



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL DA AMAZÔNIA**

SIDIANA DA CONSOLAÇÃO FERREIRA DE MACÊDO

**Daquilo que se come:
Uma história do abastecimento
e da alimentação em Belém (1850-1900)**

**Belém
2009.**

SIDIANA DA CONSOLAÇÃO FERREIRA DE MACÊDO

**DAQUILO QUE SE COME:
UMA HISTÓRIA DO ABASTECIMENTO
E DA ALIMENTAÇÃO EM BELÉM (1850-1900)**

Dissertação apresentada ao programa de
Pós-graduação em História da
Universidade Federal do Pará como
exigência parcial para a obtenção do título
de mestre em História Social da
Amazônia. Orientador: Professor Doutor
Antonio Otaviano Vieira Júnior
(DEHIS/UFPA).

**BELÉM
2009**

SIDIANA DA CONSOLAÇÃO FERREIRA DE MACÊDO

**DAQUILO QUE SE COME:
UMA HISTÓRIA DO ABASTECIMENTO
E DA ALIMENTAÇÃO EM BELÉM (1850-1900)**

Dissertação apresentada ao programa de
Pós-graduação em História da
Universidade Federal do Pará como
exigência parcial para a obtenção do título
de mestre em História Social da
Amazônia. Orientador: Professor Doutor
Antonio Otaviano Vieira Júnior
(DEHIS/UFPA).

Data de Aprovação:04/09/2009.

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Antônio Otaviano Vieira Júnior.

Prof. (a) Dr.(a) Denise Bernuzzi de Sant'Anna.

Prof. (a) Dr.(a) Franciane Gama Lacerda.

Suplente: Prof. Dr. Rafael Chambouleyron.

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)

(Biblioteca de Pós-Graduação do IFCH/UFPA, Belém-PA)

Macêdo, Sídiana da Consolação Ferreira de

Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900) / Sídiana da Consolação Ferreira de Macêdo; orientador, Antônio Otaviano Vieira Junior. - 2009

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2009.

1. Belém (PA) - História - Séc. XIX. 2. Abastecimento de alimentos - Belém (PA) - História - Séc. XIX. 3. Alimentos - Comercialização. I. Título.

CDD - 22. ed. 981.15

Dedico este trabalho a minha mãe Ana
Maria Ferreira por todos os esforços e amor
E ao meu amado esposo José Maia Bezerra Neto pelo
Amor e dedicação.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho chega a sua etapa final e pesquisar sobre a alimentação em Belém e mesmo fazer o mestrado não foi a mais fácil das tarefas, pois, para chegar até aqui tive que dividir espaço com tantas outras atividades, entre elas o trabalho da licenciatura, afinal não é possível ser apenas pesquisadora, havendo ainda as atividades domésticas diárias, o papel de filha, irmã, amiga e esposa. O conteúdo do trabalho aqui exposto é o resultado de muito esforço para ter tempo, ou melhor, inventar tempo para ler, pesquisar e escrever.

Gostaria de agradecer aos professores do programa de pós-graduação em História social da Amazônia que contribuíram muito em minha formação durante as aulas do curso, em especial à professora Dra. Magda Ricci que de forma tão brilhante ministrou o curso de Teoria; ao professor Dr. Pere Petit, que durante a linha de pesquisa mostrou uma gama de autores que foram fundamentais para pensar a História Cultural. Seu curso tão atual foi de um engrandecimento significativo. À professora Dra. Maria de Nazaré Sarges, que em seu curso levantou discussões tão proveitosas não apenas para mim, mas, sobretudo para toda turma. Seu curso foi um momento importante para pensar o que ainda era apenas projetos. Ao professor Dr. Aldrin Figueiredo, que em seu curso me fez pensar que o trabalho do historiador também tem um pouco de poesia. À professora Doutora Francesca Foccarolli, que em seu curso sobre alteridade ajudou na compreensão de autores com os quais que não tinha uma maior intimidade e que me foram muito importantes, sendo as discussões sobre tais autores um conhecimento a mais para minha profissão. Desde já, muito obrigada!

O resultado final deste trabalho não seria possível sem a contribuição das professoras doutoras Franciane Gama Lacerda e Maria de Nazaré Sarges que no exame de qualificação desta dissertação fizeram valiosos e pertinentes comentários, que tentei incorporar ao trabalho. Enfim, agradeço às duas professoras a cuidadosa leitura que fizeram ao meu trabalho.

Agradeço ao meu orientador professor Dr. Antonio Otaviano Vieira Júnior, que desde a graduação me acompanha neste caminho com conselhos, questões e soluções na elaboração desta dissertação. Otaviano sempre muito disciplinado, por diversas vezes, quando os outros trabalhos me exigiam tempo demais, me chamou de volta ao exercício

da escrita. Em alguns pontos ele foi incansável em exigir que fosse feito isto ou aquilo, para tanto não se importou de “brigar” quando achou necessário, como no caso dos gráficos que depois de feitos percebi o quanto foram importantes e melhoraram a qualidade do trabalho. Sei que toda sua preocupação era porque ele queria extrair o melhor de mim e do trabalho. Obrigada por acreditar neste trabalho.

Um agradecimento especial deve ser feito à professora Paula Bezerra, diretora do Centro Educacional Paula Fransinetti, escola em que trabalho e que durante os dois anos do mestrado sempre soube entender as minhas “ausências” em alguns momentos e sempre que possível fez concessões em prol do curso, já que poucas instituições privadas teriam tido a mesma paciência e sensibilidade. Desde sempre, obrigada.

Aos Funcionários do Arquivo Público do Estado do Pará, da Biblioteca Pública Arthur Vianna e do Grêmio Literário Português, em Belém, e aos da Biblioteca do Instituto de Estudos Brasileiros da USP, pela prestatividade e interesse em me auxiliar durante o período da pesquisa, deixo também meus agradecimentos.

Os amigos sempre são importantes no processo do mestrado e no meu devo agradecimentos muito especiais aos amigos Rafael Chambouleyron e Franciane Gama Lacerda, que estiveram presentes durante os dois anos de estudo e sempre mostraram interesse e, mais do que isso, sendo comentários e conversas sobre a dissertação constantes em nossos encontros, obrigada amigos. Ao amigo Fernando Arthur agradeço pela paciência com que se mostrou em ir conosco em São Paulo no Museu da Casa Brasileira e ainda o cd-room sobre a história da alimentação, que devido a sua lembrança obtive do respectivo museu e que em muitos momentos foi tão utilitário. À Nádia Brasil, também devo o prazer de uma nova amizade, principalmente em nossas viagens. À minha amiga Margareth Dias ou simplesmente a Maggy, que quando soube de minha aprovação no mestrado ficou muito feliz e sempre ainda que distante está acompanhando meus progressos.

O período do mestrado seria muito mais difícil se não contasse com o apoio de minha família tão importante para manutenção do equilíbrio que precisamos; às vezes é um sorriso, um abraço ou um pergunta de como vai tudo, que nos dá força quando às vezes não sentimos vontade de continuar. Entre as pessoas que preciso agradecer de forma contínua está minha mãe Ana Maria Ferreira que sempre, sempre torce por mim e me ensinou a nunca desistir de um ideal. Foi através de sua força e exemplo e, mais do que isso, seu apoio financeiro ao longo de minha vida em prol de meus estudos que

cheguei até aqui. Ao meu pai Osni Soares de Macêdo, que com sua esperança na importância do estudo teve um papel na profissão que escolhi, também agradeço o apoio financeiro ao longo de meus estudos. Aos meus irmãos Ana Rita, Cícero e “Leila” que completam minha existência. A tia Nenéia que sempre tão amorosa e zelosa entre um tempinho ou outro da escrita me aguardava com um dos seus pudins deliciosos ou com um sorriso. À Ana Paola pela meiguice e carinho sempre animadores e à Ana Priscila, minhas enteadas, também expresse meus agradecimentos.

À minha avó Maria da Consolação Dias Ferreira, da qual herdei mais do que o nome que tanto me abençoa, também tenho muito que agradecer, pois com ela a cada novo encontro percebo o quanto devemos ser forte para enfrentar qualquer obstáculo da vida. Igualmente devo agradecer aos meus “bebês” Sâmia e Ana Flávia que não imaginam o quanto foram importantes nesta caminhada, pois com elas aprendi que na elaboração desta pesquisa os nossos passeios sempre tão divertidos foram fundamentais para que entre um capítulo e outro eu tivesse serenidade para ir em frente. Ao meu sogro Dr. José Roberto Pinheiro Maia Bezerra, que sempre interessado na elaboração do trabalho e perguntando como ia tudo não imagina o quanto me apoiou; e à minha sogra Dona Paula, que sempre me deu total apoio e amor, um agradecimento especial.

Um agradecimento é prioridade neste trabalho: ao meu esposo José Maia Bezerra Neto que ao longo destes dois anos foi mais do que eu podia imaginar. José Maia foi um amigo, companheiro, leitor, crítico e acima de tudo um incentivador de minha dissertação. Agradeço a ele todo o tempo que o tirei da escrita da sua tese para me ajudar com as minhas mil inquietações comuns na escrita de uma dissertação. Um amigo de todas as horas que sempre paciente me tranquilizava quando as crises e angústias eram mais fortes. Tenho a certeza que sua presença com suas inúmeras qualidades foram fundamentais ao longo de todo o processo da pesquisa, leitura e escrita do trabalho. Com Maia descobrir que a escrita é um processo de aprendizagem cotidiano e contínuo e que às vezes rir da vida é uma necessidade.

