cogumelos, trufas e molho Madeira).
<i>Aloyan braisé aux champignons</i> <sup>14</sup>	Lombo assado com cogumelo Champignon.
<i>Salims de canards</i> <sup>15</sup>	Guisado de pato.
<i>Tomate à la Provençale</i>	Tomate à moda Provençal.
<i>Rotis de veau au cresson</i>	Vitela assada com agrião.
<i>Omelette Celestine</i>	Omelete à moda Celestine.
<i>Fruts</i> <sup>16</sup>	Frutas.
<i>Fromage</i>	Queijo.

<sup>12</sup> *Rish-stew* - Não foi encontrado tradução para a *palavra*, o que sugere um erro de grafia, o que faz sentido ser o prato *Irish-stew*.

<sup>13</sup> *Dnni* - Não foi encontrado tradução para a *palavra*, o que sugere um erro de grafia, por isso não contém a tradução completa do prato.

<sup>14</sup> *Aloyan* - Não foi encontrado tradução para a *palavra*, o que sugere um erro de grafia, o que faz sentido ser *Aloyau* – lombo.

<sup>15</sup> *Salims* - Não foi encontrado tradução para a *palavra*, o que sugere um erro de grafia, o que faz sentido ser *Salmi* – guisado de carne de caça.

<sup>16</sup> *Fruts* – A escrita correta de frutas em francês é *Fruits*.

<i>Confiture</i>	Doces em compotas.
<i>Café</i>	Bebida feita do grão de café, de alta produção e consumo no Brasil.
<i>The</i>	Chá.

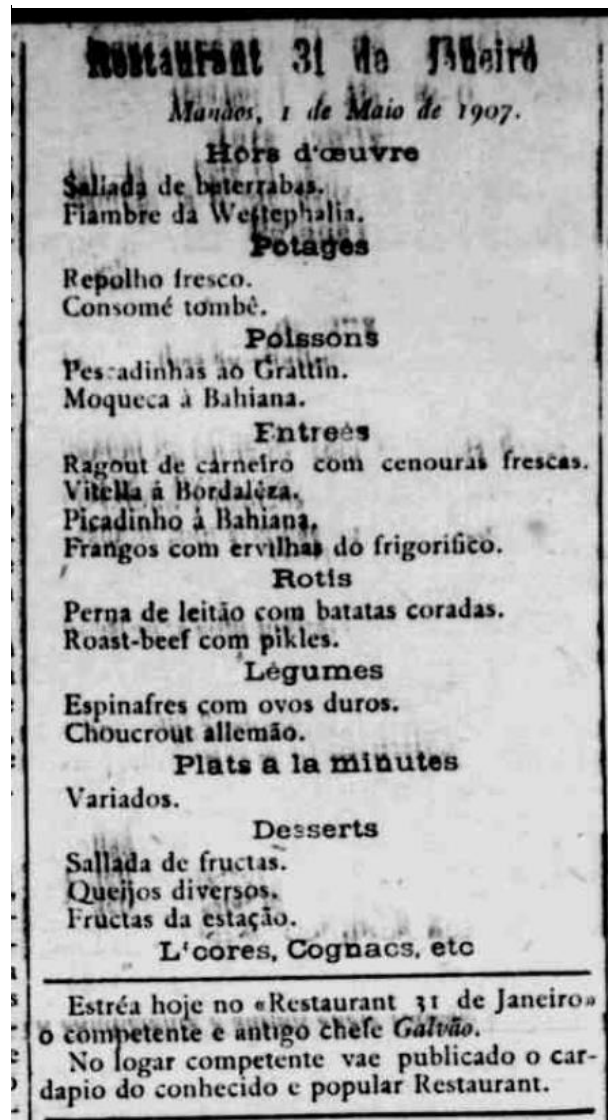
Fonte: Elaboração própria a partir dos conceitos de: BARRETO, (2010); CATUREGLI, (2011); CORRÊA, (2016); LELLIS e BOCATTO, (2013); SALDANHA, (2015).

À vista do que foi descrito no quadro acima, observamos um *menu* repleto de ingredientes importados, que mesmo não estando dividido em entradas, prato principal e sobremesa, é possível verificar através dos pratos o que foi servido em cada etapa. As entradas: *Potage aux raviólis*, *Langouste em mayonnaise*, *Anchois sauce ravigotte* e *Canapés de foie gras*, foram feitas com o uso de ingredientes importados e com técnicas culinárias conhecidas. Os Pratos principais: *Rish-Stew*, *Dindon à la Bresilienne*, *Oeufs à la Parisienne*, *Dnni glace sur volaille*, *Emincé de filet sauce piquante*, *Cotelette de mouton à la financière*, *Aloyan braisé aux champignons*, *Salims de canards*, *Tomate à la Provençale*, *Rotis de veau au cresson* e *Omelette Celestine*, foram muitos com variedade de carnes. As sobremesas servidas foram frutas, queijos e doces em compotas, consideradas simples, sem uso de técnicas ou preparações clássicas da confeitaria, ao ser comparadas com os pratos servidos anteriormente. As bebidas descritas, café e chá, são consumidas depois da sobremesa.

Os restaurantes dos hotéis são referências até os dias atuais, mas nada comparado a importância comercial e social dos restaurantes de rua. Na Manaus moderna foram muitos os estabelecimentos criados nas principais avenidas da cidade, mesmo que não se tenha referências do número de estabelecimentos, os anúncios de restaurantes em jornais e revistas os tornam relevantes.

O restaurante 31 de Janeiro divulgou um cardápio no dia 01 de maio de 1907 do Jornal do Comercio, que foi servido em comemoração a volta de um antigo e conhecido cozinheiro, *chef* Galvão, como mostra a figura 9, a seguir:

**Figura 9** - Anúncio do Restaurante 31 de Janeiro no Jornal do Commercio do dia 01 de maio de 1907



Fonte: Biblioteca Pública de Manaus.

O serviço foi dividido em: *Hors-d'oeuvre* (aperitivos); *Potage* (sopas); *Poisson* (peixes); *Entrees* (entradas); *Rôtis* (assados); Legumes; *Plats à la minute* (pratos rápidos) e *Desserts* (sobremesas), mas não foi possível averiguar se o mesmo foi servido em sequência ou se os comensais poderiam escolher o que comer. No quadro 8 abaixo, segue a descrição e tradução do cardápio:

**Quadro 8** - Descrição e tradução dos pratos do cardápio do Restaurant 31 de Janeiro do anúncio do dia 01 de Maio de 1907, no Jornal do Commercio.

<i>Hors-d' oeuvre</i>	Descrição
<i>Salladas</i> de beterrabas	Salada de beterraba.
<i>Fiambre da Westphalia</i>	Embutido da região de Westfália na Alemanha.
<i>Potages</i>	Descrição
Repolho fresco	Sopa de repolho fresco.
<i>Consomé tombê</i> <sup>17</sup>	Caldo clarificado de carne, ave ou peixe.
<i>Poissons</i>	Descrição
Pescadinhas ao <i>Grattin</i>	Pescadinhas gratinadas.
Moqueca à Bahiana	Moqueca à moda Baiana (postas de peixe refogado com azeite de dendê, leite de coco, camarão seco, pimentões e pimenta dedo de moça).
<i>Entreés</i>	Descrição
<i>Ragout</i> de carneiro com cenouras frescas	Guisado de carneiro com cenouras frescas.
<i>Vitella à Bordaléza</i>	Vitela ao molho <i>Bordelaise</i> (vinho tinto com caldo à base de tutano).
Picadinho à Bahiana	Picadinho à moda Baiana (carne em cubos com abobora, quiabo, dendê e pimenta malagueta).
Frangos com ervilhas do frigorífico	Frango com ervilhas congeladas.
<i>Rôtis</i>	Descrição
Perna de leitão com batatas coradas	Pernil de leitão com batatas douradas.
<i>Roast-beef</i> com <i>pikles</i>	Bife de carne bovina de grande espessura assado com pickles (vegetais em conservas).
<i>Legumes</i>	Descrição
Espinafres com ovos duros	Espinafres com ovos cozidos.

<sup>17</sup> *Tombê* – o verbo *tomber* significa cair, não foi encontrada uma tradução gastronômica para essa preparação, mas que pode ser interpretada como um caldo fortificado para repor as energias.

<i>Choucrout allemand</i>	<i>Choucrout</i> – prato a base de repolho fermentado tradicional da Alemanha.
<b><i>Plats à la minutes</i></b>	<b>Descrição</b>
Variados	Variados
<b><i>Desserts</i></b>	<b>Descrição</b>
Sallada de fructas	Salada de frutas.
Queijos diversos	Queijos diversos.
Fructas da estação	Frutas da estação.
<b>Bebidas</b>	<b>Descrição</b>
L'cores, Cognacs, etc.	Licores, Conhaques, etc.

Fonte: Elaboração própria a partir dos conceitos de: BARRETO, (2010); CATUREGLI, (2011); CORRÊA, (2016); LELLIS e BOCATTO, (2013); SALDANHA, (2015).

A primeira evidência relevante no cardápio acima é a predominância da língua portuguesa, não mais a escrita totalmente em francês que era visto em *menus* anteriores a essa data. As preparações são menos requintadas a ótica francesa, mas ainda com o uso de ingredientes importados e preparações de origem alemã, italiana, inglesa e francesa, em que a brasilidade é vista nos pratos à moda baiana e no prato Pescadinhas ao *Grattin*, feito com a Pescada branca da Amazônia, mais uma vez presente em um cardápio durante a *Belle Époque*.

Outro estabelecimento que comprova o consumo de alimentos amazônicos na Manaus da bela época, é o cardápio do bar High Life Bar exposto no letreiro interno, que informa a venda de farinha d'água seca e tapioca, assim como no ilustrativo consta a venda de peixes, ver figura 10, abaixo. O High Life Bar ficava localizado na Rua Marquez de Santa Cruz com a Rua Marechal Deodoro. Poucas informações foram encontradas sobre o bar, que pelo nome deve ter sido criado por ingleses e para os mesmos que moravam na cidade.



Figura 10 - Ilustrativo do salão do High Life Bar do ano de 1910.



Fonte: Indicador Ilustrado do Estado do Amazonas de 1910. - Ed. Courier e Billiter.

Portanto, de acordo com o que foi descrito acima, os restaurantes da cidade de Manaus, no período que abrange a última década do século XIX e primeira década do século XX, a princípio, a língua francesa era usada como status de progresso e de civilidade por aqueles que acompanhavam a moda da época que era seguir os cânones europeus, também na culinária, nos cardápios redigidos em francês, com o tipo de serviço e com as técnicas culinárias utilizadas.

A presença do uso de elementos da cozinha amazônica, que mesmo em minoria, não passaram despercebidos e deixaram suas marcas atravessando séculos nos hábitos alimentares dos amazônidas, pois o que foi imposto não se firmou com o declínio econômico do período da borracha, mas o que estava enraizado na cultura alimentar permaneceu.

A análise feita apenas em anúncios, notas e ilustrativos de jornais e revistas é excludente em sua natureza, pois aqueles que não dispõem de acesso

a esse tipo de informativo, seja por motivos econômicos ou sociais, acabam não fazendo parte dos resultados, mas devido a pesquisa se tratar de um período que aconteceu há mais de um século atrás, as referências acabam sendo esse tipo de material. Por isso, temos apenas a visão do que uma parte da sociedade manauara consumia fora de casa.

No capítulo seguinte, a resistência da cozinha amazônica de base indígena é apresentada na gastronomia contemporânea. A *Belle Époque*, um período que escondia na periferia a cultura e tradições locais, hoje é palco para a redenção da cultura indígena na sociedade manauara através das artes, das crenças e da culinária. Resistir através da comida é um dos caminhos que os povos indígenas trilharam para se manterem presentes.

## CAPÍTULO 3

### 3. A GASTRONOMIA AMAZÔNICA: ENTRE O REGIONALISMO E A RESISTÊNCIA

*“Mas a gastronomia é, por intermédio das suas modas, expressão do espírito de época.”*

(Carlos Alberto Dória)

Historicamente a gastronomia como se conhece hoje surgiu na Idade Contemporânea, que teve seu início no século XVIII com a Revolução Francesa e permanece até os dias atuais. Estilos e tendências gastronômicas e grandes *chefs* de diversos países fazem parte da revolução que a gastronomia causou no mundo, efetivamente no século XX, em que as técnicas culinárias são utilizadas para respeitar o uso correto dos alimentos, assim como valorizar o local de origem.

Brillat-Savarin, *gourmet*, jurista, filósofo e crítico gastronômico, em sua obra *Fisiologia do gosto* (1825), fala da gastronomia como uma ciência, um advento, uma reflexão filosófica que transformou o pensamento humano sobre a comida ser tratada apenas como uma necessidade nutricional, assim, ele conclui que a gastronomia “[...] é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. ” (-SAVARIN, 1995, p.61).

O mesmo autor relata que a gastronomia governa a vida do homem e por isso influencia todas as classes da sociedade, já que ela está relacionada as seguintes áreas:

À história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; À física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; À química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; À culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; Ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que consome, e de oferecer o mais vantajosamente possível o que vende; Enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre nações. (-SAVARIN, 1995, p.61).

Desse modo, a gastronomia contemporânea é um conjunto de saberes de diversas origens e nacionalidades, que reflete o cenário vivido pela sociedade

em cada momento, em estilos, movimentos e correntes gastronômicas. Na França, entre o fim do século XIX e começo do século XX, com o crescimento do turismo gastronômico, foi criado um guia que premiava os melhores estabelecimentos com estrelas, o guia Michelin, que até hoje é referência na gastronomia. A escola de gastronomia Le Cordon Bleu, também iniciou suas atividades nessa época, onde atualmente tem filiais em várias partes do mundo. (FREIXA; CHAVES, 2015).

A industrialização de diversos setores de bens de consumo no século XX, acelerou o ritmo de vida, principalmente nos Estados Unidos, que viu na produção em grande escala um alicerce para o crescimento de sua economia. A criação da indústria alimentar visava inserir novos hábitos alimentares no cotidiano das pessoas que não deviam levar muito tempo para se alimentar durante o trabalho, assim surgiu o *fast food* a partir da década de 1950, cujo conceito base são refeições que devem ser preparadas, servidas e consumidas em um curto período de tempo. (FLANDRIN; MONTANARI, 2020).

Em contrapartida a América do Norte, os *chefs* franceses Paul Bocuse, Michel Guérard, Raymond Oliver, Roger Vergé e os irmãos Pierre e Jean Troisgrois, se voltaram ao Oriente para elaborar a *Nouvelle Cuisine*, inspirada na culinária japonesa, “[...] sua colorida variedade de ingredientes, os produtos estimulando visão, olfato e paladar, o serviço de pratos em pequenas porções [...]”. (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 158). A cozinha clássica francesa deixou de lado os molhos pesados e as marinadas com excesso de temperos. A *Nouvelle Cuisine* perdurou durante algumas décadas, e mesmo ainda presente em alguns aspectos, teve seu final e deu lugar a cozinha *du terroir* ou cozinha regional, que será abordada na próxima seção desse capítulo.

Na década de 1980, surge a cozinha de vanguarda, em que o cientista Hervé This e sua equipe de químicos testava receitas clássicas francesas observando as transformações nas cores, texturas e sabores dos alimentos que aconteciam em seu preparo. Através dos resultados dessas pesquisas as novas formas de cocção com novos aparelhos e técnicas, e a desconstrução de receitas com formas inesperadas, fez surgir a cozinha molecular. (DÓRIA, 2006).

Dória (2006) afirma que a gastronomia, que antes tinha a França como forte influência, passou no início do século XXI, a se voltar para a Espanha, uma

vez que o *chef* Ferran Adrià se tornou referência na cozinha molecular, pois sua equipe é composta por cozinheiros e engenheiros químicos que produzem em cada preparação uma explosão sensorial.

As décadas finais do século XX até os dias atuais, são marcadas por uma gastronomia composta por várias tendências, estilos ou movimentos que seguem objetivos e princípios específicos: Slow Food, *fusion food*, *comfort food*, cozinha internacional (mediterrânea, asiática, andina, e etc.), *finger food*, *casual dining*, *raw food*, vegetarianismo, veganismo, *light e diet*, entre outros. (FREIXA; CHAVES, 2015).

O movimento Slow Food surgiu em 1986 em Roma, em um manifesto liderado por Carlo Petrini, sociólogo e gastrônomo, contra a maior empresa de *fast food* mundial que acabava de abrir a primeira loja na Itália. Atualmente é um movimento internacional organizado em rede, com atuação global e local, presente em mais de 160 países. Na filosofia do Slow Food o alimento deve ser bom, limpo e justo, com promoção do gosto e da educação alimentar e salvaguarda da cultura alimentar e da biodiversidade. (SLOW FOOD BRASIL, 2023).

A **comida** envolve muitas dimensões da vida, é um dos elementos principais que moldam **nossa identidade e nossas relações com o mundo**. A comida é conexão com o **território** e a **natureza**. Ela é **memória e afeto**, é **história e patrimônio**; permeia todas as culturas e muitos rituais, além de definir **relações econômicas, sociais e políticas**. (SLOW FOOD BRASIL, 2023).

As autoras Freixa e Chaves (2015) relatam que a *fusion food*, *fusion cuisine* ou cozinha de fusão mistura ingredientes e técnicas culinárias de diversos países na mesma preparação que tem geralmente como base uma receita já conhecida. A globalização do mercado de alimentos permitiu o uso de ingredientes de todas as partes do mundo, e isso estimulou a criatividade de alguns *chefs* de cozinha que substituem alimentos regionais por importados ou vice e versa, em seus pratos. Tal cozinha é motivo de muitas críticas, pois demanda conhecimento clássico culinário senão, “[...] muitas vezes as combinações podem virar uma “confusion”, se forem inadequadas e sem critérios – o que acontece muito hoje em nome da moda.” (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 270).

Dessa maneira, é visto que a gastronomia contemporânea passou por

alguns processos históricos durante dois séculos: guerras, pandemias, industrialização, globalização, avanços tecnológicos, e etc., que mudaram as nações economicamente e politicamente, assim como a forma de viver das pessoas, onde a alimentação acompanhou tais mudanças que causaram malefícios e benefícios a sociedade. “[...] o desenraizamento econômico, porém se faz acompanhar, como seria de se esperar, do desenraizamento cultural, e, neste, tem lugar também o desenraizamento culinário.” (DÓRIA, 2014, p.105).

Hoje, se vê através de alguns movimentos e tendências gastronômicas uma preocupação em comer comida de verdade, uma valorização das raízes culinárias. Logo, o cenário gastronômico da cidade de Manaus acompanha o que acontece no mundo, por isso, a seção seguinte irá fazer uma abordagem sobre alguns restaurantes de culinária regional.

### **3.1 O regionalismo nos restaurantes na Manaus do século XXI**

Sobre a ótica de que a gastronomia de um determinado lugar mostra no prato a cultura e a identidade de um povo, além de ressignificar o patrimônio alimentar, não se pode reduzir as culinárias regionais em apenas um copilado de receitas reproduzidas ao longo do tempo, pois elas saíram das cozinhas das casas e foram para as cozinhas profissionais de restaurantes, tanto para receber turistas como para os próprios moradores da região.

As décadas do apogeu da *Nouvelle Cuisine* chegaram ao fim por ter sido banalizada por alguns *chefs* que praticavam o excesso de sabores em porções pequenas de comida e, no começo dos anos de 1980, Paul Bocuse liderou uma inversão aos valores da *Nouvelle Cuisine*, onde ele tinha sido um dos mentores, para uma volta as raízes francesas, uma cozinha *du terroir*, em que os produtos regionais e receitas eram valorizadas. (FREIXA; CHAVES, 2015).

Dutra (2004) diz que o discurso regionalista é feito por uma identidade ligada à origem em um discurso performativo que depende da crença e do reconhecimento dos seus componentes em suas propriedades culturais e, conclui sobre a cozinha regional:

As cozinhas regionais não se reduzem a uma lista de receitas diferentes. Envolve ingredientes, métodos culinários, pratos, formas de sociabilidade e sistema de significados. Ancora-se na experiência

vivida, o que a torna de difícil percepção por parte dos próprios atores; a naturalização dos hábitos alimentares traz marca profunda por sua função constitutiva no processo de socialização. O sentido destas práticas, sua vinculação ao “pertencimento” ao grupo, são fruto de reconstruções e negociações que se fazem no presente; nem sempre o típico, o emblemático é o cotidiano, apesar de ser representado como “característico”. (DUTRA, 2004, p. 102).

Nas considerações do autor Massimo Montanari o “comer geográfico”, como ele nomeia, sempre existiu, pois, os pratos locais estão ligados aos produtos e recursos daquela área, mas o “gosto da geografia” não pertence há um passado muito distante, já que as cozinhas regionais se desenvolveram no período da industrialização. O autor esclarece:

Parece um paradoxo, mas não é: o início do processo de uniformização e, potencialmente, de globalização dos mercados e dos modelos alimentares estimulou um novo cuidado em relação às culturas locais, a invenção – com base em fragmentos transmitidos pela história - de “sistemas” que gostamos de denominar cozinhas regionais. Não se pode dizer que tenham nascido do zero, porque as diferenças locais sempre existiram: mas a territorialidade como *noção* e como *dado positivo* é uma invenção nova. (MONTANARI, 2013, p. 141).

Carlos Alberto Dória corrobora com Montanari e diz que a “gastronomização” do *terroir* francês, se aprofundou no século XX a partir da indústria do turismo, em que “o valor do “comer regional” como expressão de algo mais puro e verdadeiro, historicamente mais profundo, em oposição à futilidade dos hábitos burgueses parisienses.” (DÓRIA, 2014, p. 142), e Csergo completa ao dizer que o movimento das cozinhas regionais em Paris:

[...] está associado à mutação de seu estatuto e representações, ainda tira partido do incremento das ações culturais regionais durante a Belle Époque: neste período, assiste-se à multiplicação dos romances regionalistas e à utilização dos cartões postais cujo tema principal é o espaço local. Nesse contexto, a extensão da prática do turismo, perceptível no final do século passado, leva também à valorização dos recursos locais. (CSERGO, 2020, p.817).

Sobre o regionalismo brasileiro, Dória (2014) vê como produto das elites políticas, onde as cozinhas regionais começaram a surgir como tema no Nordeste da década de 1920. O posicionamento político-intelectual de Gilberto Freyre de defender e exaltar o regionalismo nordestino como construção política, resultou no Manifesto regionalista (1926), que busca a “retradicionalização” do Nordeste, onde a culinária da região é fundamental para a valorização geográfica-cultural na construção de uma identidade nacional.

Já o pensamento do potiguar Luís da Câmara Cascudo é voltado para as características tradicionais dos lugares em favor da diversidade de costumes

nacionais. Em sua obra História da alimentação no Brasil, Cascudo faz uma erudição “sobre tudo o que se referia a determinado produto alimentar, de modo a indicar sua importância como manifestação cultural e herança da longa história que formou a culinária brasileira entre os séculos XVI e XVIII.” (DÓRIA, 2014, p. 157).

Cascudo e Freyre contribuíram para o estudo da culinária brasileira, dando embasamento histórico, social, cultural e antropológico da alimentação no Brasil, como completa Dutra:

Tanto Freyre como Cascudo merecem especial destaque na investigação das gramáticas culinárias brasileiras, e em especial das práticas tradicionais. A ênfase na autenticidade, a busca de raízes, faz transparecer uma certa nostalgia quanto à originalidade do passado, um tanto quanto agreste e tradicional, em processo de descaracterização frente ao progresso e à urbanização. Ressaltam a cozinha como patrimônio cultural a ser valorizado, uma arte coletiva, sem heróis individuais, que surge espontaneamente, como árvores na natureza. (DUTRA, 2004, p. 103).