SUMÁRIO

| | |
|-------------------------------|-----|
| Resumo..... | IX |
| Abstract..... | X |
| Lista de Tabelas..... | XI |
| Lista de Mapas & Plantas..... | XII |
| Lista de Figuras..... | XII |
| Lista de Gráficos..... | XII |

| | |
|------------------------|-------------|
| Introdução..... | XIII |
|------------------------|-------------|

Capítulo I: Os produtos do sertão: A produção e o abastecimento no Pará.

| | |
|--|----|
| Uma breve introdução..... | 28 |
| I.I Abastecimento de Belém e as relações comerciais com os interiores..... | 32 |
| I. II Outros produtos do sertão e consumo local..... | 65 |

Capítulo II: Sobre a falta de víveres: fatores sociais, econômicos, demográficos e “naturais”.

| | |
|--|----|
| Primeiras Palavras..... | 87 |
| II. I Os fatores que causavam as “crises”..... | 90 |

Capítulo III: Vende-se manteiga inglesa, bacalhau português, queijos flamengos... Café do rio, dito do Ceará: os produtos importados e seu consumo em Belém.

| | |
|--|-----|
| Introduzir é preciso..... | 116 |
| III.I Os cifrões de uma história: importação, exportação e seus valores..... | 124 |

| | |
|---|------------|
| III. II Da manteiga inglesa ao bacalhau português: os produtos importados estrangeiros em Belém..... | 132 |
| III. III Café do Rio e Ceará, sal de assú: produtos importados do Império..... | 153 |
| Capítulo IV: Os sabores da cidade: práticas alimentares, hierarquias sociais e seus lugares..... | 162 |
| IV. I Tabernas, Restaurantes e outros estabelecimentos alimentícios e de sociabilidade..... | 166 |
| IV. II Da quitanda de Joana ao “mestre cook”: Os sujeitos que faziam e vendiam as gostosuras..... | 181 |
| Conclusão..... | 194 |
| Fontes..... | 196 |
| Bibliografia..... | 202 |
| Anexos..... | 209 |

RESUMO

Esta dissertação compreende a história da alimentação em Belém entre o período de 1850-1900, analisando o processo de abastecimento da cidade de Belém, suas relações com os interiores da Província, com os outros países e ainda com outras Províncias do Império ressaltando os produtos mais comercializados e consumidos na cidade. Por outro lado a economia crescente da borracha possibilitou que a cidade de Belém conhecesse importantes transformações urbanas e demográficas, permitindo uma análise dos lugares de comer e seus diversos sujeitos sociais que figuravam as ruas, restaurantes, padarias e outros estabelecimentos alimentícios.

Palavras-Chave

Alimentação - Belém- Abastecimento- Século XIX

ABSTRACT

This dissertation focuses on the food history in Belém (State of Pará, Brazil) between 1850 and 1900. It examines the process of buying and selling food in city of Belém, and their relationships with the countryside of province, with other Brazilian provinces of empire and with other countries focusing the spaces and produces directly connected to food. On the other hand, the growth of rubber economy with their urban and demography important transformations in city of Belém, it is possible the analyses of spaces to eat and their producers, tradesmen, working class and other social individuals in the streets, restaurants, bakery e other food spaces.

Key-words

Food – Belém – provision - nineteenth century.

Lista de Tabelas

| | |
|---|-----|
| Tabela I: Municípios que tinham fazendas de criação de gado no ano de 1861..... | 48 |
| Tabela II: Quantidade de cabeças de gado e Indústria Pastoril existentes no Marajó e Baixo Amazonas em 1881..... | 51 |
| Tabela III: Números de engenhos de fabricar aguardente e açúcar em 1881..... | 73 |
| Tabela IV: Castanhas de diferentes lugares da Província do Amazonas e Pará exportada para Belém em 1858..... | 82 |
| Tabela V: Castanha vinda de diferentes lugares para a capital em 1861..... | 82 |
| Tabela VI: Quantidade de Castanhas e sua origem que chegou à capital em 1863..... | 83 |
| Tabela VII: Valores sobre os impostos de importação e exportação no período entre 1848-1851..... | 124 |
| Tabela VIII: Valores sobre os impostos de importação e exportação 1851-1854..... | 125 |
| Tabela IX: Valores de impostos sobre importação e exportação 1858-1864..... | 125 |
| Tabela X: Valores de impostos arrecadados sobre e exportação e importação 1869-1885..... | 127 |
| Tabela XI: Gêneros Importados à venda na capital da província em 1852..... | 132 |
| Tabela XII: Gêneros Importados do Estrangeiro entre 1857-1858..... | 133 |
| Tabela XIII: Produtos vindos para a capital por Cabotagem 1858..... | 134 |
| Tabela XXII: Principais gêneros chegados à capital de outras províncias 1869..... | 155 |
| Tabela XXIII: Produtos vindos de outras províncias entre 1853-1870..... | 156 |

Lista de Mapas & Plantas

| | |
|---|-----|
| Mapa I: A Província do Grão-Pará (1868)..... | 31 |
| Mapa II: Província do Pará: Rio Amazonas e seus principais afluentes..... | 103 |
| Planta I: A cidade de Belém e seus principais Logradouros..... | 35 |
| Planta II: A cidade de Belém e seus distritos na década de 1880..... | 170 |

Lista de Figuras

| | |
|---|-----|
| Figura 1 e 2: Bolachas doces da fábrica Palmeira..... | 123 |
| Figura 3: Anúncio do Centro Commercial Reductoense em 1891..... | 141 |
| Figura 4 e 5: Anuncios da Mercearia Amazônia e da Casa das riscas em 1891..... | 143 |
| Figura 6: Anúncio da La jeune France de 1891..... | 145 |
| Figura 7: Anúncio do restaurante Coelho..... | 177 |

Lista de Gráficos

| | |
|--|-----|
| Gráfico 1: Abastecimento de Gado para a capital no ano de 1884..... | 50 |
| Gráfico 2: Produção e exportação de gado para a capital (1847-1876)..... | 72 |
| Gráfico 3: Gêneros exportados pela Província entre 1860-1864..... | 88 |
| Gráfico 4: População da Capital do Pará na 2ª metade do século XIX..... | 91 |
| Gráfico 5: População versus Produção entre 1860-1900..... | 93 |
| Gráfico 6: Origem das embarcações que traziam mercadorias 1850-1883..... | 129 |
| Gráfico 7: Produtos vindos de outras Províncias para a capital 1853-1870..... | 156 |

INTRODUÇÃO.

A idéia de estudar alimentação em Belém na segunda metade do século XIX surgiu na minha monografia de graduação em História, quando trabalhei com fontes e textos contendo informações referentes à cultura material, sobretudo equipamentos de cozinha e produtos alimentícios.¹ Ali começava a idéia e questões que norteiam este trabalho, algumas pensadas desde a monografia, outras que ficaram para a dissertação. Ao fazer as primeiras leituras e contato com as fontes percebi a importância cada vez maior da história da alimentação na historiografia brasileira para entender a sociedade, através do estudo de seus hábitos e práticas alimentares,² embora tema já investigado por outras áreas, como folclore e a antropologia, lembrando os trabalhos de Câmara Cascudo e de Gilberto Freyre.³

O interesse da historiografia está no fato de que a alimentação não é apenas algo restrito à necessidade física, mas o reconhecimento de que é um ato de socialização entre os diversos segmentos e setores da sociedade, reafirmando hierarquias sociais ou não, dentro de um processo de (re)construção de sensibilidades gastronômicas que traduzem mudanças e permanências culturais, bem como as suas trocas. Daí, a correlação entre práticas alimentares com as invenções de tradições e a construção de um sentimento de pertencimento a um determinado lugar na sociedade, tal como lembra Marlene Milan: “Da mesma forma que a língua materna marca nossa relação afetiva com o país, o alimento nosso paladar”.⁴

Por meio da alimentação, podemos identificar os valores culturais de uma dada sociedade, já que, de certo modo, ela revela as relações hierárquicas entre os diversos segmentos sociais. A alimentação como parte da vida dos indivíduos, desperta no historiador olhares sobre o que significa o alimentar-se nos diferentes tempos e sociedades. Afinal, ao pensarmos o que, como e porque se comia em dada época, se pensa a própria história de cada povo, como mostra Carneiro:

¹ MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Sítios e Engenhos em Abaeté: Um estudo de cultura material*. (1840-1870). Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História. 2006.

² Ver, MENESES, Ulpiano T. B.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série, v. 5, pp. 9-92, jan./dez. 1997.

³ Ver CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983; FREYRE, Gilberto. *Casa Grande Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 28ª ed. Rio de Janeiro: Record, 1992.

⁴ ACAYABA, Marlene Milan (org). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira. 2000, p. 14. Ver também Pierre Tallet para quem a alimentação não é só o ato de saciar uma necessidade física. Cf. TALLET, Pierre. *História da cozinha faraônica: a alimentação no Egito Antigo*. São Paulo: Editora SENAC, 2005, p. 12.

Pescadores de Bacalhau nórdicos expandiram zonas de pesca até descobrirem as terras boreais; pela avidez por especiarias se abriram as rotas marítimas do Oriente, e o tráfico do açúcar fez do Atlântico a principal via de trânsito entre os povos e mercadorias. Além de se fazer parte da história econômica geral, a alimentação destaca-se, em múltiplos aspectos particulares, como um fenômeno fundador da Economia, a primeira produção sendo a do consumo material dos alimentos. A capacidade das forças produtivas em gerá-los além da demanda de consumo imediato constitui o primeiro excedente social; assim, o papel do alimento localiza-se no fulcro da produção e da reprodução de uma sociedade.⁵

Logo estudar os usos, costumes e hábitos associados à alimentação é adentrar pela história econômica, como ensina Carneiro, mas também penetrar nos campos do sagrado com a história religiosa e seus tabus alimentares;⁶ não esquecendo que também nos leva à história política com seus banquetes; além dos estudos de cultural material e das práticas culturais dentro da história social da cultura.⁷ E é justamente entendendo a importância do estudo da alimentação para a compreensão de um dado momento da história de uma dada sociedade, que se propõe esta dissertação. Mais especificamente analiso Belém, durante a economia gomífera em seu apogeu econômico.

Sobre a História da Alimentação temos sua maior manifestação no âmbito da historiografia internacional. Trabalhos e estudos sobre a alimentação ganharam espaço a partir do século XIX quando certos historiadores redirecionam seus olhares para esse novo caminho. Talvez, esses novos olhares também tenham sido reflexo da historiografia vigente na Europa, em especial na França, Estados Unidos e Inglaterra onde desde o século XIX já se tem estudo voltado para a alimentação como é o caso de George Dodd (*The Food of London*), que em 1856 estudou as peculiaridades da alimentação inglesa, no caso londrino.⁸ Enquanto na França temos uma variedade de trabalhos voltados para este campo do conhecimento já avançando o século XX, como é o caso de Fernand Braudel ou de Jean-Jacques Hémardinquer. E ainda, R. Dion, *Histoire de la Vigne et du Vin em France, dès Origines au XIXe siècle*, datado de 1959. Com o passar do tempo, portanto, o tema havia chegado para ficar entre os

⁵ CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, pp. 16.