A indústria do turismo brasileira promove a comida típica “[...] como signo identitário e como atrativo turístico. [...] por incorporar a dimensão do acesso e das facilidades para o consumo.” (MORAIS, 2012, p.320 e 322), mas para Dória “a relação entre identidade e tipicidade é muito forçada, pois a tipificação não retém a riqueza cultural na qual os pratos, um dia, estiveram imersos.” (DÓRIA, 2014, p. 166).

Para Raul Lody o turismo tem um importante papel em focar também na comida, porém “a comida é o “registro sensível” mais direto na compreensão ecológica e cultural de um lugar, certamente uma “conduta alimentária” enquanto forma e emoção de experimentar e viver pela boca a plenitude do território” (LODY, 2008, p.414).

Sobre a tipificação Dutra (2004) diz que esse processo torna alguns pratos especiais e representativos e que isso é resultado de muitas variáveis:

Algumas, podemos identificar, outras fogem à simples relações causais, fruto que são da interconexão de diversos fatores, sejam eles históricos, ecológicos, econômicos ou que se enquadram ao espaço mágico que a antropologia construiu sob o signo de “arbitrário”. Os estados constroem de forma diferenciada sua teia identitária. (DUTRA, 2004, p. 104).

Desse modo, o Brasil dispõe da cozinha regional mineira, paulista, baiana, pernambucana, gaúcha, paraense, cearense, carioca, amazonense, entre



outras, oriundas da cozinha do cotidiano, da comida de casa, que se expandiram para as cozinhas profissionais de restaurantes considerados típicos regionais, especializados na venda de preparações da culinária de um Estado ou região. (RICCETTO, 2013).

Em Manaus os restaurantes regionais são conhecidos como “peixarias”, em que a principal especialidade, são pratos à base de peixes da bacia amazônica, sendo os mais consumidos: Tambaqui, Pirarucu, Tucunaré, Jaraqui, Sardinha, Matrinxã, Pacu, Piranha, Surubim e Pescada. Não se sabe qual e quando surgiu o primeiro restaurante desse gênero na cidade, mas na década de 1970 alguns estabelecimentos já sugeriam em seus nomes tal tipicidade: Tucunaré, Jupati, Uirapuru, Palhoça, Panorama, Canto da Peixada, entre outros. (JORNAL DO COMMERCIO AM, 2008).

O Canto da Peixada é o mais antigo restaurante regional de Manaus em funcionamento, foi inaugurado em 1 de maio de 1974, localizado na esquina da rua Emílio Moreira com a avenida Ayrão, no bairro Praça 14 de Janeiro. Há 49 anos o restaurante foi idealizado pelos amigos Aldenor Lima e Luís Martins, em uma sociedade que durou apenas dois anos, ficando Aldenor a frente do negócio. Aldenor, amazonense do interior, já tinha sido pescador e, por isso, realizava as compras dos peixes nos mercados da cidade. (JORNAL DO COMMERCIO AM, 2008; FRAZÃO, 2018). Ver figuras 11 e 12, abaixo:

**Figura 11** - Fachada principal do Restaurante Canto da Peixada.



Fonte: Marcelo Saboia blog spot, 2016.

**Figura 12** - Mesas do Restaurante Canto da Peixada dispostas na calçada.



Fonte: samicultura.com.br

As costelas de Tambaqui assadas na brasa e a caldeirada de Tucunaré, como mostra na figura 13, abaixo, são pratos referenciados pelos frequentadores assíduos do restaurante, onde os mais antigos lembram que durante alguns anos, nos finais de semana, o estabelecimento funcionava até o raiar do dia para atender aqueles que vinham de festas e queriam comer uma caldeirada para encerrar a noite. (ROCHA, 2011).

**Figura 13** - Costelas de Tambaqui assadas na brasa e Caldeirada de Tucunaré do Restaurante Canto da Peixada.



Fonte: Marcelo Saboia blog spot, 2016.

Algumas personalidades políticas, artísticas e religiosas de todo o mundo já frequentaram o restaurante, sendo o mais reverenciado e lembrado o Papa

João Paulo II, que não chegou a ir ao estabelecimento, mas saboreou um jantar e um almoço preparados pelos cozinheiros do restaurante e servido pela sua equipe no hotel que estava hospedado em 1980 durante sua visita a Manaus. No jantar foi servido uma caldeirada de Tucunaré sem espinhas e no almoço do dia seguinte costelas de Tambaqui na brasa. Toda louça utilizada nas refeições, inclusive a toalha de mesa, estão expostas em uma vitrine no restaurante. (PORTAL AMAZÔNIA, 2021). Ver a figura 14, abaixo:

**Figura 14** - Vitrine no interior do Restaurante Canto da Peixada com os utensílios usados pelo Papa João Paulo II e uma foto do encontro com o Sr. Aldenor.



Fonte: William Costa / Portal Amazônia, 2021.

O restaurante passou por poucas mudanças estruturais ao longo dos 49 anos, sendo a principal a construção de um ambiente refrigerado, mas mantém as mesas na calçada desde sua inauguração. O Sr. Aldenor, hoje com 82 anos de idade, comparece todos os dias no restaurante mesmo já não administrando o espaço, função de sua família. (FRAZÃO, 2018; PORTAL AMAZÔNIA, 2021, ROCHA, 2011).

A relação dos amazônidas com o peixe tem raízes ancestrais e de respeito a um alimento que é ofertado em abundância pela natureza para a provisão da vida, sendo a principal fonte de proteína para a população. Em duas últimas pesquisas realizadas pelo IBGE no período de 2017 e 2018, Pesquisa Nacional de Saúde 2019 e Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), no Amazonas

92,5% da população consumiu peixe pelo menos uma vez na semana e a média de aquisição de pescado pelas famílias é de 13, 998 kg, sendo os maiores percentuais nacionais no consumo de pescado. (AMAZONAS ATUAL, 2020; D24AM, 2020).

O consumo de peixe na cidade de Manaus está cada vez mais sendo feito nos restaurantes regionais que estão espelhados por todas as zonas da cidade, sendo alguns deles: Amazônico Peixaria Regional, Banzeiro Cozinha Regional, Caboclo Peixaria, Morada do Peixe, Peixaria do Bosco, Jorge do Peixe, Peixaria do Piraíba, Cacique Peixaria, Caxiri, Choupana, Coreto Peixaria, Peixaria do Juvenal, Tamba Grill, Tupinabaranda, Moquém do Banzeiro, Paneiro Peixaria, Taboa Peixaria, Tambaqui de Banda, Peixaria Zagaia, Recanto do Quixito, Pirakaia Cozinha Regional, Peixaria Sanmauma, Peixaria Presente de Deus, O Remador, entre outros. Na Associação Brasileira de Bares e Restaurantes regional Amazonas (ABRASEL-AM), são associados 25 restaurantes que se intitulam como cozinha regional, fora aqueles que também comercializam pratos à base de peixe em seus cardápios. (ABRASEL-AM, 2023; PORTAL AMAZÔNIA, 2021; DANTAS, 2022).

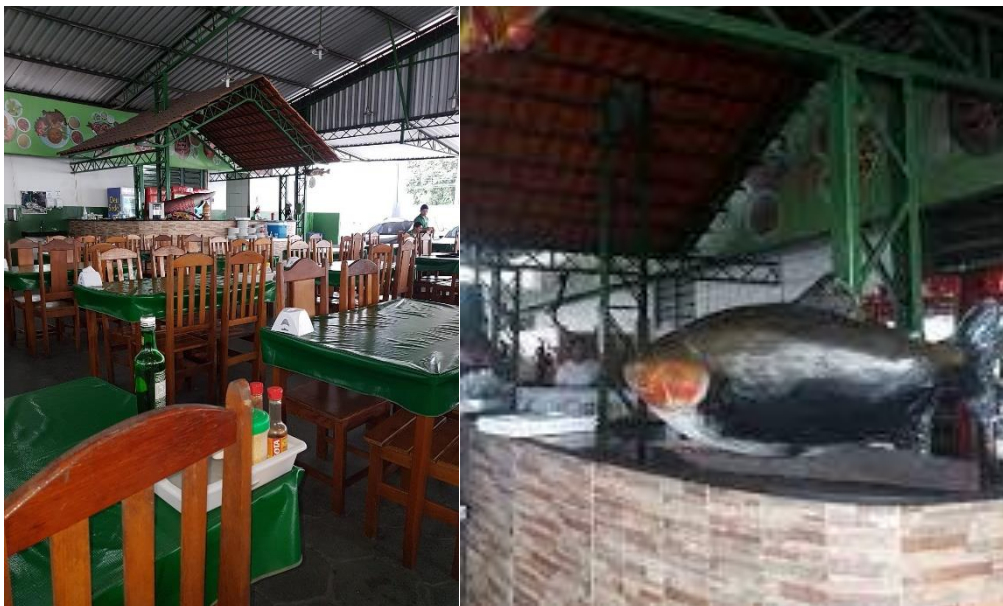
Em vista disso, existem restaurantes regionais que englobam todos os tipos de público, indo do mais popular ao mais sofisticado, dos estabelecimentos localizados em zonas de comércio a aqueles que ficam à beira do rio, e daqueles que funcionam somente durante a semana e outros que funcionam somente aos fins de semana. Dentro de alguns desses parâmetros, foram selecionados três restaurantes para conhecimento: Caxiri, Pirakaia Cozinha Regional e Peixaria do Juvenal.

A Peixaria do Juvenal funciona desde 2010 e possui três unidades nos seguintes bairros: Flores, Cidade Nova e Parque das Laranjeiras. A principal unidade é a de Flores, localizada em uma das principais avenidas da cidade, a Av. Constantino Nery. É considerado um restaurante regional com especialidade em peixes preparados de diversas maneiras, como a caldeirada e o escabeche de tambaqui, matrinxã recheada, pacu, sardinha e jaraqui fritos. Com valores acessíveis o ambiente é aberto, com móveis de madeira e decoração de peixes



em madeira. (PORTAL AMAZÔNIA, 2021). Ver as figuras 15 e 16, a seguir:

**Figura 15** - Salão e decoração do restaurante Peixaria do Juvenal.



Fonte: Site Tripadvisor, 2016.

**Figura 16** - Matrinxã assada recheada com farofa de banana Pacovã e Bolinho de Pirarucu do restaurante Peixaria do Juvenal.



Fonte: Site Tripadvisor, 2019.

O restaurante Pirakaia Cozinha Regional fica localizado no extremo da Zona Leste de Manaus, as margens do lago do Puraquequara. A palavra Pirakaia é de origem tupi e significa peixe assado, Pira = peixe e Kaia = assado. Pirakaia também é considerada uma celebração de uma pesca bem-sucedida para alguns povos indígenas da região de Santarém, que assam peixe na beira do lago assim que chegam da pesca. A essência do cardápio são os peixes, que além dos assados, contempla o pirarucu fresco à milanesa. O ambiente tem capacidade para 105 lugares, com decoração rústica e descontraída que conta

com um *playground* chamado de Aldeia Mirim. Ver figuras 17, 18, 19 e 20, abaixo. (AMAZONAS E MAIS, 2021; DANTAS, 2023).

**Figura 17** – Vista do Restaurante Pirakaia.



Fonte: Tereza Cidade, site Amazonas e mais, 2021.

**Figura 18** - Salão do Restaurante Pirakaia.



Fonte: Tereza Cidade, site Amazonas e mais, 2021.



**Figura 20** - Sardinha frita e Pirarucu à milanesa com baião de dois, farofa e vinagrete do Restaurante Pirakaia.



Fonte: Tereza Cidade, site Amazonas e mais, 2021.

**Figura 19** - Tambaqui assado de brasa com baião de dois, farofa e vinagrete do Restaurante Pirakai.

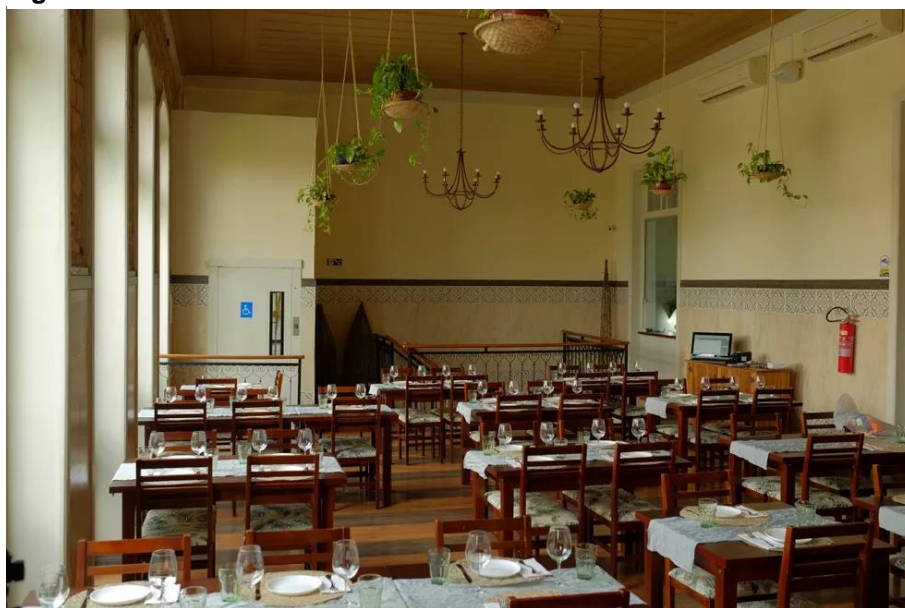


Fonte: Tereza Cidade, site Amazonas e mais, 2021.

O Caxiri homenageia em seu nome a bebida indígena de teor alcoólico, fermentada à base de mandioca. O restaurante fica localizado no Centro Histórico de Manaus em um casarão restaurado com decoração rústica contemporânea, com grandes janelas que tem vista para o Teatro Amazonas. Quem assina o cardápio considerado uma gastronomia regional revisitada é a chef Débora Shornik, que mescla pratos, técnicas e alimentos da região com

sofisticação gastronômica, que levou o restaurante a ser o 33º lugar na lista dos 100 melhores restaurantes do Brasil segundo o ranking da Revista Exame 2023. Além dos peixes amazônicos é comum o uso de frutas nos pratos, sobremesas e drinks. Crostini de queijo coalho com castanha e jambu, Bolinhos de tambaqui com *chutney* de cupuaçu e arubé, Hummus de beterraba com creme de puxuri e pão de açaí, Nhoque ao molho de cogumelo Yanomami e Ceviche de peixe amazônico, são alguns dos pratos. (BREVES, 2022; PADILHA, 2023). Ver figuras 21, 22, 23, 24 e 25, abaixo:

**Figura 21** - Salão do Restaurante Caxiri.



Fonte: O Globo web, 2023.

**Figura 22** - Vista da janela do Restaurante Caxiri.



Fonte: 3em3.com, 2017.

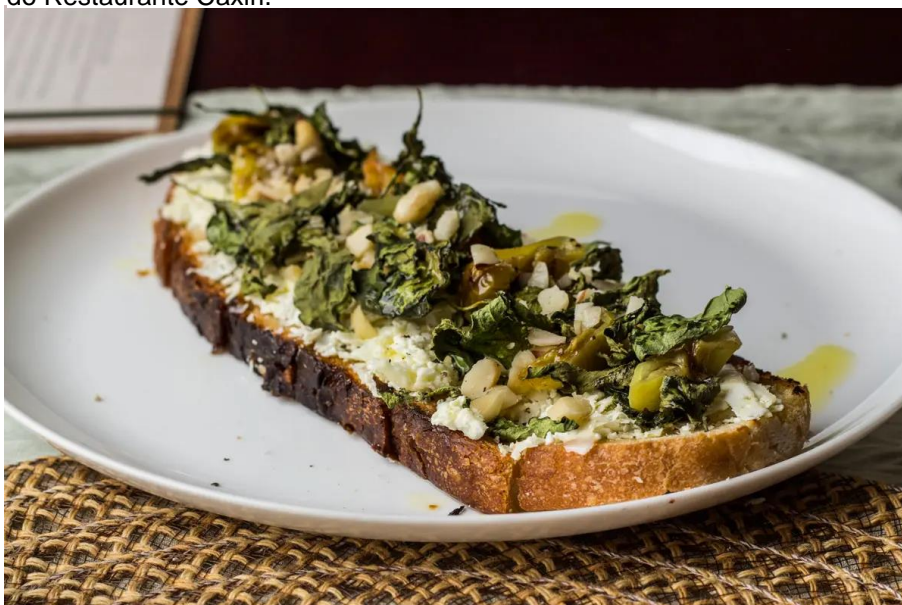


**Figura 23** - Bolinho de Tambaqui com chutney de cupuaçu e arubé do Restaurante Caxiri.



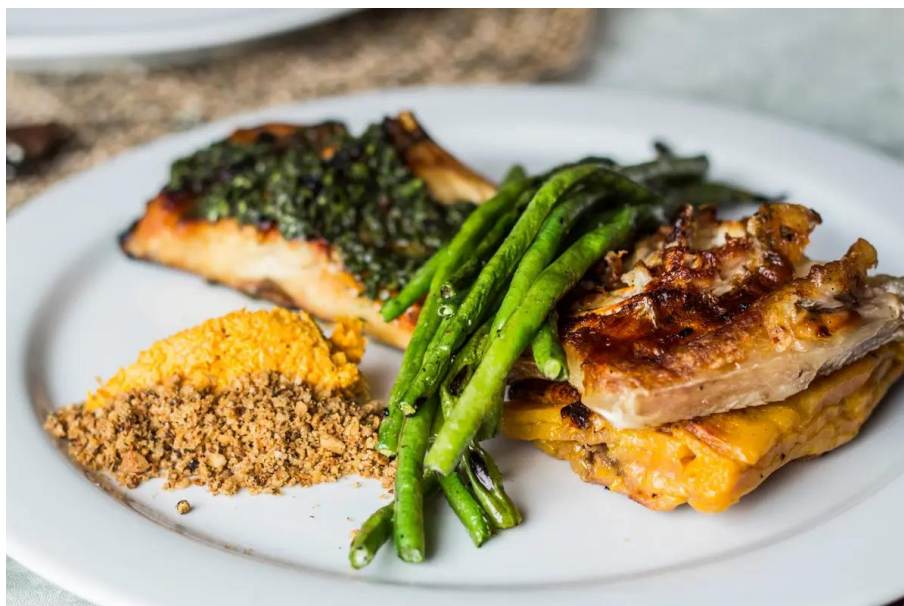
Fonte: 3em3.com, 2017.

**Figura 24** - Crostini de queijo coalho, pimenta de cheiro, castanhas e jambu do Restaurante Caxiri.



Fonte: 3em3.com, 2017.

**Figura 25** - Costela de Tambaqui com gratin de banana, aioli de tucumã e dukkah do Restaurante Caxiri.



Fonte: 3em3.com, 2017.

Os três restaurantes citados oferecem o peixe em seus cardápios como o principal alimento regional. Os restaurantes Peixaria do Juvenal e Pirakaia Cozinha Regional compartilham de um cardápio mais simples e tradicional em suas preparações que se assemelham ao que a população é acostumada a consumir em seu cotidiano, abrangendo também o conceito da cozinha popular. (FREIXA; CHAVES, 2015). Portanto, os dois representam a cozinha regional de tradição popular, que foi objeto de estudo do folclorista Câmara Cascudo por serem consideradas patrimônio material. (BUENO, 2014).

O restaurante Caxiri tem outra proposta que difere dos demais, primeiro em ter um cardápio assinado por uma profissional renomada e segundo pelo uso do alimento regional com técnicas gastronômicas clássicas e contemporâneas. De acordo com Bueno (2014), o trabalho da *chef* Débora Shornik no Caxiri segue o pensamento dos chefs contemporâneos que buscam deixar sua marca em *menus* que utilizam a culinária regional como base para uma nova gastronomia. Essa proposta chegou ao Brasil na década de 1980 com os chefs franceses Claude Troisgros e Laurent Suaudeau e foi seguida pela primeira leva de *chefs* brasileiros, como explica a mesma autora:

Em meados dos anos 1990 impulsionados por todas essas mudanças, despontou o primeiro núcleo de chefs de brasileiros, que independentes da tradição local, operavam a partir das correntes

gastronômicas contemporâneas, mas empenhados em desenvolver uma interpretação pessoal, mediante a utilização de elementos das cozinhas regionais, que estavam praticamente esquecidos. Temos uma revitalização de produtos como a mandioca, o tucupí, o caqui, que ressurgiram no interior de práticas culinárias distintas das receitas regionais aos quais até então estavam atrelados. Os novos chefes brasileiros praticam uma culinária contemporânea e globalizada, recorrendo aos perfumes e sabores locais, como um elemento de diferenciação, mas procurando construir um estilo próprio. (BUENO, 2014, p. 13).

Assim, o uso de ingredientes regionais de uma maneira diferenciada do que se é consumido na cozinha do dia a dia, virou sinônimo de sucesso em todo o Brasil com restaurantes e *chefs* presentes em listas de melhores restaurantes do mundo. “Não há restaurante da moda que não ostente, como elemento de qualidade, a proposta de uma cozinha vinculada ao território e aos alimentos frescos do mercado.” (MONTANARI, 2013, p. 141).

O olhar diferenciado e focado apenas para determinados alimentos de uma região criou a cozinha de ingredientes. Sobre essa cozinha Carlos Alberto Dória aponta duas visões, a dos conservadores que dizem que “[...] ingredientes e produtos brasileiros, uma vez libertos das receitas em que são aplicados de modo tradicional, parecem descomprometidos com a história, [...]” (DÓRIA, 2014, p.91), e a outra visão, que é a sua, reconhece a importância dos estudos aprofundados sobre os ingredientes:

Desse modo, a passagem da biodiversidade à condição de ingrediente é um processo cultural que jamais será eliminado por qualquer forma culinária, mesmo que se abandonem as receitas tradicionais. Estas são maneiras de se chegar a determinados produtos que sempre limitam a criatividade e o uso do ingrediente em todos os potenciais que ele encerra. Se nos ativermos, por exemplo, às maneiras tradicionais de utilização do dendê, nunca poderemos explorar convenientemente seus usos potenciais, para além de integrar moquecas e servir como meio de fritura para acarajés. Por isso mesmo, colecionar receitas, decalcá-las na história, é ver a árvore e não enxergar a floresta, perdendo a chance de melhor explorar os ingredientes de nossa cozinha. (DÓRIA, 2014, p.92).

Com um pensamento mais crítico do que o de Dória e voltado para os ingredientes da Amazônia, Juan Oliveira conta que alguns *chefs* renomados, do exterior e do Brasil, criaram a Amazônia dos Sabores vendendo seus ingredientes ainda como os primeiros cronistas do século XVI faziam, com a narrativa do exótico e diz que:

[...] a Amazônia dos Sabores se converteu em lucros simbólicos significativos no campo gastronômico quando juntada a narrativa de

“recuperar ingredientes perdidos” no passado, encontrando novas formas de incorporá-los à gastronomia contemporânea brasileira. (OLIVEIRA, 2018, p. 84).

O mesmo autor ainda aponta que essa Amazônia dos Sabores feitas por *chefs* que só fazem incursões em busca de ingredientes, a vêem como “[...] um imenso vazio demográfico, lugar do primitivo, lugar onde os ingredientes amazônicos estariam escondidos, refugiados em alguma tribo perdida.” (OLIVEIRA, 2018, p. 97), e esquecem dos povos que vivem há séculos nessa região e são detentoras de saberes ancestrais sobre os ingredientes da floresta.