⁶ Ver, por exemplo, MAUÉS, Maria Angélica Motta & MAUÉS, Raymundo Heraldo. *O Folclore da alimentação: tabus alimentares na Amazônia (Um estudo de caso numa população de pescadores do litoral paraense)*. Belém: Falangola, 1980; e FUCKNER, Ismael. *Comidas do céu, comidas da terra: invenções e reinvenções culinárias entre as adventistas do Sétimo Dia (Marco-Belém-Pará)*. Belém: CFCH/UFPA, 2004, Dissertação de Mestrado em Antropologia Social.

⁷ Cf., por exemplo, STRONG, Roy C. *Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004. & MOURA, Daniella Almeida. *A República em festa (1890-1911)*. Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. Belém. 2008.

⁸ *Apud*. CARNEIRO. *op. cit.*, p. 143.

historiadores, sendo que podemos citar ainda, Jean- François, Bergier. *Une histoire du Sel*, de 1982; ou ainda L, Bourdeau, *L. Histoire de L'Alimentation* de 1984.⁹

Enfim, vale ressaltar que apesar de contarmos com um número significativo de produções sobre a história da alimentação, em sua maioria foram trabalhos europeus como nos mostra Carneiro:

(...) de autores majoritariamente europeus e americanos. Isto decorre de uma evidente impossibilidade de se abranger exaustivamente um tema como alimentação e da maior disponibilidade de uma bibliografia originada no universo latino e anglo-saxão.¹⁰

Assim sendo, esse novo caminho da história da alimentação traz à tona os detalhes que antes não eram foco do historiador, mas dos antropólogos e cientistas sociais. Alargam-se os caminhos e no caso da alimentação devemos sim esse alargamento a História Cultural, já que um dos primeiros estudos dos historiadores que faziam parte dos *Annales* é de Lucien Febvre com um trabalho sobre a definição de um mapa sobre óleos de cozinha.¹¹

Com a História Cultural, iniciam-se os trabalhos voltados preocupações com o cotidiano, numa espécie de fugir aos padrões, métodos e correntes historiográficas em especial àquelas voltadas para econômica em geral, ou políticas e sociais. Segundo Cabrera nos diz que a História Cultural desenvolve-se como um produto da tão seguida História Social e que essas mudanças tem como principal ponto de distinção as próprias estruturas que as interiorizam, já que a História Social busca um macro e o geral a História Cultural o micro e o individuo em si.¹² Essa nova estrutura abre caminhos ao historiador que são riquíssimos tanto no campo das fontes, conceitos e práticas.

Assim, fazer uma História da Alimentação que não se baseie somente nas cifras e números, indo além da história do abastecimento entendendo o lugar dos padeiros, açougueiros ou feirantes e das vendedoras ambulantes de uma dada sociedade é de fato tentador. Porque a História Cultural é um trabalho de esmiuçar o cotidiano querendo compreender quais eram os produtos que compunham a lista dos mais necessários, ressaltando que este necessário também faz parte do hábito de um dado grupo social.

⁹ *Apud. CARNEIRO, op. cit.,*

¹⁰ CARNEIRO, *op. cit.*, p. 132.

¹¹ CARNEIRO, *op. cit.*, p. 132.

¹² CABRERA, Miguel Angel. "Introdução", "Los antecedentes: de la historia social a la nueva historia cultural" e " Um nuevo orden Del día para la investigación histórica" In: *Historia, Lenguaje y Teoria de la Sociedad*. Madrid, Cátedra, 2001, pp. 9-46 e 181.

É graças a essa nova História que se encaixa na chamada História Cultural, que podemos fazer uma História da Alimentação, dos costumes à mesa etc. É bem verdade que a História Cultural teve que se voltar para temas que antes eram olhados pelos antropólogos e esse ‘movimento’ ganhou força em fins da década de 1960 como nos diz Burke:

Emmanuel Le Roy Ladurie e Daniel Roche na França, Natalie Davis e Lynn Hunt nos Estados Unidos, Carlo Ginzburg na Itália... do final da década de 1960 em diante, eles voltaram-se para a antropologia em busca de uma maneira alternativa de vincular cultura e sociedade, uma forma que não reduzisse a primeira a um reflexo da segunda ou a uma superestrutura, como o glacê de bolo”.¹³

Maneira que aos poucos foi solidificando-se entre os historiadores que desejavam abranger em seus estudos a sociedade e cultura no caso da história da Alimentação, por muito tempo fomos negados a esse campo por não estarmos enquadrados como profissionais que pudessem trabalhar nele, além dos antropólogos, com sua certeza de que este campo era de domínio de certo número de: “cientistas naturais e médicos [que] consideram as ciências humanas como meios periféricos e auxiliares no estudo da alimentação, esquecendo que sua dimensão física não esgota sua condição humana”.¹⁴ Não é à toa que um dos primeiros estudos que abordou a Alimentação com fundo histórico já no século XX, foi o do professor de Botânica Adam Maurizio, o qual vai tratar da questão a partir a partir da agricultura. Como nos salienta Carneiro:

(...) a obra de Maurizio foi uma das primeiras a constituir o estudo da alimentação como o centro norteador de uma pesquisa sobre os sistemas alimentares da espécie humana desde a Pré-História.¹⁵

Não é possível, portanto, deixar de comentar a importância do estudo da cultura material, e dentro dela da alimentação. Nesse sentido, Silva nos esclarece que estudar cultura material e ir além dos objetos em si e focar a sociedade que os produziu na mesma medida que foi por eles (re)produzida.¹⁶ Assim, através da cultura material da alimentação foi possível entender a sociedade belenense e sua relação com a

¹³ Cf. BURKE, Peter. *O que é História Cultural*. Trad. Sérgio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed. 2005.

¹⁴ Cf. REZENDE, Marcela Torres. *A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades*. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. p. 1. Neste texto a autora faz uma resenha do livro de Henrique Carneiro. *Comida e Sociedade: Uma história da alimentação*.

¹⁵ Cf. CARNEIRO, *op. cit.*, pp. 133.

¹⁶ Cf. SILVA, João Máximo da. *Cozinha Modelo: O impacto do Gás e da eletricidade na Casa Paulistana (1870-1930)*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008. p. 22.

alimentação. Sem perder de vista que as relações sociais também estão imbricadas no universo material. A este respeito Marcelo Rede nos informa que:

O universo material não se situa fora do fenômeno social, emoldurando-o, sustentando-o. Ao contrário, faz parte dele, como uma de suas dimensões e compartilhando de sua natureza, tal como as idéias, as relações sociais, as instituições.¹⁷

Estudar a alimentação permite estudar os produtos alimentares que compõem o lado material, mas acima de tudo é poder entender como estes produtos sendo criadas também em torno deles relações sociais. Desta forma, a escolha do tema visa demonstrar como as práticas culturais associadas ao ato da alimentação sofrem transformações ao longo da segunda metade do século XIX na sociedade belenense, revelando, portanto, as próprias transformações ocorridas nela. Daí iniciar-se a pesquisa no ano de 1850, período em que começa a ocorrer o crescimento da economia da borracha, também conhecido como “*boom* gomífero” onde há a intensificação da importação de produtos europeus e novos padrões e hábitos alimentares de acordo com uma nova idéia de civilidade, já que era essencial para as classes mais abastadas terem em suas mesas produtos que de certa forma fossem sinônimos de requinte e bom gosto.¹⁸

Perceber como tais produtos eram propagados pela Província, isto se evidencia nos documentos de balanço das casas comerciais como a de José Ferreira de Mello, em Cameté, de dezembro de 1875, no qual encontramos: “7 garrafas de vinho do porto... 8 garrafas de vinho Bordeaux”.¹⁹ Essa busca de refinamento não deixou de ser percebido no romance *O Missionário* publicado em 1891 por Inglês de Sousa: “O pão fresco, barrado de manteiga inglesa de barril, revelara-lhe delícias gastronômicas, de que seu paladar exigente nunca mais se saciara”.²⁰

As transformações dos hábitos e costumes alimentares, seguindo novos padrões de civilização e sociabilidade, ganham força a partir da segunda metade do século XIX e se acentuam com o processo de industrialização dos alimentos adentrando o século

¹⁷ *Apud, Ibidem*, nota 16.

¹⁸ Cf. SARGES, Maria de Nazaré. *Belém. Riquezas produzindo a Belle-Époque (1870/1912)*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

¹⁹ Arquivo Público do Estado do Pará. Secretária da Presidência da Província. Abaixo-assinados. Ano 1876-1879. Caixa 5 a.

²⁰ SOUSA, Inglês de. *O Missionário*. Rio de Janeiro: Ed. Topbooks, 1998, p. 17.

XX.²¹ Mas, ir além significaria entrar na discussão do processo de industrialização de alimentos. Assim, tomo como fecho da dissertação a baliza de 1900, afinal nas três décadas do *Boom* da borracha (1870/80/90) é possível perceber as principais transformações nos hábitos alimentares aqui sugeridas, bem como o surgimento de importantes fábricas alimentícias instaladas em fins do século XIX, como a fábrica Palmeira em 1892. É também nas três últimas décadas do século XIX que outros problemas no que tange a alimentação intensificam-se, ou seja, os momentos de carestia e conseqüentemente os diversos problemas de abastecimento regional; sendo em alguns períodos colocados como uma dificuldade de falta de produção em virtude da borracha, que ocupando então cada vez mais passava a ser forma o vilão na possível falta de lavoura e de criatórios para o abastecimento.

É justamente também no período estudado que será possível a visualização de quais produtos comporiam as pautas de importação e em que medida eles eram importantes e por quem eram consumidos. Em contraste, por outro lado, com o fato de que a segunda metade do século XIX era igualmente marcada por uma dieta alimentar popular eivada de tradições alimentares indígenas e africanas, esta em menor medida, como indica-nos o consumo do peixe seco com farinha, da manteiga de tartaruga, ou da lingüiça de peixe-boi (mixirá), ainda que pesem as diferenças entre o comer na cidade de Belém e nos sertões da província. Seria justamente nesse período, com o incremento das exportações da borracha e das importações, não só favorecidas pelos negócios da borracha, mas pela navegação a vapor e abertura do Amazonas à navegação estrangeira, que é possível ver um refinamento dos costumes alimentares por parte daqueles ligados a uma cultura de elite em contraposição a uma cultura dos populares (guardando suas devidas circularidades), ainda que as suas definições e fronteiras não sejam fixas havendo trocas e influência mutua.²² É também na segunda metade do século XIX que é

²¹AMORIM, Suely Teresinha S. Passos de. Alimentação Infantil e o Marketing da Indústria de Alimentos. Brasil, 1960-1988. *História: Questões e Debates*, Curitiba, n. 42, pp. 95-111, 2005. Cf. SANT'ANNA, Denise Bernuzzi. *Transformações das Intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850-1920. História: Questões & Debates*. n. 42. Editora UFPR, Curitiba. 2005. p. 81-93. Sant'Anna chama a atenção que os alimentos já vão deixando de ser apenas manufaturados e são aos poucos substituídos pelos industrializados como foi o caso da manteiga com uma "imagem de refinamento" transformando-se "em atestado de riqueza e sofisticação". Cf. p. 91.