Portanto, com esse aporte, se observa que a cozinha regional amazônica ainda passa por um período de conhecimento e transformação que já se reflete no presente, com os inúmeros restaurantes em Manaus que vendem o peixe da região como elemento principal do cardápio. É fato que a culinária amazônica não se resume somente aos peixes, mas a outros tipos de carnes que por uma questão de preservação da fauna, já que foram caçadas de maneira predatória por muitos anos, hoje são proibidas para consumo aquelas que não sejam criadas em cativeiro, como a tartaruga, por exemplo.

A busca por uma culinária amazônica de base indígena mais pura, sem grandes interferências de outras culturas, é algo que sociólogos, antropólogos e pesquisadores da área, pesquisam cientificamente para entender os hábitos alimentares dos povos autóctones. A criação de um restaurante indígena, de cozinha indígena, feita por indígenas no Centro Histórico de Manaus, é um prato cheio de simbologia ancestral, de uma linguagem única que remete a uma resistência cultural de um povo que também busca respeito e reconhecimento através da alimentação, tema que será abordado a seguir.

### **3.2 Resistência e saberes ancestrais: à mesa do primeiro restaurante indígena do Brasil**

*“Mas a cozinha amazônica é a mais patente prova da superioridade cultural das civilizações indígenas na Amazônia.”*

(Márcio Souza)

Comida é cultura, comida é necessidade, comida é desejo e comida também é memória e ancestralidade. Os povos autóctones da região amazônica são ricos em memórias afetivas despertadas pela comida, por paladares únicos que contam histórias em uma cuia ou em um moquém. Comercializar esse tipo de alimento vai muito além de todos os papéis que a comida e um restaurante representam, é proporcionar aos seus comensais o sabor da resistência indígena, do seu respeito pela natureza e pelos seus conhecimentos.

Em Manaus, a Casa de Comida Indígena Biatüwi não é considerada pelos seus fundadores um restaurante, mas uma casa que oferece aos seus frequentadores um alimento que nutre tanto o corpo como a alma, segundo as tradições indígenas. Na mesma casa funciona o Bahserikowi – Centro de Medicina Indígena que oferece consultas com um pajé.

O restaurante da forma comercial que conhecemos é um conceito de origem europeia que não existe na nossa cultura. Aqui, neste espaço, obedecemos à tradição do nosso povo de que a comida deve nutrir tanto o corpo quanto a alma. (RAMOS, 2022).

A palavra Biatüwi significa “bia” pimenta, “wi” morada e “biatü” quinhapira, que é um caldo apimentado, sendo traduzido como casa onde se prepara comida apimentada ou casa de quinhapira. (FABRO, 2022; JANUÁRIO, 2022).

O cardápio do Biatüwi representa as etnias dos seus idealizadores, o casal Clarinda Ramos e João Paulo Barreto, Sateré-mawé, do Baixo Amazonas e Tukano, do Alto Rio Negro, respectivamente, como mostra as figuras 26 e 27, abaixo. Clarinda é a chef de cozinha responsável pelo cardápio e pela equipe que é toda indígena, nasceu em Barreirinha – AM em uma comunidade Sateré-mawé. Em Manaus se formou em pedagogia e tem mestrado em Antropologia na Universidade Federal do Amazonas. João Paulo, Yupuri em Tukano, é mestre e doutor em Antropologia e desde 2017 é coordenador do Bahserikowi – Centro de Medicina Indígena. Hoje, a filha do casal Aline Ramos, também ajuda na administração do Biatüwi. (FABRO, 2022). Sobre sua relação com João Paulo, Clarinda diz:

Ele me motivou a voltar a estudar. Quando saí da comunidade, passei por muitas situações de preconceito, então tinha medo. Mas comecei a participar de reuniões do movimento indígena, entender a importância da minha cultura, e isso foi me incentivando. (RAMOS, 2022).

**Figura 26** - Clarinda Ramos e João Paulo Barreto, fundadores do Biatúwi.



Fonte: Ivan Câmara. Revista Elle, 2022.

**Figura 27** - Chef Clarinda na porta da cozinha do Biatúwi.



Fonte: Tadeu Rocha. Revista Casa e Jardim, 2022.

O projeto da Casa de Comida Indígena já era sonhado há muito tempo por Clarinda e João Paulo, mas eles não possuíam verba e nem conhecimento técnico de funcionamento de um restaurante para iniciar. Assim, viram na sociedade com a chef Débora Shornik, do Caxiri, uma oportunidade para conseguir o aporte financeiro e de gestão de negócios. “Nós temos todo o



conhecimento da floresta, mas não tínhamos o dinheiro e a estrutura para abrir um negócio no centro da cidade” (BARRETO, 2022), e completa Clarinda:

Nós não tínhamos dinheiro, nem sabíamos por onde começar, como elaborar um cardápio, fazer a apresentação dos pratos ou a administração da casa. Toda a experiência que eu tinha na cozinha era prática, da vivência na minha comunidade. (RAMOS, 2022).

Débora ajudou no investimento financeiro e no treinamento da equipe, realizado em seu restaurante, e hoje é assessora e consultora apenas quando solicitada. “O objetivo sempre foi dar o suporte, mas jamais decidir por eles. A ideia é que João Paulo, Clarinda e sua equipe contêm suas próprias histórias e de suas comunidades sem intermediários”. (SHORNIK, 2022).

Dessa maneira, o Biatüwi foi inaugurado em Novembro de 2020 e fica localizado no Centro Histórico de Manaus, à Rua Bernardo Ramos, próximo ao Museu da Cidade de Manaus, ao Casarão Cassina e ao Marco Zero da cidade onde ficava um antigo cemitério indígena. O casarão onde funciona o Biatüwi é cedido pela Coordenação das Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira – COIAB, de estilo colonial, com grandes janelas na fachada com azulejos em tom azul e pintura roxo e branco, com acesso por um portão de ferro pela lateral. (TAFARELO, 2021). Ver figura 28, abaixo:

**Figura 28** - Fachada do Biatüwi.

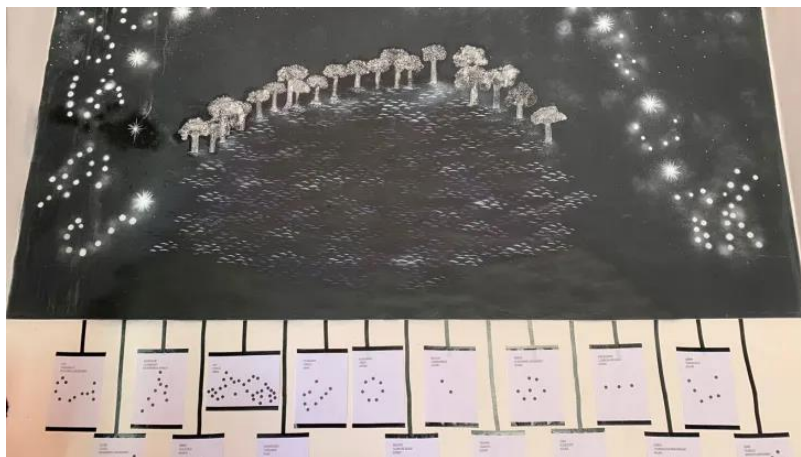


Fonte: Saulo Tafarelo. CNN Brasil, 2021.

No primeiro cômodo da casa se encontra um calendário cosmológico na parede que demonstra as constelações que controlam os ciclos da natureza e o tempo que influenciam na pesca e na agricultura, segundo as tradições indígenas. Em seguida fica a sala de consulta com o pajé, apenas com uma mesa e duas cadeiras. Em todos os espaços são expostos artefatos e arte

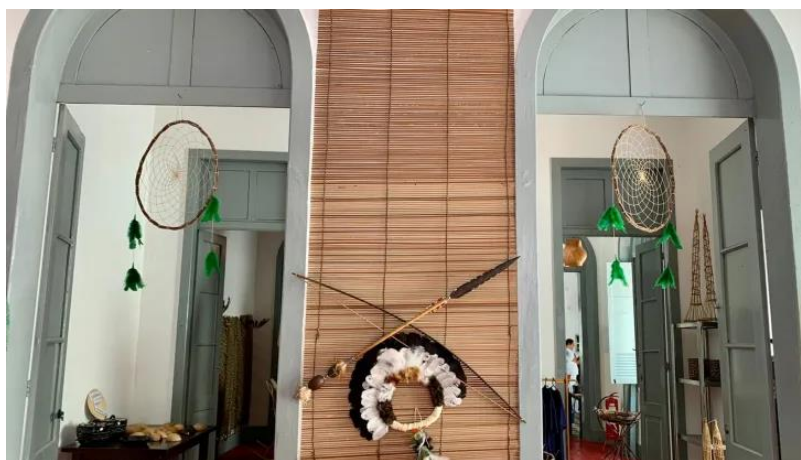
indígena à venda, assim como garrafadas, chás e ervas. (ANTONACCI, 2021; JANUÁRIO, 2022; TAFARELO, 2021). Ver figuras 29 e 30, abaixo:

**Figura 29** – Calendário cosmológico.



Fonte: Saulo Tafarelo. CNN Brasil, 2021.

**Figura 30** - Artefatos e arte indígena em exposição para venda no Biatüwi.



Fonte: Saulo Tafarelo. CNN Brasil, 2021.

O espaço do Biatüwi fica ao fundo do casarão que pode ter acesso por dentro ou pela lateral. A decoração do salão é minimalista com mesas e cadeiras de madeira e lustres feitos de fibra de arumã produzido pelo povo Baniwa. À mesa, ficam dispostos esteiras com grafismos indígenas, as colheres são embaladas em folhas e o apoio das cuias é feito com sementes de tucumã. Não são utilizados talheres, as colheres e pratos servem como apoio, pois o ideal é que os comensais utilizem as mãos para comer o beiju e a farinha. (MAFRA, 2023). Ver figuras 31 e 32, abaixo:



**Figura 31** - Salão e mesas do Biatüwi.



Fonte: Saulo Tafarelo. CNN Brasil, 2021.

**Figura 32** - Entrada do Biatüwi pelo corredor lateral.



Fonte: Tadeu Rocha. Revista Casa e Jardim, 2022.

A cozinha fica ao lado do salão e pode ser vista pela boqueta, janela onde passam os pratos preparados, anunciados por chocalho de palha. O diferencial da cozinha do Biatüwi é uma adaptação feita de um moquém, que no restaurante, fica em cima de uma estrutura de um fogão a lenha de tijolos, feito de troncos de madeira verde com três andares em formato de grelha, e serve

para assar, conservar e defumar os peixes enrolados em folhas de cacau e cupuaçu, assim como as pimentas. (JANUÁRIO, 2022; TAFARELO, 2021). Ver figura 33, abaixo:

**Figura 33** - Moquém do Biatüwi.



Fonte: Saulo Tafarelo. CNN Brasil, 2021.

O cardápio é enxuto, a base de peixes e caldos apimentados acompanhados de farinha e formigas, onde todos os ingredientes são provenientes das comunidades Tukano e Sateré-mawé.

A nossa ideia é mostrar um pouco da nossa cultura por meio da comida. Por trás de cada ingrediente, de cada tempero, tem uma cosmologia. Queremos mostrar que a **comida indígena** não é exótica, é aquilo que consumimos no dia a dia. (RAMOS, 2022).

A quinhapira de tambaqui ou matrinxã é o prato mais consumido do Biatüwi, é um caldo com postas de peixe, translúcido feito com tucupi preto, bastante pimenta Murupi e formiga Sahai (saúva). Ele é servido em cuias individuais e, segundo a tradição, é servido àqueles que chegam e que partem. (JANUÁRIO, 2022; TAFARELO, 2021).

A pimenta é um ingrediente essencial para muitos povos indígenas amazônicos, pois “[...] é usada para limpar, purificar e vitalizar o corpo, além de servir de conservante antisséptico natural para carne de caça e peixes. Ao mesmo tempo em que confere muito sabor”. (RAMOS, 2022). Ver figura 34, abaixo:

**Figura 34** - Quinhapira e pimentas defumadas do Biatüwi.



Fonte: Ivan Câmara. Revista Elle, 2022.

Outro destaque no cardápio são as formigas Sahai e Maniwara, consumidas pelos indígenas em todo o Amazonas, principalmente no Alto Rio Negro. A formiga Sahai (saúva), é servida inteira, torrada e pilada como uma farofa. A Maniwara tem a cabeça grande e pode ser servida como a Sahai, como mostra a figura 35, abaixo. Os sabores delas lembram especiarias como cravo e gengibre. João Paulo explica que, “acreditamos que consumir formigas garante longevidade e vitalidade, além de ser muito gostoso” (BARRETO, 2022), e Clarinda completa:

Não usamos nenhum condimento, apenas temperos da floresta. Nossos sabores são naturais. As formigas não são apenas para decoração. Para os povos indígenas, elas são a proteína do dia a dia, elas nos sustentam. (RAMOS, 2022).



**Figura 35** - Formigas Sahai e Maniwara usadas nos pratos do Biatúwi.



Fonte: Jornal do Comercio AM, 2021.

Puqueca de filé ou costela de Tambaqui, Mujeca de Matrinxã e peixes assados na folha de cacau ou cupuaçu, também fazem parte do cardápio, assim como o beiju, a farinha ovinha Uarini e a banana Pacovã assada, são os principais acompanhamentos, como mostra a figura 36 e 37, abaixo. Mingau de manga, mingau de crueira e banana Pacovã assada com melaço de cana, entre outros, são servidos como sobremesa. (FERREIRA, 2021; TAFARELO, 2021).

**Figura 36** - Matrinxã assada com farinha Uarini, molho de pimenta, pimentas defumadas e formigas Sahai.



Fonte: ABRASEL, 2021.

**Figura 38** - Mujeca de Tambaqui com beiju e Puqueca de Tambaqui com farinha do Uarini e beiju do Biatüwi.



Fonte: Tadeu Rocha. Revista Casa e Jardim, 2022.

Nas bebidas, a relevância são as fermentadas como o Aluá, feito com abacaxi, o Taruba, de mandioca, os Xibés de açaí, buriti e bacaba, e o Xibé Sateré-mawé com formiga Sahai. Outra bebida tradicional dos Sateré-mawé é o Sapó, feita com guaraná ralado na língua seca do Pirarucu. (JANUÁRIO, 2022; FERREIRA, 2021; TAFARELO, 2021). Ver figura 38, abaixo:

**Figura 37** - Banana Pacovã assada com melado de cana e Aluá do Biatüwi.



Fonte: Tadeu Rocha. Revista Casa e Jardim, 2022.

Assim, o Biatüwi reflete o desejo de Clarinda e de João Paulo de transmitir a cultura indígena através da comida, que envolve os conhecimentos ancestrais de seus povos, como fala João Paulo:

Nós víamos a comida indígena em algumas feiras de rua fortalecendo uma ideia errada de baixa higiene e pouco cuidado com o nosso preparo de alimentos. Vimos com o restaurante uma oportunidade de ensinar sobre a nossa cultura por meio da comida, da forma correta. (BARRETO, 2021).

Os conhecimentos culinários e medicinais presentes no Biatüwi são ancestrais, foram passados de geração em geração pela oralidade, pela observação das práticas cotidianas que marcam a memória das pessoas, que formam uma história, uma cultura. “O saber ancestral e tradicional é descrito por nós como algo que está inserido em nós, no nosso ser indígena”. (BIAZI; PADILHA, 2021, p. 210). “Nós vivemos todos esses anos só baseados nas nossas técnicas, sem nenhuma tecnologia. As pessoas que vierem aqui vão provar isso, viver isso, ouvir a nossa história”. (BARRETO, 2021).

Por isso, o Biatüwi também designa resistência da cultura indígena na cidade de Manaus através da comida e dos sabores, já que, segundo o Dicionário Online de Português (2022), a palavra resistência significa “ação ou efeito de resistir, de não ceder nem sucumbir, de recusa de submissão à vontade de outrem”.

O Biatuwi deu coragem pra gente, veio carimbar que não desistimos, que estamos aqui, mesmo após anos ouvindo outras pessoas falarem da nossa cultura sempre com palavras negativas e pejorativas. (RAMOS, 2021).

Oferecer uma comida pura nos sabores, legitimada pela origem de seus cozinheiros e autêntica na cultura, na tradição e nos ingredientes é um verdadeiro ato de coragem dos fundadores do Biatüwi, que ultrapassa os limites e a vaidade da gastronomia que o mundo contemporâneo exalta, pois “[...] as perspectivas oriundas das populações indígenas, apesar das tentativas de relegá-las à inferioridade, à invisibilidade e à destruição, são recriadas, recontextualizadas para que seu legado sobreviva entre as diferentes gerações. (MENENDEZ, 2015, p.148).

Outro cenário de resistência da cozinha amazônica indígena presente no Biatüwi é a sua localização no Centro Histórico de Manaus, justamente onde a cidade começou a ser formada, próximo ao Porto e ao Paço Municipal, que foram símbolos de prosperidade construídos no período da *Belle Époque*, em que “[...] Manaus se torna uma cidade ordenada e expropriada de seus antigos costumes, memórias e tradições”. (DIAS, 2019, p.46).

Ocupar um casarão de arquitetura colonial com a cultura indígena demonstrada em seu artesanato, crenças e alimentação em uma região da cidade que há pouco mais de um século atrás era proibido ser indígena ou expressar um mínimo de afeição a esses povos, é resistência à colonialidade, é a comprovação de sobrevivência apesar de tudo, é a completude da existência.

Pensar tudo que o Biatuwi significa para a gastronomia contemporânea e para a sociedade em geral é contemplar o pensamento de Boaventura de Souza Santos<sup>18</sup> em sua obra *A Gramática do Tempo*, em que “[...] só se aprende com o Sul na medida que se concebe esse como resistência à dominação do Norte e se busca nele o que não foi totalmente desfigurado ou destruído por essa dominação. [...]”. (SANTOS, 2010, p.33).

O conhecimento produzido pelos indígenas que são passados de geração em geração através da oralidade, como aconteceu com Clarinda e João Paulo, ela na culinária e ele nos saberes espirituais e medicinais, é um exemplo da ecologia dos saberes, que busca o reconhecimento e valorização da pluralidade dos saberes tanto quanto o conhecimento científico. (SANTOS, 2010).

Assim, o Biatuwi é um reflexo do que propõe Boaventura “uma nova teoria da história que nos permita voltar a pensar a emancipação social a partir do passado, e, de algum modo, de costas viradas para um futuro supostamente determinado”. (SANTOS, 2010, p.53).

Portanto, o Biatuwi resgata o modo de se alimentar das comunidades indígenas que vivem no interior do Amazonas e traz para o centro da cidade de Manaus em um discurso direto, simples e sem romantização. A força, os símbolos e os significados desse espaço transborda confiança para o presente e o futuro da cultura indígena na Amazônia. Desmistificar o discurso colonizador do preconceito, da insubmissão através do alimento é um caminho saboroso e inesquecível.

---

<sup>18</sup> Boaventura de Sousa Santos – Sociólogo português aborda diversos temas em suas produções como: epistemologia, democracia, movimentos sociais, multiculturalismo e interculturalidade, igualdade/diferença, direitos humanos, globalizações, justiça social e cognitiva e emancipação, que podem ser enquadrados em três macro áreas: Direito e Sociedade, Filosofia ou Epistemologia das Ciências Sociais e Democracia. (PEREIRA; CARVALHO, 2008).



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Realizar uma pesquisa sobre a culinária de uma região em um determinado período específico, exige que se inicie os estudos de uma forma geral sobre o assunto para servir de base para o restante do trabalho. A cozinha amazônica envolve, além de toda a sua especificidade de seus alimentos, temáticas socioculturais dos povos originários e dos povos migrantes e imigrantes.

A culinária indígena é o alicerce da cozinha amazônica do cotidiano, das festas e dos restaurantes, e por isso é reverenciada na poesia pura e na musicada, na arte da pintura e na arte gastronômica, tópico que por si só tem material para um outro trabalho, assim como as mitologias indígenas que envolvem alimentos na construção de suas sociedades. O aprofundamento nos mitos originários é um deleite para o encantamento da alma, que resgata registros da infância daqueles que nasceram na Amazônia, cercados pelas oratórias dos avós que revelavam o sobrenatural da floresta.

Entender a mulher indígena como provedora da cozinha amazônica, detentora da tradição e da cultura, em que os saberes e fazeres ultrapassam gerações espalhando o sabor da comida preparado com suor e amor, é uma identificação pessoal que traz reflexões sobre o passado, o presente e o futuro em ser mulher amazônida, cozinheira e pesquisadora.

As misturas na cuia amazônica são temperadas com saberes multiculturais que chegaram a Amazônia por motivos de esperança ou de submissão. Identificar esses encontros na culinária simboliza mais do que provar a originalidade de cada alimento, significa respeito e consciência do passado das sociedades que muitas vezes é atrelado apenas a um hibridismo cultural que acaba aterrando a individualidade de cada cultura, de cada vivência.

Para muitos historiadores, a Manaus da *Belle Époque* aconteceu apenas na arquitetura, no urbanismo, no vestuário e no comércio, poucos deram voz a desigualdade social e aos hábitos alimentares que também foram “aterrados” como muitos igarapés da cidade. Um período de riquezas em que poucos tiveram acesso a esse desfrute proporcionado pelo suor dos seringueiros, indígenas e caboclos.



A dificuldade da pesquisa em abordar a cultura indígena durante essa época se deve à falta de autores que explanassem o papel do indígena de forma detalhada e real, o que fez com que toda uma população acreditasse em uma falácia romântica de que os indígenas usufruíram da prosperidade da borracha. Manaus ainda hoje celebra a *Belle Époque* como um período de glória, uma exaltação a colonização européia. Assim, nas entrelinhas de algumas referências, a existência indígena foi revelada e tudo que ela representou, mesmo sendo abafada por muitos lados.

A cozinha amazônica é um elo que transforma esse hiato deixado pela *Belle Époque* em exaltação aos povos originários e seus saberes ancestrais presentes em seus costumes alimentares, hoje mais que presentes na cidade de Manaus. A presença de cozinheiros indígenas na produção das preparações da cozinha do Norte são mais que simbólicas, são essenciais, pois a eles é reservado o diploma ancestral. O reconhecimento do Biatüwi ainda é apenas o começo da reparação que temos com os povos indígenas, mesmo entendendo que o mesmo apresenta uma estetização exigente do mundo gastronômico com elementos da cultura contemporânea ditada pela moda e pela economia.

Portanto, a pesquisa conseguiu alcançar seus objetivos mesmo com muitas dificuldades de referenciais específicos sobre a cozinha amazônica no período elegido. O pouco visto de alimentos amazônicos nos cardápios da *Belle Époque* se transformou em muito sobre a ótica da resistência quando se faz o paralelo com o que se vive hoje, pois é muito fácil exaltar apenas o que é de fora quando o colonizador embutiu tal pensamento na alma do colonizado, mas que se transformou em resistência, em existência, em realidade, visto que não se consegue fingir o que não é por muito tempo.

A problemática levantada foi resolvida na proporção em que se achou de referenciais teóricos e bibliográficos interessantes as análises, selecionados devido também ao tamanho da pesquisa. Assim, algumas perguntas foram respondidas e muitas outras surgiram depois dos resultados, como: O que teríamos à mesa do amazônida hoje se não tivesse acontecido a *Belle Époque*? O que perdermos durante esse período? Parece utópico tais questionamentos, mas infelizmente não temos como não os ter diante da riqueza da cultura indígena.