²² Acerca da cultura popular e cultura de elite, por exemplo, Cf. Ginzburg, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. Tradução: Maria Betania Amoroso, - São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

possível a visualização com maior afinco dos lugares e sujeitos do mundo da alimentação, onde se comia e quem eram as pessoas que vendiam alimentos.

Daí que, inicialmente, esta dissertação visava discutir como os hábitos e costumes alimentares se confrontavam a partir das diferentes classes sociais, percebendo como a alimentação sofre variações tendo em vista as hierarquias sociais. Ou seja, como a alimentação acaba por ser um agente segregador e diferenciador dos indivíduos, revelando as hierarquias sociais e de classe dos sujeitos em sociedade. No entanto à medida que o trabalho com as fontes foi sendo construído senti a necessidade de falar sobre abastecimento. Isto porque eram muitas as queixas nos relatórios de Província sobre a falta de víveres, crise na produção e falta de braços, sendo diagnosticado que o crescimento da economia gomífera levou a tal situação, sendo que em paralelo ou informado por tais fontes as fontes parte da historiografia sobre o assunto também ressaltavam tais crises. Assim sendo, surgiu a necessidade de se trabalhar a temática do abastecimento local e entendê-lo nas suas particularidades.

No princípio, o abastecimento seria um tópico, que ganhou tanta importância que os problemas oriundos dele resultaram nos três primeiros capítulos. Com o tema tomando dimensões não esperadas. Pois, percebi que não era possível falar tão somente das práticas alimentares ou os sujeitos sociais que trabalhavam com a alimentação em Belém que era a proposta inicial do trabalho, sem antes discutir abastecimento. Afinal, sem entender as questões que norteiam o abastecimento da cidade de Belém, não se pode pensar como se davam origem às práticas culturais da alimentação, nem quais seriam os produtos da dieta alimentar da cidade e, sobretudo como os diversos sujeitos sociais diferenciavam-se pela comida. Logo, ao falar do abastecimento local veio a necessidade de estudar os diversos estabelecimentos da comercialização dos produtos e os seus respectivos personagens que faziam parte da venda de alimentos, ou seja, do mundo do trabalho alimentar.

Foi assim que, ao longo do período do mestrado, pude desenvolver minha dissertação de mestrado com o tema “*Daquilo que se come: Uma história do Abastecimento e da Alimentação em Belém (1850-1900)*”. Discuto a alimentação pelo viés do abastecimento regional, interprovincial e estrangeiro e também como as novas sensibilidades vão apurar-se gerando hierarquias sociais e novos espaços de sociabilização na segunda metade do século XIX na cidade de Belém. A dissertação será composta de quatro capítulos. No 1ª capítulo intitulado “*Os produtos do sertão: A*

produção e o abastecimento no Pará” discuto como na segunda metade do século XIX havia uma significativa produção nos interiores da Província e que parte expressiva desta produção permanecia para o consumo da própria capital. Ainda nele enfatizo quais os principais produtos que tinham cultivo ou criatórios em vários interiores e quais ficavam na capital, ou seja, moldo um possível “*prato*” de alimentos consumidos na capital, no caso aqueles alimentos mais significativos como farinha, peixe seco e carne verde.

Também é possível saber para alguns anos a quantidade em arrobas ou toneladas de alvitres regionais que chegavam aos portos da capital, ainda que não fosse possível encontrar tais dados para todos os anos. Por fim, o principal ponto defendido é o fato de que a capital era expressivamente dependente dos produtos regionais, e mesmo no período tido como áureo da borracha o comércio e produção não cessaram bem como o hábito de utilizar os ditos produtos. Ou seja, a borracha não foi o fator determinante para as crises de carestia e durante toda a segunda metade do século XIX as principais regiões produtoras e criatórias estavam produzindo a pleno vapor. Para utilizar uma linguagem tão à modernidade oitocentista.

Discuto também como alguns alvitres que eram produzidos na Província tinham duplo destino o abastecimento regional, quanto as pautas exportáveis, tais como a castanha, cacau, arroz entre outros. Também é possível visualizar algumas regiões onde havia a predominância de cultivo e produção de determinados produtos. Sendo que alguns lugares ainda havia o trabalho escravo utilizado nas atividades agrícolas e criatórias vislumbrando-se então quem eram os principais produtores. Enfim, mesmo os produtos exportáveis eram de consumo na capital.

No segundo capítulo denominado “*Sobre a falta de víveres: fatores sociais, econômicos, demográficos e ‘naturais’*”, tomando como ponto de partida a negação de que o cultivo e extração da borracha tendo sido fator que levou a um abandono das lavouras, defendo que esse pode ter sido um dos fatores, mas não foi o único. Primeiro, porque mesmo a extração da borracha crescendo a cada dia as lavouras não foram totalmente extintas e segundo porque atrelado ao “*boom*” gomífero existiam outros fatores que dificultavam a chegada de produtos de primeira necessidade. Um dos principais fatores que culminavam com as crises de carestia foi o crescimento demográfico que a cidade conhece em especial na economia crescente da borracha quando o número de (i)migrantes aumenta e o aumento populacional em alguns anos triplicou em relação a outros. Tal situação gera uma procura por alimentos muito maior

que a oferta, ou seja, que a quantidade de produtos que os interiores enviavam para o abastecimento da cidade nem sempre era suficiente.

Outro fator eram justamente as epidemias, já que sempre que havia uma crise epidêmica o abastecimento ficava prejudicado ou porque havia mortes com o enfraquecimento do trabalho nas lavouras e fazendas criatórias ou porque os portos ficavam de quarentena. Outro motivo eram os roubos de gado, isto porque esse peculato torna-se atividade rentável para alguns criminosos e prejuízo para os fazendeiros. Essa realidade faz com que o abastecimento da capital em determinados anos acabe sendo prejudicado. Sendo que a carne verde era juntamente com o peixe seco e a farinha o tripé da base alimentar da Província e de Belém. Somando-se a isso a decisão dos fazendeiros que muitas vezes preferiam mandar gado para fora da província, pois estavam lucrando mais do que fazer negócio com a capital.

Havia ainda a falta de transportes apropriados, uma vez que o abastecimento quase sempre só era possível via marítima. Assim, ficava difícil para determinados interiores nos quais as linhas de navegação a vapor não chegavam e tinham que mandar seus produtos até onde havia portos em que as linhas de vapor tocavam para enviar seus produtos, muitos são os abaixo-assinados de fazendeiros e comerciantes que reclamavam de tal situação. E por fim, mas não menos importante, os produtores deparavam-se com o clima da região, ou melhor, com as enchentes sazonais que colocavam no fundo lavouras inteiras bem como uma parte significativa de gado que os fazendeiros não conseguiam salvar. Nesse sentido, na segunda metade do século XIX, havia nos diversos interiores uma significativa produção que abastecia a capital e que existiam vários fatores que impediam um crescimento em larga escala desta capacidade produtiva e do abastecimento, mas, sobretudo que apesar de tais impedimentos, tanto a lavoura quanto as fazendas criatórias não deixaram de existir.

O terceiro capítulo intitulado “*Manteiga inglesa, bacalhau português, queijos flamengos... café do Rio, dito do Ceará: importados e seu consumo em Belém*”. Foca o comércio entre a capital e os outros países bem com as outras províncias do império. É que apesar de tais relações serem menor do que a regional, eram também significativas e economicamente importantes para a capital. Aponto então como ao longo do crescimento da economia gomífera cresce os valores de importação indicando quais, os

países que mais enviavam mercadorias e quais os principais produtos que vinham em tais navios, geralmente já consignados a comerciantes locais.

Assim sendo, destaco os principais produtos vindos do estrangeiro, a maioria ditos de luxo como manteiga inglesa e/ou francesa, vinhos, leite condensado, farinha láctea bem como outros; embora houvessem e também produtos de 1ª necessidade como o trigo e o sal. Discuto também nesta parte que os produtos estrangeiros não ficavam apenas na capital, mas, que parte deles eram exportados para os interiores, o que demonstra que as novas sensibilidades não permaneceram na capital adentrando os interiores. Por outro lado, demonstro como o comércio com algumas províncias do Império como Rio de Janeiro, Ceará, Parnaíba, Pernambuco se pautava nos produtos tidos como de 1ª necessidade como carne, farinha, açúcar, feijão, arroz.

No último capítulo denominado “*Os sabores da cidade: práticas alimentares, hierarquias sociais e seus lugares em Belém do Pará*”, Discuto os espaços de distribuição, venda e consumo dos produtos alimentícios que aportavam na cidade tais como as tabernas, cafés, quitandas, hotéis, casas importadoras e outros. Enfatizo também como os novos hábitos alimentares vão refinar-se, salientando onde e quem incorporará as novas sensibilidades gastronômicas. Salientando os principais distribuidores de alimentos da capital, quem era, onde estavam o que ofertavam e para quem ofertavam seus produtos.

Alguns estabelecimentos tinham dupla utilidade, como no caso das tabernas que podiam ser estabelecimentos de venda de produtos variados inclusive da alimentação, e também de lugares em que os negros e demais segmentos sociais encontravam-se para seus divertimentos. Outros eram os restaurantes e como eles surgem com os novos hábitos de requinte e bom gosto. Discuto também como a alimentação cria espaços de sociabilidade em especial oriundos da nova sensibilidade de bom gosto e refinamento oriundo da “*Belle- Époque*” como hotéis, cafés e restaurantes, sua aceitação na sociedade belenense, ressaltando os agentes que freqüentavam e sociabilizavam tais espaços do convívio alimentar, não descuidando que as quitandas e pontos de venda de comidas e bebidas nasce nas ruas de Belém continuaram existindo.