Resta a gastronomia contemporânea buscar esse resgate através de novas pesquisas e estudos sobre a cozinha amazônica e que possam utilizar como direcionamento essa dissertação, que apresenta um conteúdo ainda pouco estudado no Programa de Pós-graduação Sociedade e Cultura da Amazônia, mas que trabalha diretamente a temática de pesquisa da linha 1, *Sistemas simbólicos e manifestações socioculturais*, pois a gastronomia também envolve a cultura e os valores simbólicos de uma sociedade presentes no prato.

A educação gastronômica brasileira, em especial as academias do Norte, tem responsabilidade em semear em seus alunos a busca pelo conhecimento ancestral dos povos originários, com a mesmo afinco e comprometimento que ensinam as cozinhas clássicas da gastronomia mundial. Os novos cozinheiros devem ser formados com o anseio da volta as suas origens e não com sonho de fazer gastronomia para ganhar troféus e estrelas criadas pelo colonizador. Por isso, esperamos que essa pesquisa desperte em estudantes e profissionais da área o interesse em pesquisar a gastronomia amazônica cientificamente sobre a perspectiva sociocultural e antropológica.

Esperamos que a nossa pesquisa faça seus leitores refletirem sobre o futuro da cozinha amazônica na gastronomia contemporânea e a transformação que poderá acontecer com a criação de novos Biatüwi na região, pois como diz Ailton Krenak (2022), o futuro é ancestral.

Enquanto Manaus, nossa terra, nosso lar, devemos voltar a ser Manaós à mesa. Deixar para lá o *Fast food* e os *menus dégustation* e comer mais peixe, mais frutas, mais farinha, mais tucupi, mais tacacá...comer com a mão, sentar no chão e ficar de cócoras sem se envergonhar de ser indígena, de ser caboclo, de ser do Norte.

## REFERÊNCIAS

ABRASEL - AM. Disponível em: <https://am.abrasel.com.br/associados/> . Acesso em: 31 de maio de 2023. Sem Autor: **Associados**.

AGASSIZ, Jean Louis Rodolph, 1807-1873. **Viagem ao Brasil 1865-1866** / Luís Agassiz e Elizabeth Cary Agassiz; tradução e notas de Edgar Süsskind de Mendonça. – Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2000.

AGUIAR, Adriano; BASTOS, Geovane. Tacacazeiras da Amazônia. *In*: SANTANA, Edilson. **O Eldorado é aqui - Boi Caprichoso**. Manaus: Boi Caprichoso, 2007. Faixa 22, cd.

ALBERT, Jean-Marc. **Às mesas do poder**: dos banquetes gregos ao Eliseu. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

ALBUQUERQUE, José Augusto Guilhon. Michel Foucault e a teoria do poder. **Tempo Social**, 7 (1/2), 105-110. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/ts.v7i1/2.85209>>. Acesso em: 31 de maio de 2023.

AMARAL, Josali do. **Ritmos e dissonâncias**: controle e disciplinarização dos desvalidos e indigentes nas políticas públicas do Amazonas (1852-1915). Dissertação (Mestrado História). Universidade Federal do Amazonas, 2011.

AMAZONAS ATUAL. Disponível em: <https://amazonasatual.com.br/habitante-no-amazonas-e-o-que-come-mais-peixe-no-pais-e-bebe-pouco-mostra-pesquisa/>. Acesso em: 30 de maio de 2023. Sem Autor: **Habitante no Amazonas é o que come mais peixe no país e bebe pouco, mostra pesquisa**. Em 19 nov. 2020.

AMAZONAS E MAIS. Disponível em: <https://www.amazonasemais.com.br/manaus/restaurante-pirakaia-aposta-na-cozinha-regional-com-visual-do-lago-do-puraquequara/>> . Acesso em: 8, junho, 2023. Sem Autor: **Restaurante Pirakaia aposta na cozinha regional com visual do lago do Puraquequara**. Em 21 ago. 2021.

ANDRADE, Mário de, 1893-1945. **Os filhos da Candinha**: edição anotada. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2013.

ANTONACCI, Paula. Restaurantes que unem sabor, história e cultura para encantar os clientes. **ABRASEL**, 2021. Disponível em: <<https://abrasel.com.br/revista/casos-de-sucesso/restaurantes-que-unem-sabor-historia-e-cultura-para-encantar-os-clientes/>> . Acesso em: 17, junho, 2023.

ATHIAS, Renato. Comida e religião: um banquete Judaico na Amazônia. **Revista Amazonia Judaica**. Manaus, ano 09, n.10, edição pessach 5777, p. 16-19, abril de 2017.

ATTALI, Jacques. **A epopeia da comida**: uma breve história da nossa alimentação. São Paulo: Vestígio, 2021.

BACELLAR, Luiz. **Sol de Feira**. 7ª ed. – Manaus: Editora Valer, 2008.

BARRETO, João Paulo. Casa de comida indígena serve ancestralidade e sabor em Manaus. **Entrevista concedida a Larissa Januário**. Revista ELLE Brasil, 18 jan. 2022.

BARRETO, João Paulo. Restaurantes que unem sabor, história e cultura para encantar os clientes. **Entrevista concedida a Paula Antonacci**. ABRASEL, 23 dez. 2021.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8ªed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BERTARELLI, Maria Eugenia. NERY, Silvério José. In: ABREU, Alzira Alves de. (Coord.) **Dicionário histórico-biográfico da Primeira República [Recurso eletrônico]: 1889-1930**. Rio de Janeiro, ISS/ISBN. 9788522516582, 2015.

BIAZI, Adriana Aparecida Belino Padilha de; PADILHA, Jandaíra Belino. Corpo território: O conhecimento ancestral resistindo ao tempo, a história e a memória da mulher Kaingang. **Cadernos Naui: Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural, Florianópolis**, v. 10, n. 19, p. 199-221, jul-dez 2021. Semestral.

BLOM, Philip. **Os anos vertiginosos: mudança e cultura no ocidente, 1900-1914**. Rio de Janeiro: Record, 2015.

BRAGA, Bruno Miranda. **Manaós uma aldeia que virou Paris: saberes e fazeres indígenas na Belle Époque Baré 1845-1910**. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Amazonas, 2016.

BRAGA, Robério. O sabor do Amazonas. O Sabor do Brasil - **Revista Textos do Brasil**. Brasília, n.13, p. 102-109. MRE, 2014. Disponível em:< <https://www.gov.br/mre/pt-br/assuntos/cultura-e-educacao/promocao-da-cultura-brasileira/publicacoes>>. Acesso em: 10 jul. 2022.

BRAGLIA, Nádia Christina. **Paulicéia de ontem: as revistas ilustradas e o viver urbano nas primeiras décadas do século XX**. Dissertação (Mestrado em História Social). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo. 2011.

BREVES, Livia. A história da chef Débora Shornik que deixou São Paulo em busca de uma vida perto da floresta, dos saberes indígenas e dos sabores locais. **O Globo**, 2022. Disponível em: < <https://oglobo.globo.com/ela/gastronomia/noticia/2022/07/a-historia-da-chef-debora-shornik-que-deixou-sao-paulo-em-busca-de-uma-vida-perto-da-floresta-dos-saberes-indigenas-e-dos-sabores-locais.ghtml>>. Acesso em: 8, junho, 2023.

BUENO, Maria Lucia. **De cozinheiro à chef: de artesão a produtor intelectual. Gastronomia, tradições culturais brasileiras e estilos de vida na globalização cultural**. In: 38 Encontro Anual da Anpocs, 2014, Caxambu. Anais do 38 Encontro Anual da Anpocs. Caxambu: Anpocs, 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

CATUREGLI, Maria Genny. **Gastronomia de A a Z**: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011.

CLEMENT, Rosa Silva; FALCÃO, Martha de Aguiar; SOUZA, Maria de Nazaré Pio de. **O Sabor do Amazonas**. Governo do Estado do Amazonas – Secretaria de Estado de Cultura. Manaus, 2010.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Trad. Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. – Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CORRÊA, Myrna Freitas. **Dicionário de gastronomia**. São Paulo: Matrix, 2016.

CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 4.ed. São Paulo: Liberdade, 1998, p.806-824.

D24AM. Disponível em: <<https://d24am.com/economia/am-lidera-consumo-de-pescado-no-brasil/>> . Acesso em: 30 de maio de 2023. Sem Autor: **AM lidera consumo de pescado no Brasil**. Em 04 abr. 2020.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DANIEL, João, 1722-1776. **Tesouro descoberto no Máximo Rio Amazonas**. vol. 1e 2. Apresentação de Vicente Salles. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004.

DANTAS, Rebeca. 5 peixarias em Manaus para conhecer durante o seu tour gastronômico. **Amz.Live**, 2022. Disponível em: <<https://amz.live/2022/01/21/5-peixarias-em-manaus-para-seu-tour-gastronomico/>>. Acesso em: 8, junho, 2023.

DAOU, Ana Maria. **A Belle époque Amazônica**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

DAOU, Ana Maria. **A cidade, o teatro e o “paiz das seringueiras”**: práticas e representações da sociedade amazonense na passagem do século XIX-XX. Rio de Janeiro: Rio Book's, 2014.

DIAS, Edinea Mascarenhas. **A Ilusão do Fausto**: Manaus, 1890-1920. 3ª ed. Manaus: Editora Valer, 2019.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: estudos sobre a cozinha amazônica**. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Uma garota do barulho quer roubar cena da gastronomia**. 2015. Disponível em: <

<http://ebocalivre.blogspot.com/2015/03/uma-garota-do-barulho-quer-roubar-cena.html> > Acesso em: 20 jun. 2022.

DUARTE, Durango Martins. **Manaus entre o passado e o presente**. Manaus: Ed. Mídia Ponto Comm, 2009.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. **Revista de Antropologia**, v. 5, n. 1, 2004.

FABRO, Nathalia. Biatüwi: a gastronomia ancestral da casa de comida indígena em Manaus. **Revista Casa e Jardim**, 2022. Disponível em: < <https://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Comida/Gastronomia/noticia/2022/09/biatuwi-gastronomia-ancestral-da-casa-de-comida-indigena-em-manauis>>. Acesso em: 16, junho, 2023.

FERREIRA, Evaldo. Biatuwi traz culinária indígena. **Jornal do Comercio - AM**, 2021. Disponível em: < <https://www.icam.com.br/noticias/biatuwi-traz-culinaria-indigena/>>. Acesso em: 17, junho, 2023.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 10ªed. São Paulo: Estação Liberdade, 2020.

FOCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

FOCAULT, Michel. **Vigiar e punir: nascimento da prisão**. Petrópolis: Vozes, 1987.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5ªed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FRAZÃO, Joaquim. O Canto da Peixada. **Correio da Amazônia**. Manaus, 01 mai. 2018. Disponível em: <https://correiodaamazonia.com/o-canto-da-peixada-por-joaquim-fraza/> > . Acesso em: 27 de maio de 2023.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3ªed. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2015.

FUNDAÇÃO CASA RUI BARBOSA. Disponível em: [http://antigo.casaruibarbosa.gov.br/interna.php?ID\\_S=258&ID\\_M=394](http://antigo.casaruibarbosa.gov.br/interna.php?ID_S=258&ID_M=394) > . Acesso em: 26 set. 2023. Sem Autor: **Coleções históricas J - U**. Em 25 abr. 2006.

G1. Disponível em: < <https://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/terra-da-gente/fauna/noticia/2015/02/tucunare-acu.html>>. Acesso em: 3 ago. 2023. Sem Autor: **Tucunaré-açú**. Em 6 fev. 2015.

GALETTI, Elizabete Simão. **Distribuição da variedade genética da pescada, *Plagioscion squamosissimus*, (Heckel, 1840) na calha do Rio Amazonas**. Dissertação (Mestrado Genética, Conservação e Biologia Evolutiva). INPA, Manaus, 2009.