Para a elaboração da pesquisa foram analisadas diferentes fontes. Os jornais trazem informações sobre os alimentos e hábitos de consumo, bem como o preço pelo qual estavam sendo vendidos nas vendas e estabelecimentos da capital. Através dos

jornais é possível conhecer os produtos comercializados, em alguns casos seu preço e de certa forma qual sua utilidade, como nos informa certo anunciante ao dizer que o café de cevada era recomendado e provavelmente utilizado por quem estava doente.²³ Nos jornais também foi possível a visualização dos produtos importados e seus respectivos comerciantes, bem como anúncios dos restaurantes, tabernas, pautas de exportação e importação, o que foram de fundamental importância na análise do trabalho. Foram utilizados os jornais localizados na Biblioteca Arthur Vianna e no Grêmio Literário Português e ainda aqueles avulsos anexos a documentos pesquisados no Arquivo Público do Pará.

No Arquivo Público do Estado do Pará, as “Correspondências de Diversos com o Governo” possibilitou conhecer as necessidades dos moradores da Província. Os Ofícios como os da Alfândega do Pará trazem variadas informações sobre gêneros de alimentação; os abaixo-assinados possibilitam visualizar as reivindicações dos comerciantes ao Presidente de Província seja por um simples pedido para fazer uma ponte no porto²⁴ que facilitasse o transporte dos gêneros que chegavam ou mesmo um pedido sobre mudanças na lei referentes aos gêneros alimentícios. Ou mesmo um pedido dos presos por uma melhor alimentação.²⁵ Há também a Relação de Avisos da Agricultura, Comércio e Obras Públicas, Decretos e Contratos, cujos documentos possibilitaram compreender as políticas dos governos no que se referia aos alimentos. Além dos discursos e falas do Presidente da Província que relatam a situação da Província no que tange o comércio, a agricultura, a navegação, a Companhia de pescadores e o abastecimento. Tais documentos traziam muitas vezes exigências ao governo por parte dos produtores de alimentos ou ainda sobre valores de produtos exportáveis e importados e ainda quantidades de produtos que chegavam à capital o que possibilitou moldar os principais problemas em torno do abastecimento.

Os Inventários e testamentos localizados no Arquivo Público do Estado do Pará são fontes valiosas para o estudo de cultura material, pois através deles foi possível identificar alguns dos principais comerciantes, fazendeiros e cultivadores. Como donos de engenhos, cacauzeiros e outros. Os relatórios dos Presidentes de Província também foram outra ferramenta fundamental, já que fazia um perfil ano após ano da Província ressaltando a economia relacionada à alimentação, o abastecimento regional e o comércio com os interiores. Bem como as medidas tomadas pelo governo para combater problemas de carestia.

²³ Ver o em: *A Epocha*. N. 01. 03 a 08 de Janeiro de 1859.

²⁴ Arquivo Público do Pará. Secretária da Presidência da Província. Documentação avulsa. Abaixo-assinados. 1860-1869. Caixa 04. Doc. Capitania do Porto do Pará. 19 de Dezembro de 1868.

²⁵ Arquivo Público do Estado do Pará. Secretária da Presidência da Província. Abaixo-assinados. 1876-1879. Caixa: 05 A.

No que tange a historiografia da alimentação estas foram importantes no processo de escrita para pensar a alimentação e suas questões em Belém. Assim, vale citar Carneiro com seu livro *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*; trouxe questões relevantes sobre o tema, bem como o papel do historiador face ao estudo da alimentação fale os aspectos econômicos, sociais e culturais da alimentação. O trabalho de Sant'Anna sobre *Transformações das Intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850-1920*, que analisando os hábitos alimentares em São Paulo entre 1850-1920 ressaltou como as intolerâncias a determinados pratos estava relacionado com a importância social de seus produtores e vendedores. Pude observar também para a Belém as transformações em alguns hábitos alimentares por conta dos novos hábitos e como alguns produtos como a manteiga de tartaruga perdia lugar nas casas belenenses em fins do século XIX.²⁶

O trabalho de COUTO, *Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole*, foi esclarecedor quando traça um perfil da cozinha no Brasil passando pelos temperos seu cozimento e como eles tinham a função de excitar o estômago, tratando então do cozimento das carnes e ainda a importância da mandioca e da farinha o que me fez entender que não estávamos tão distantes das outras Províncias em matéria de alimentos. Por exemplo, a abertura dos portos trouxe ao Brasil uma variedade de produtos que entravam no contexto de serem objetos de “civilidade” como avelãs, vinho Bourdeux entre outros, que essa realidade foi do Rio de Janeiro, mas também da cidade de Belém.²⁷

Os autores Flandrin e Massimo com a *História da Alimentação*. E ainda Strong com seu *Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura á mesa*, foram leituras importantes. Ao passar pelos vários períodos da história desde a antiguidade ressaltando os hábitos e costumes à mesa eles criam um panorama bem ilustrativo e importante para quem estuda tal tema. Tais autores trazem uma variedade de informações cruciais para o estudioso da alimentação.²⁸

²⁶ SANT'ANNA, Denise Bernuzzi. *Transformações das Intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850-1920*. História: Questões & Debates. n. 42. Editora UFPR, Curitiba. 2005. p. 81-93.

²⁷ COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça. *Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole*. Dissertação de Mestrado. Pontifícia Universidade Católica- SP. 2003.

²⁸ Cf. FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998 & STRONG, Roy C.

Enfim, a historiografia foi essencial para a reflexão das questões arroladas neste trabalho como as leituras de Braudel em seu trabalho *Civilização Material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII*. Ao trazer como a sociedade ao longo dos séculos viveu em prol da alimentação buscando saídas para as crises de fome; ressaltando a alimentação como identidade e como o próprio aumento da população influenciava na vida alimentar das pessoas e ainda como a alimentação tem sua importância na organização econômica de cada região entre outros aspectos, foram aspectos fundamentais para pensar tais problemas e realidades em Belém.²⁹

Nobert Elias, com seu *Processo Civilizador*, me fez pensar a idéia sempre mutável de civilização ao longo do tempo e das diferentes sociedades. Corbin com a *História dos tempos livres: o advento do lazer*, ao ressaltar como os novos espaços de lazer ganham importância e lugar na sociedade, me fez voltar as atenções em como Belém a sociedade também criou novos espaços de lazer como os restaurantes entre outros. E por fim, as leituras dos trabalhos envolvendo a História Cultural³⁰ e ainda sobre cultura material foram importantes para pensar como a História Cultural está tão presente no estudo da alimentação. E como a cultura material não é somente os objetos, mas acima de tudo a sociedade que os produziu.³¹

A historiografia local disponível sobre alimentação fora o ponto de apoio já que diretamente relacionadas ao que se estuda nesta dissertação. Lima, por exemplo, expôs o tema sobre *Extratativismo e produção: Belém e o “núcleo subsidiário” de Marajó 1850-1920*, trabalho que contribuiu para se entender os problemas em torno do abastecimento da carne verde. Por sua vez, Vilhena com seu trabalho ajudou a entender as questões referentes ao abastecimento, abordando alguns fatores que levavam as crises de carestia, entre outros. Por outro lado, outros trabalhos que não eram necessariamente

Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura á mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

²⁹ BRAUDEL, Fernand, *Civilização Material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII: As estruturas do cotidiano; os Jogos da troca e o Tempo do mundo*. Trad. Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

³⁰ Cf. BARROS, José D' Assunção. *História Cultural e História das idéias- Diálogos Historiográficos*. História Cultural: Várias interpretações. Goiânia: E. V., 2006; BURKE, Peter. *O que é História Cultural*. Trad. Sérgio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed. 2005.

³¹ Cf. FRANCO, Afonso Arinos de Melo. *Desenvolvimento da Civilização Material no Brasil*. 3ª edição. Ed. Topbooks. Rio de Janeiro. 2005; REDE, Marcelo. História a partir das coisas: tendências recentes nos estudos de cultura material. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série. V. 4, pp. 265-82, jan./dez. 1996; REIS, José Abberione. *Sobre uma arrelia que provoca tensão entre arqueologia e história: documento escrito/documento material*. In: Métis: História e Cultura. Universidade do Sul. v.1. n. 1, 2002. Caxias do Sul: RS. Educs, 2004. P. 93-114. SILVA, João Máximo da. *Cozinha Modelo: O impacto do Gás e da eletricidade na Casa Paulistana (1870-1930)*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

da alimentação, mas que muito contribuíram para a dissertação como foi o caso de Batista que ao falar da economia da borracha já elencava discussões de abastecimento. E mesmo Cancela que com seu trabalho trouxe idéias que favoreceram pensar o momento da economia crescente da borracha, sendo seus dados fundamentais para o tópico sobre produção versus população.³²

Foram importantes ainda Osvaldo Orico com sua *A cozinha Amazônica* que tão bem ressaltou a importância da originalidade da cozinha Amazônica, que com sua cozinha ao ar livre é uma das mais autônomas de todo país.³³ Cruz, por sua vez, com *A História da Associação Comercial do Pará*, trouxe dados importantes para se pensar os produtos cultivados e sua importância em face da exportação. A literatura regional, como a de Inglês de Sousa, permitiu conhecer os costumes alimentares descritos nos romances ou contos. Por exemplo, em sua obra intitulada *O Missionário* aparece à dieta alimentar de pirarucu, farinha e às vezes de certas frutas: “Naquele dia podia oferecer-lhe uma boa posta de pirarucu fresco, e umas excelentes bananas-da-terra”.³⁴ Da mesma forma, nos informa sobre os gêneros mais consumidos nos dias de festas e seus instrumentos, os quais já eram sinônimos de refinamento.³⁵ Bem como a literatura brasileira como o livro *Cortiço* de Aluísio de Azevedo entre outras, que muito contribuíram com as reflexões desenvolvidas nesta dissertação. Uma delas foi o caso de Marques de Carvalho um dos pioneiros em escrever romance citadino, com seu livro intitulado *Hortênciã*; mostrou-me uma Belém de fins do século XIX que veio de encontro ao que já conhecia das fontes e documentos, no entanto, sua poesia foi o

³² Cf. LIMA, Eli Napoleão. *Extratativismo e produção de alimentos: Belém e o “núcleo subsidiário” de Marajó. 1859-1920*. Revista Estudos Sociedade e agricultura, 7 de Dezembro de 1996. 59/89. <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar>; VILHENA, Sandra Helena F. *O abastecimento de gêneros alimentícios através das mercearias (1890-1900)*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1990. BATISTA, Luciana Marinho. *Muito além dos Seringais: Elites, Fortunas e Hierarquias no Grão-Pará, c. 1850-1870*. Instituto de Filosofia e Ciências Sociais. Programa de Pós-Graduação em História Social. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 2004 e CANCELA, Cristina Donza. *Casamentos e Relações Familiares na economia da Borracha (Belém 1870-1920)*. Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas. Departamento de História. Programa de Pós-Graduação em História Econômica. USP-SP. 2006.

³³ Cf. ORICO, Osvaldo. *Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar*. Coleção Amazônica. Universidade Federal do Pará. 1972; CRUZ, Ernesto. *História da Associação Comercial do Pará*. 2ª Ed. Ver. E ampl.-Belém: Editora Universitária. UFPA, 1996; MAUÉS, Maria Angélica Motta & MAUÉS, Raymundo Herald. *O Folclore da alimentação: tabus alimentares na Amazônia (Um estudo de caso numa população de pescadores do litoral paraense)*. Belém: Falangola, 1980; POZZEBON, Sandra Elisabeth. *O papel das mercearias na distribuição de gêneros alimentícios e a população de Belém na segunda década do séc. XX*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1990.

³⁴ SOUSA, *op. cit.*, p. 46.

³⁵ SOUSA, *op. cit.*, p. 105.

elemento importante para entender alguns aspectos da cidade que as fontes e documentos não traziam.³⁶

Outra literatura utilizada foi às obras dos viajantes com informações e detalhamento dos lugares e das pessoas por onde passavam nos ajudam a ter uma visão rica sobre o Brasil e sobre o Pará, em especial Belém, salientando seus principais sujeitos que trabalhavam com alimentação bem como os principais alimentos. Os viajantes além de mapearem os hábitos alimentares, foram testemunhas fundamentais na coleta de informações sobre os tipos de alimentos consumidos, formas de preparo, os sujeitos envolvidos com a alimentação e os processos de produção, tais como relatos de indústrias pesqueiras, fazendas de criação de gado, fabricação de farinha entre outros. Tais viajantes foram em grande medida, informantes fundamentais na elaboração deste trabalho.³⁷

Por fim, as leituras que discutiam alimentação em outras regiões como São Paulo e Rio de Janeiro foram de grande acréscimo para pensar a alimentação em outros lugares, algumas delas discussões, problemas e questões que são parecidas e outras tão distintas da Belém oitocentista. Desta forma, foi possível fazer esta dissertação sobre a história da alimentação em Belém na segunda metade do século XIX.

³⁶ Cf. CARVALHO, Marques de. *Hortênciã*. Ed. especial. Belém: Cejup/ Secult, 1997; SOUSA, H. Inglês. *O Missionário*. Ed. Topbooks. Rio de Janeiro. 1998.

³⁷ Cf. AGASSIZ, Louis & Agassiz Elisabeth Cary. *Viagem ao Brasil (1865-1866)*. Trad: Edgar Sussiking de Mendonça. São Paulo. Companhia Editora Nacional, 1938. (Brasiliãna, 95); AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No Rio Amazonas*. Trad: Eduardo de Lima Castro. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980; BATES, Henry Walter. *Um naturalista no rio Amazonas*. Trad: Régis Junqueira; apresentação Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1979; WALLACE, Alfred Russel. *Viagens pelos rios Amazonas e Negro*. Trad: Eugênio Amado; apresentação Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo, 1979.

Capítulo I: Os produtos do sertão: A produção e o abastecimento no Pará.

Uma breve introdução.

A história da alimentação pode ser pensada do ponto de vista econômico a partir de dois eixos: agricultura e o comércio. Saber o que e como se comia em Belém (1850-1900) é um objetivo que quero chegar mais adiante, entretanto conhecer como se desenvolvia a produção agrícola e conseqüentemente as formas e questões referentes ao abastecimento da cidade são o primeiro passo. Carneiro ao falar nessa perspectiva da alimentação em seu aspecto econômico ressalta:

A história econômica (...), estudou a alimentação do ponto de vista da produção agrícola e industrial e do processamento e da preparação dos alimentos, assim como da sua distribuição através do comércio e, finalmente das condições de armazenamento e do consumo, trabalhando com imenso volume de estatísticas comerciais, fiscais e de preços, que incluem os alimentos no interior da agricultura, da indústria, do comércio, dos transportes.³⁸

Logo estudar a produção agrícola, meios de transportes e o fluxo do comércio é adentrar pela história econômica, como ensina Carneiro, sendo importante averiguar tais aspectos, uma vez que falar de alimentação é tratar igualmente do tema do provimento, ainda que não se possa reduzir a história da alimentação ao estudo do abastecimento. Assim, neste capítulo discutirei a produção agrícola e o abastecimento de alimentos de Belém pelos diversos interiores da província, pois não posso falar de alimentação sem mostrar os produtos que eram consumidos destacando aqui os principais alimentos que abasteciam os mercados, as tabernas e afins da cidade.³⁹

Tratar do abastecimento, isto é da produção de alimentos e seu comércio entre os interiores e a capital paraense, no campo da história da alimentação do Pará, torna-se igualmente importante se levando em conta a construção pela historiografia de um modelo interpretativo da economia amazônica calçada fundamentalmente na valoração

³⁸ CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 3ª Reimpressão. p 13.

³⁹ Sobre o abastecimento ver os trabalhos de SILVEIRA, Neudalino Viana da. *Santa Maria de Belém do Grão-Pará. Problemática do abastecimento alimentício durante o período áureo da borracha (1850-1920)*. Dissertação de mestrado em História. Recife. UFPE, 1989. SOUSA, Benedito. *O abastecimento de gêneros de primeira necessidade através das mercearias em Belém no período de 1880-1900*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1990. VILHENA, Sandra Helena F. *O abastecimento de gêneros alimentícios através das mercearias (1890-1900)*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1990. Existe ainda o trabalho de Nírvia Ravena sobre abastecimento da cidade de Belém para o século XVIII. RAVENA, Nírvia. *O abastecimento no século XVIII no Grão-Pará: Macapá e vilas circunvizinhas*. Novos Cadernos NAEA. V.8, n.2, dez 2005. pp. 124-149.

do extrativismo em detrimento da produção agrícola, inclusive como campos excludentes.⁴⁰

Neste capítulo, álias, considero a importância da produção agrícola e extrativa no tocante ao abastecimento de alimento da cidade de Belém pelos interiores da província. Abastecimento esse que não se fazia isento de problemas e deficiências que levaram a momentos de carestia tais como aqueles provocados pelos surtos epidêmicos, por exemplo, quando não por outros fatores como o roubo de gado ou então, de ordem natural, fatores que serão tratados no 2ª capítulo. É importante saber que não houve necessariamente uma estagnação total da produção agrícola na província paraense mesmo quando as pessoas se dedicavam ao extrativismo. É válido destacar que não encontrei nas fontes e documentos pesquisados cifras específicas da quantidade de produtos que ficavam na cidade. No entanto, foi possível de visualizar os que ficavam na capital e eram consumidos em maior ou menor escala.

Pelo mapa da Província do Pará é possível identificar as principais áreas produtoras ou criadoras da Província, ele resume bem as áreas que abasteciam a capital durante a segunda metade do século XIX. Ao observar o mapa no ponto I tem-se a região que abrangia a comarca de Belém onde Belém e Vigia que eram cidades; Mojú, Ourém, Cintra, Curuça e Igarapé-Mirim todas eram vilas. No ponto II abrangia a comarca de Bragança com a cidade de Bragança e a vila de Vizeu. Já no ponto III correspondia a comarca de Cameté que abrangia a cidade de Cameté, a vila de Baião e a colônia de S. João de Araguaya. No ponto IV, a comarca de Marajó com os municípios de Cachoeira, Muaná, Monsarás, Chaves Soure todas as vilas. No ponto V tem-se a comarca de Breves que incluía as vilas de Breves, Melgaço, Portel e Oeiras. No ponto VI a comarca de Macapá com a cidade de Macapá, vila de Mazagão e a colônia de Pedro 2ª. No ponto VII, a comarca de Gurupá com as vilas de Gurupá e Porto de Moz.

⁴⁰ Nesse sentido, Luciana Batista faz uma análise dos principais trabalhos que discutiram as relações entre agricultura e extrativismo ressaltando as explicações mais tradicionais como a de Ernesto Cruz ou Arthur Cezar Ferreira Reis cujos estudos, a autora nos esclarece, “também aponta que as atividades agrícolas teriam sido abandonadas em função da extração da borracha”. Outro trabalho que Batista destaca é Roberto Santos que, em seu trabalho *História econômica da Amazônia*, concentra a importância da economia da Amazônia na borracha destacando-a em detrimento de outros produtos que ficaram marginalizados. Batista em seu trabalho argumenta a partir de alguns dados se de fato a agricultura e outras atividades ficaram em 2ª plano pela extração da goma elástica. Batista ratifica que: “considero fundamental, (...) não passar por cima de outros tipos de produção que, mesmo em tempos de crescimento de exploração da borracha, também se fizeram presentes no local”. Cf. BATISTA, Luciana Marinho. *Muito Além dos Seringais: Elites, Fortunas e Hierarquias no Grão-Pará, c.1850- c. 1870*. Instituto de Filosofia e Ciências Sociais. Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2004. pp. 33, 34, 35, 37 e 39.