GIL, Luciana. Hotel Cassina 1896-2020. **Revista Cassina**. ed. Manaós.com. Apoio Prefeitura Municipal de Manaus, 2020. Disponível em: < <https://irp.cdn->

website.com/ce7bc873/files/uploaded/FAMILIA%20CASSINA%20\_livro\_EHdH pROpRXGlaopGf1md.pdf >. Acesso em: 15 de abril de 2023.

GONDIM, Neide. **A invenção da Amazônia**. 3ª ed. Manaus: Editora Valer, 2019.

JANUÁRIO, Larissa. Casa de comida indígena serve ancestralidade e sabor em Manaus. **ELLE Brasil**, 2022. Disponível em: < <https://elle.com.br/lifestyle/casa-de-comida-indigena-serve-ancestralidade-e-sabor-em-manau>> . Acesso em: 16, junho, 2023.

JORNAL DO COMMERCIO AM. Disponível em: <https://www.jcam.com.br/noticias/canto-da-peixada-preza-por-qualidade/> > . Acesso em: 29 mai. 2023. Sem Autor: **Canto da Peixada preza por qualidade**. Em 2008.

JÚNIOR, Nicolas. Feira da Panaí. Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=WdL66XuqiGY> . Acesso em: 10 jul. 2022.

KELLY, Ian. **Carême: cozinheiro dos reis**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

KRENAK, Ailton. **Futuro Ancestral**. Companhia das Letras, 2022.

KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. Companhia das Letras, 2019.

KRÜGER, Marcos Frederico. **Amazônia: mito e literatura**. 3ª ed. – Manaus: EditoraValer, 2011.

LA CONDAMINE, Charles-Marie de, 1701-1774. **Viagem na América Meridional descendo o rio Amazonas**. Brasília: Senado Federal, 2000.

LE BRETON, David. **El sabor del mundo: una antropología de los sentidos**. 1ª ed. –Buenos Aires: Nueva Visión, 2009.

LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do Imperador**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

LÈVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa: Mitológicas III**. Tradução Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2006 [1968].

LODY, Raul. **A virtude da gula: pensando a cozinha brasileira**. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

LODY, Raul. **Culinária amazônica: o sabor da natureza**. 3ª ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça**. Uma história da alimentação em Belém. (Fins do século XIX e meados do século XX). Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo, 2016.



MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MAFRA, Edilene. 'Casa Indígena Biatüwi' oferece experiência gastronômica amazônica, em Manaus. **EDILENE MAFRA**, 2023. Disponível em: < <https://edilenemafra.com/gastronomia/casa-indigena-biatuwi-oferece-experiencia-gastronomica-amazonica-em-manaus/>>. Acesso em: 16, junho, 2023.

MALYSSE, Stephane. LE BRETON, David. La sociologie du corps. Paris: Presses Universitaires de France. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 4, n. 9, p. 333-335, 1998.

MARINS, Paulo César Garcez. Habitação e vizinhança: limites da privacidade no surgimento das metrópoles brasileiras. IN: SEVCENKO, Nicolau. **História da vida privada no Brasil**. vol. 3, São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

MENENDEZ, Larissa Lacerda. Literatura indígena, memória e resistência: a casa-universo na obra de Gabriel Gentil e Luís Lana. **Polifonia**, [S. l.], v. 21, n. 30, p.133-150 2015. Disponível em: < <https://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/polifonia/article/view/1355>>. Acesso em: 6 ago. 2023.

MESQUITA, Otoni Moreira de. **La Belle Vitrine: Manaus entre dois tempos (1890-1900)**. 2ªed. Manaus: Editora Valer, 2020.

MESQUITA, Otoni Moreira de. **Manaus: história e arquitetura (1669-1915)**. 4ª ed. Manaus: Editora Valer, 2019.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MONTEIRO, Mário Ypiranga. Alimentos preparados à base da mandioca. **Revista Brasileira de Folclore**. Ano III, n. 5, janeiro/abril 1963, p. 37-82. Ministério da Educação e Cultura, Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. "Prêmio Sílvio Romero 1962".

MONTEIRO, Mário Ypiranga. **Cozinha popular amazonense**. – Manaus: Governo do Estado do Amazonas – Secretaria de Estado de Cultura, 2014. Disponível em: < [https://issuu.com/bibliovirtualsec/docs/cozinha\\_popular\\_amazonense](https://issuu.com/bibliovirtualsec/docs/cozinha_popular_amazonense)>. Acesso em: 17 jun. 2022.

MONTEIRO, Mário Ypiranga. **Teatro Amazonas**. v. 3. Manaus: Governo do Estado do Amazonas, 1966.

MONTEIRO, Paula. A teoria do simbólico de Durkheim e Lévi- Strauss. **Novos estudos** – CEBRAP, p.125-142. 2014

MUNDURUKU, Daniel. **O banquete dos deuses**. 1ª ed. – São Paulo: Editora Angra LTDA, 2000.



NEEDELL, Jeffrey D. **Belle époque tropical**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

OLIVEIRA FILHO, João Pacheco de; FREIRE, Carlos Augusto da Rocha. **A Presença Indígena na Formação do Brasil**. Brasília: LACED/Museu Nacional, 2006.

PADILHA, Ivan. Os 100 melhores restaurantes do Brasil segundo o ranking da EXAME 2023. **Exame**, 2023. Disponível em: < <https://exame.com/casual/os-100-melhores-restaurantes-do-brasil-segundo-o-ranking-da-exame/>> . Acesso em: 8, junho, 2023.

PANO VESTIDO. Disponível em: <https://panovestido.wordpress.com/2012/01/20/george-bryan-brummel/> > . Acesso em: 26 set. 2023. Sem Autor: **George Bryan Brummel**. Em 20 jan. 2012.

PEREIRA, Marcus Abílio; CARVALHO, Ernani. Boaventura de Sousa Santos: por uma nova gramática do político e do social. **Lua Nova**, São Paulo, 73: 45-58, 2008.

PISSETTI, Rodrigo Fernandes.; SOUZA, Carla Farias. *Art Nouveau e Art Déco*: confluências. **Revista Imagem**. v.1. n.1. Rio Grande do Sul, 2011.

PORTAL AMAZÔNIA. Disponível em: <https://portalamazonia.com/cultura/gastronomia/canto-da-peixada-comemora-45-anos-de-fundacao-e-o-restaurantemais-antigo-de-manaus>> . Acesso em: 29 de maio de 2023. Sem Autor: **Conheça a história da peixaria que teve a honra de servir um Papa**. Em 25 dez. 2021.

PORTAL AMAZÔNIA. Disponível em: <https://portalamazonia.com/cultura/gastronomia/conheca-nove-peixarias-de-manaus> > . Acesso em: 29 de maio de 2023. Sem Autor: **Conheça nove peixarias em Manaus**. Em 5 ago. 2021.

PUCKETTE, Madeline; HAMMACK, Justin. **O guia essencial do vinho**: Wine Folly. São Paulo: Intrínseca; 2016.

QUINZANI, Suely Sani Pereira; CAPOVILLA, Vinicius Martini; CORRÊA, Ana Alice. A Pluralidade Gastronômica da região Amazônica: sabores acreanos, paraenses e do Alto Rio Negro. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, vol. 13, n.02, p. 248-271, agosto de 2016.

RAMOS, Clarinda. Biatüwi: a gastronomia ancestral da casa de comida indígena em Manaus. **Entrevista concedida a Nathalia Fabro**. Revista Casa e Jardim, 9 set. 2022.

RAMOS, Clarinda. Casa de comida indígena serve ancestralidade e sabor em Manaus. **Entrevista concedida a Larissa Januário**. Revista ELLE Brasil, 18 jan. 2022.

RAMOS, Clarinda. Restaurantes que unem sabor, história e cultura para encantar os clientes. **Entrevista concedida a Paula Antonacci**. ABRASEL, 23

dez. 2021.

RIBEIRO, Euler Esteves. **Dieta Amazônica: saúde e longevidade**. Manaus: Editora Cultural do Amazonas, 2012.

RICETTO, Luli Neri. **A & B de A a Z: entendendo o setor de alimentos e bebidas**. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.

ROCHA, José. Restaurante Canto da Peixada e a Caldeirada de Tucunaré. **Blog do Rocha**. Manaus, 02 set. 2011. Disponível em: <http://jmartinsrocha.blogspot.com/2011/02/restaurate-canto-da-peixada-caldeirada.html>> . Acesso em: 27 de maio de 2023.

ROSE, Clare. **Art Nouveau fashion**. Londres: V&A publishings, 2014.

SÁ, Isis Fonseca; SILVA, Bianca Eloi da. O bacalhau na culinária portuguesa: uma revisão de literatura. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. vol. 7, n. 1 – novembro de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac.

SALDANHA, Roberta Malta. **Dicionário de termos gastronômicos em seis idiomas**. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio de Janeiro, 2015.

SALDANHA, Roberta Malta. **Minidicionário de enologia em seis idiomas**. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio de Janeiro, 2012.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A gramática do tempo: para uma nova cultura política**. São Paulo: Cortez, 2010.

SANTOS, Francisco Jorge dos. **História Geral do Amazonas: dos paleoindígenas aos albores do século XXI**. Manaus: MEMVAVMEM, 2010.

-SAVARIN, Brillat-. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SEVCENKO, Nicolau. **História da vida privada no Brasil**. vol. 3, São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

SHORNIK, Débora. Casa de comida indígena serve ancestralidade e sabor em Manaus. **Entrevista concedida a Larissa Januário**. Revista ELLE Brasil, 18 jan. 2022.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 3ª ed. – São Paulo: ed. Senac São Paulo, 2014.

SLOW FOOD BRASIL. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/> . Acesso em: 09 de maio de 2023. Sem Autor: **Movimento Slow Food**.

SOARES, Ana Luíza Moraes. **Os indígenas na cidade de Manaus (1870-1910): entre a invisibilidade e a assimilação**. Dissertação (Mestrado Antropologia Social). Universidade Federal do Amazonas, 2014.

SOUZA, Fernanda Gralha de. **A belle Époque carioca: Imagens da**

modernidade na obra de Augusto Malta. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal de Juiz de Fora, 2008.

SOUZA, João Luíz de. **Mudanças de hábitos no imaginário Amazônico: a moda, influência cultural francesa em Manaus entre os séculos XIX e XX.** Tese (Doutorado em Sociedade e Cultura na Amazônia). Universidade Federal do Amazonas, 2013.

SOUZA, Márcio. **Amazônia indígena.** 2ª ed. – Rio de Janeiro: Record, 2021.

SOUZA, Márcio. **Culinária amazônica: o sabor da natureza.** 3ª ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

SOUZA, Márcio. **História da Amazônia: do período pré-colombiano aos desafios do século XXI.** 1ª ed. – Rio de Janeiro: Record, 2019.

TAFARELO, Saulo. Uma visita ao Biatüwi, o primeiro restaurante de comida indígena do país. **CNN Brasil**, 2021. Disponível em: <  
<https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/conheca-o-biatuwi-o-primeiro-restaurant-de-comida-indigena-do-pais/>>. Acesso em: 17, junho, 2023.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. **À francesa: a Belle Époque do comer e do beber no Recife.** Recife: Cepe, 2014.

VERÍSSIMO, José. **A pesca na Amazônia.** Monographias Brasileiras. Rio de Janeiro/São Paulo. Livraria Clássica de Alves & C. 1895.

VILLANOVA, Simone. **Sociabilidade e cultura: a história dos “pequenos teatros” na cidade de Manaus (1859-1900).** Dissertação (Mestrado em História Social). Universidade Federal do Amazonas, 2008.

YAMÃ, Yaguarê. **Sehaypóri: o livro sagrado do povo Saterê-Mawé.** São Paulo: Editora Peirópolis, 2007.