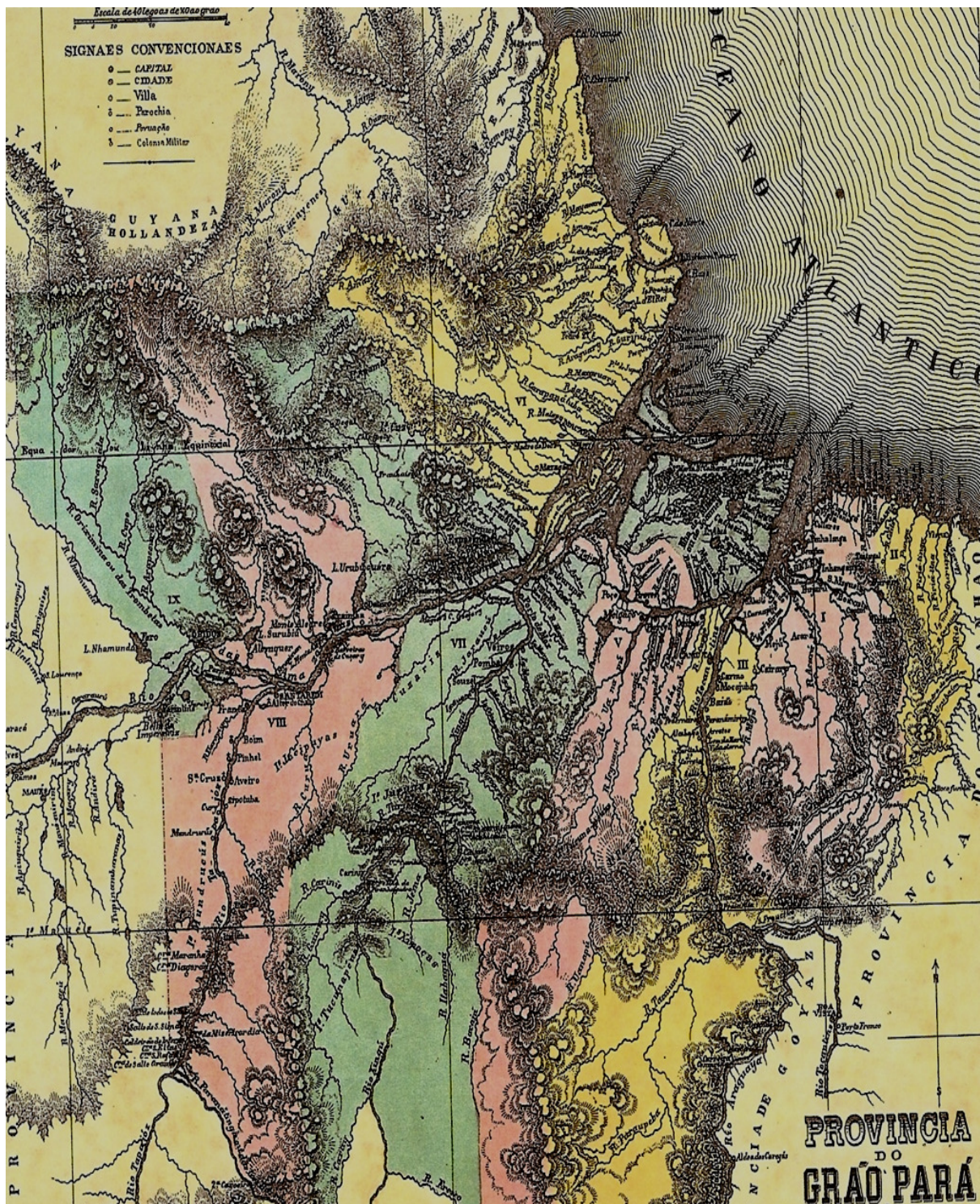
No ponto VIII a comarca de Santarém com a cidade de Santarém, a vila de Franca e a de Monte Alegre. E por fim no ponto IX a comarca de Óbidos com a cidade de Óbidos e a vila de Faro.⁴¹

As principais áreas produtoras durante a segunda metade do século XIX eram: **Gado Vacum:** Ilhas de Marajó, Mexiana, Caviana, Santarém, Óbidos, Faro, Itaituba, Monte Alegre, Cintra, Cachoeira, Macapá, Breves, Gurupá, Monte Alegre, Santarém. Marajó, Cachoeira, Macapá, Prainha, Óbidos. **Cana de açúcar e aguardente:** comarca da Capital Vigia Igarapé-Miry, Cametá, Cachoeira, Marajó, Macapá, Breves, Santarém. Igarapé-miry (aguardente), Abaeté (aguardente), Mojú (cachaça), Macapá (aguardente), Mazagão, Itaituba. **Cacau:** Cametá, Igarapé-Mirim, Muaná, Santarém, Alenquer e Óbidos, Guamá, Igarapé- Miry, Mojú, Cametá (sabão de cacau), Santarém, Alemquer, Itaituba, Óbidos, Faro. **Feijão:** Bragança, Capital, Vigia Mojú, Bragança, Acará, Guamá, Óbidos, Faro. **Farinha:** Bragança, Cintra, Abaeté, Mojú, **Café:** Vigia, Bragança, Portel, Guamá, Faro. **Arroz:** Bragança, Guamá, Igarapé-Miry, Abaeté, Mazagão. **Peixe seco:** Bragança, Vigia, Cametá (Mapará), Salvaterra, Cachoeira (Pirarucu), Prainha (Pirarucu), Santarém (Pirarucu), Alenquer, Óbidos, Faro.⁴² Ao longo do capítulo estas regiões vão aparecer constantemente, pois elas eram as principais fornecedoras de produtos alimentícios para a região da capital.

⁴¹ Fonte: Mapa adaptado de Cândido Mendes de Almeida. *Atlas do Império do Brasil*, Rio de Janeiro, 1868.

⁴² Relatório do Presidente de Província Dr. Abel Graça. Pará. Typ. do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. casa n. 29. 1871. p. 45 e 46; Relatório Exmo. Dr. José Coelho da Gama e Abreu. Em 15 de fevereiro de 1881. Pará. Typ. Do Diário de Noticias de Costa & Campbell. 1881. pp. 130; Falla Exm. Senr. Conselheiro João Silveira de Sousa em 15 de outubro de 1884. Pará. Typ. de Francisco da Costa Junior. Travessa 7 de Setembro. 1885. pp. 43.

Mapa I: A Província do Grão-Pará (1868).



Fonte: Mapa adaptado de Cândido Mendes de Almeida. *Atlas do Império do Brasil*, Rio de Janeiro, 1868.

I.I - Abastecimento de Belém e as relações comerciais com os interiores.

Durante o ano de 1859, quem estivesse residindo na capital da província do Pará ao observar o cais, iria deparar-se com a seguinte cena: inúmeras embarcações que diariamente chegavam carregadas de produtos regionais para abastecer a cidade trazendo, por exemplo, cacau, café, carnes, castanhas, feijão, arroz, o pirarucu, dentre outros, bem como distintos tipos de peixes como gurijuba e ainda sebos e manteiga de tartaruga, assim como a tão degustada farinha de mandioca. Como ressalva Avé-Lallemant naquele ano de 1859: “o cais, [era] onde de descarregam os produtos da terra, chegados diariamente do interior”.⁴³ Segundo esse viajante, a movimentação era tamanha:

Pequenas canoas e grandes barcos fluviais (...) iates ligeiros e barcos pesados, estão atracados ao cais (...) e de todas as variedades de embarcações saem sacos meio rotos, derramando caroços de cacau; cestos desatados e barris abertos (...)E ainda cocos, as castanhas-do-pará, triangulares, e o pirarucu!⁴⁴

O abastecimento da cidade de Belém em grande medida provinha então dos interiores. Era constante nos portos da cidade as canoas e diversas embarcações que procediam de Cametá, Marajó, Monsarás, Óbidos, Santarém, Bragança, Vigia e outros lugares carregadas dos mais variados produtos para abastecer o mercado, bem como para a exportação. O comércio com Belém era fundamental tanto para as vilas e/ou municípios como para a própria capital que contava com os gêneros alimentícios, em especial os tidos como de 1ª necessidade como carne verde, farinha, peixe seco ou fresco e outros que chegavam aos portos (ver-o-peso, sal, doca) para o abastecimento.

Como se pode observar em um documento destinado ao vice-presidente da Província do Pará, Dr. Abel Graça, assinado pelos representantes da Vila de Monsarás, em 1870, onde havia uma solicitação da necessidade:

(...) da criação de uma linha de vapor, sendo esta a mesma que toca entre os portos da capital e Soure, pois, com essa linha é de esperar que em breve apareça os melhores desenvolvimento não só comercial como outros, que interessa a Província para o seu engrandecimento.⁴⁵

⁴³ AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No Rio Amazonas*. Trad: Eduardo de Lima Castro. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980. pp. 55/56.

⁴⁴ *Idem, Ibidem*.

⁴⁵ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Ofícios das Câmaras Municipais. Ano 1870-1875. Caixa 309. Documento 08.

Esse é um dos muitos documentos⁴⁶ referentes às diversas vilas com reivindicações dos comerciantes, marchantes, proprietários de fazendas de criação de gado ou mesmo de cultura agrícolas que solicitam melhorias nos transportes e pontes com o intuito de suprir o tráfego e com isso o desenvolvimento do comércio ficasse mais forte e lucrativo. A relação comercial entre a capital e os interiores foi na segunda metade do século XIX uma das forças propulsoras da economia provincial e mesmo quando do período áureo da borracha esse provimento não cessou de forma absoluta em detrimento da borracha. Enfim, o porto do Pará era o mais importante e movimentado da Amazônia, podendo-se dizer que o movimento comercial do porto foi um dos responsáveis pelo crescimento que a cidade conheceu sendo que nele circulavam mercadorias e pessoas de todos os lugares e tipos. Era uma efervescência cotidiana que caracterizava a cidade de Belém.⁴⁷

Penteado ao referir-se a um dos pontos de maior frequência do porto uma rampa chamada de ponta de pedra, localizada entre a travessa que hoje é a 1ª março e a doca do Ver-o-peso dizia que este era uma “hinderlândia” onde “os comerciantes do Pará mandavam levar os gêneros de importação, recebendo, em troca, “os produtos naturais, sacados das matas, e os produtos de indústria”; e mais que tal rampa apresentava “sempre maior frequência popular”.⁴⁸

Pode-se inclusive pensar o porto do Pará a partir da segunda metade do século XIX como exemplo do que Braudel tão bem denominou de economia-mundo⁴⁹. Naquele momento o porto era o centro, altamente cosmopolita e de onde as relações comerciais importantes ocorriam. Da mesma forma que os produtos eram distribuídos aos interiores pelo porto do Pará, a cidade era por ele abastecida. Sobre o movimento do cais o viajante

⁴⁶ Tais documentos são ofícios e abaixo assinados destinados ao Presidente de Província que podem ser encontrados no Arquivo Público do Estado do Pará.

⁴⁷ Sobre a importância do porto de Belém Weinstein tem as mesmas considerações de julgá-lo mais importante e peculiar e ainda Daou, salienta que em início do século XX é possível visualizar que em 1907: “No porto do Pará, o termômetro da vicejante economia, o vaivém de pessoas e mercadorias era grande”. Cf. WEINSTEIN, Barbara. *A borracha na Amazônia: expansão e decadência, 1850-1920*. Tradução Lólio Lourenço de Oliveira. São Paulo: HUCITEC: Editora da Universidade de São Paulo, 1993. DAOU, Ana Maria. *A belle Époque amazônica*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2000. pp. 24,32.

⁴⁸ PENTEADO, Antonio Rocha. *O Sistema Portuário de Belém*. Coleção Amazônica. Série José Veríssimo. Universidade Federal do Pará. Belém. 1873. pp.55.

⁴⁹ Braudel salienta que “Economia-mundo (expressão inusitada e mal acolhida pela língua francesa, que outrora forjei, à falta de melhor e sem grande lógica, para traduzir um emprego especial da palavra alemã *Weltwirtschaft*) envolve apenas um fragmento do universo, um pedaço do planeta economicamente autônomo, capaz, no essencial, de bastar a si próprio e ao qual suas ligações e trocas internas conferem certa unidade orgânica”. Cf. BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, economia e capitalismo: séculos XV- XVIII*. Tradução Telma Costa. – São Paulo: Martins Fontes, 1996. pp. 12.

Avè-Lallemant faz uma descrição de forma muito real relatando o movimento contínuo, determinados produtos e ainda a movimentação de pessoas:

(...) aglomera-se uma multidão humana inconsistente, mas cujos diversos elementos não se pode facilmente separar. Assim se cruzam os caminhos azáfama desses singulares lazarones, assim se mesclam suas raças nos caminhos da vida. Desde o negro azeviche, do tapuia pardo-escuro até mameluco quase branco, todas as cores, todas as formas estão ali representadas.⁵⁰

Outro viajante que teceu comentários sobre a movimentação do porto foi Kidder, o qual, dizia “Em tórno da Ponta de Pedras, o desembarcadouro principal da cidade, há, geralmente, grande número de canoas atracadas. Essa cena movimentada pela turba indígena que fala os mais variados dialetos amazônicos, é peculiar a cidade”. O viajante ainda ressalta que as ditas canoas vinham carregadas de “castanhas do Pará, cacau, baunilha, urucu, salsaparrilha, canela, tapioca (...) peixe seco em pacotes, cestas de frutas de infinitas variedades (...)”. O interessante é notar que um dos grupos que traziam os produtos para serem comercializados era os indígenas. E ao que parece os indígenas compunham um grupo de abastecimento importante já que segundo Kidder a produção indígena da Província era grande e estimada.⁵¹

⁵⁰ AVÉ-LALLEMANT. *op. cit.*, pp. 55/56.

⁵¹ KIDDER, Daniel P. *Reminiscencias de viagens e permanência no Brasil*. Ed. Universidade de São Paulo. São Paulo, 1972.

Planta I:

A cidade de Belém e seus principais logradouros.

Fonte: Adaptado de Planta da Cidade do Pará, mandada levantar pela Vereação do Quatriênio de 1883-1886, pelo engenheiro da Câmara Manoel Odorico Nina Ribeiro.



Sendo Belém uma cidade-mundo,⁵² entende-se porque seu porto era tão importante economicamente. Isto é, “cidades com vocação internacional, as cidades-mundos, estão perpetuamente em competição umas com as outras (...)”.⁵³ Belém além de sua vocação internacional completava suas relações, com o comércio regional e

⁵² Segundo Braudel toda economia-mundo implica um centro que seria a cidade-mundo, este espaço estaria em benefício de um capitalismo já dominante independente de sua forma. Cf. BRAUDEL, *op. cit.*, pp. 16.

⁵³ BRAUDEL, *op. cit.*, pp. 16.

provincial. Era, portanto, a cidade capitalista dominante da Amazônia. Álias, em parte esse posto de cidade-mundo é alcançado pelo fato de Belém ser aberta para o rio caracterizando o que Braudel chama de “uma verdadeira feira de mascaras”,⁵⁴ aberta ao comércio e à forte diversificação social. É importante frisar que apesar de Belém ter esse aspecto de “cidade-mundo” ela acima de tudo mantinha suas práticas alimentares e comerciais específicas, regionais. Havia no que tange o comércio e alimentação certa circularidade cultural.

No mapa acima da planta da cidade de Belém é possível a visualização dos principais logradouros públicos como o Porto do Sal onde se encontrava açaí, farinha; a Doca do Ver-O-Peso; Doca do Reduto; o Porto de Ponta de Pedras aonde chegavam os mais diversos produtos como peixes, carnes e ainda produtos não alimentícios e o Curro Municipal para onde eram levadas as reses a serem abatidas para a alimentação. Nesse contexto, o porto da Pará é o mais importante da região e através dele vamos identificar o abastecimento em Belém.

Apesar da importância do porto de Belém. Na segunda metade do século XIX, pelo menos desde a primeira metade o mesmo já era importante como lugar que revendia os produtos interioranos das fazendas de cultura e da pecuária. O cacau, açúcar, arroz e café eram produtos que se destacavam tanto para o fornecimento local quanto para a exportação. Além desses produtos também encontramos em uma canoa⁵⁵ vinda de Santarém em 1834: “(...) cinco arrobas⁵⁶ de carne seca... *settecentos* arrobas de peixe seco, quinhentos e vinte *huma* arrobas de cação, *dezece*te couros de bois...”.⁵⁷ Em outra canoa do mesmo ano de João Maria Pinto vinda de Pauxis para a capital, temos os

⁵⁴ BRAUDEL, *op. cit.*, pp. 20.

⁵⁵ Essas embarcações eram conseguiam transportar uma quantidade significativa de produtos não eram pequenas como nos salienta o viajante Avé-Lallemant: “(...) as canoas ou canuas, como se gosta de pronunciar a palavra no Rio Amazonas. Deve-se, quando se fala ali numa canoa do comércio, afastar logo a idéia dum tronco escavado, como já vimos, tratando do S. Francisco. As grandes canoas do Rio Amazonas são enormes batelões, que podem carregar até 4000 arrobas (a arroba tem 32 libras)”. Cf. AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, pp. 62.

⁵⁶ Ao longo do trabalho será utilizado as medidas de peso que era arroba e de volume o alqueires segundo Barickman, “1 arroba = 14, 746 quilogramas”. Anderson fornece os seguintes valores 1@ = 15 kg e 1alq. = 13,8 litros. Já que nos dias atuais essas medidas correspondem ao Kilo e ao Litro. No entanto na trabalho foi preservado as medidas tal como no século XIX em arrobas e alqueires. Cf. ANDERSON, Robin Leslie. “*Following Curupira: colonization and migration in Pará, 1758 to 1930. As study in settlement of the humid tropics*”. University of California Daers, PhD, 1976. BARICKMAN, B. J. (Bert Jude). *Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Reconcâvo, 1780-1860*. Trad. Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003, pp. 23.

⁵⁷ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Correspondência de Diversos com o Governo (1834-1840). Antiga: 523. Atual: 983. Mod: 11. Prat: 05. Fortaleza de Gurupá, 7 de Janeiro de 1834.

seguintes produtos: “quatrocentos e vinte e quatro libras de peixe, duzentas e tres arrobas e *dezeceis* libras de *cacao*.”.⁵⁸ No ano de 1834, em diversas canoas que chegaram ao porto da capital temos o peixe seco que contava 3.252 arrobas, o cacau com 1.625 arrobas, manteiga de tartaruga com 671 potes, café com 275 arrobas, salsa com 249 arrobas, carne seca com 182 arrobas e ½ libra, 70 arrobas de peixe a ainda 4 potes de mexira (Lingüiça de peixe-boi). Apesar das informações acima serem do ano de 1834 os produtos citados formavam a lista dos que mais vinham para a capital e que compunham o comércio interprovincial que se estende por todo o século XIX.⁵⁹

Analisando esses dados dos produtos, se percebe que somente de peixe seco foram 3. 252 arrobas, o que reflete o amplo consumo do peixe seco na cidade. O segundo lugar era ocupado pelo cacau com 1.625 arrobas, embora um produto visado no mercado exterior, pois, ele geralmente tinha os portos estrangeiros como destino, mas uma quantia da produção permanecia em Belém. O terceiro produto era a manteiga de tartaruga⁶⁰ com expressivos 671 potes, esse produto era bastante utilizado na cozinha e diversos foram os viajantes que se ocuparam em descrever o produto em si e sua fabricação. Ela era feita com os ovos da tartaruga e a sua diminuição na segunda metade do século XIX faz-se tendo em vista a entrada da manteiga inglesa e francesa em maior quantidade na capital por conta das novas sensibilidades que passam a ver na fabricação da manteiga de tartaruga rústico e sem civilidade. O quarto lugar era da salsa com 249 arrobas; o quinto lugar ficava o café com 275 arrobas; em sexto lugar estava a carne

⁵⁸ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Correspondência de Diversos com o Governo (1834-1840). Antiga: 523. Atual: 983. Mod: 11. Prat: 05.

⁵⁹ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Correspondência de Diversos com o Governo (1834-1840). Antiga: 523. Atual: 983. Mod: 11. Prat: 05.

⁶⁰ Gaetano Osculati viajante italiano que em sua viagem em 1847 de Tabatinga a Belém nos esclarece o seguinte sobre a dita manteiga: “Calderon é um banco de areia muito conhecido no Amazonas por ser um local muito freqüentado na estação da pesca da tartaruga e fabricação da manteiga de tartaruga pelos habitantes de Loreto, Tabatinga, S. Paulo de Olivença (...) as tartarugas, nos meses de outubro, novembro e dezembro saem do rio e põem seus ovos nos bancos de areia (...) passado algum tempo, os manteigueiros de todas as aldeias, que são autorizados, dirigem-se aos locais com alguns índios, e vão recolhendo todos os ovos que encontram debaixo da areia (...) enchem metade de uma piroga larga e limpa; depois, vão quebrando-os com bastões e com os pés, até restar apenas um líquido amarelo espumoso (...) Depois de ter misturado uma porção de água, deixam por todo um dia exposta ao forte sol a piroga que contém o líquido, tempo em que o calor faz fermentar, aflorando todo óleo e a gordura; depois vão escumando e retirando aquele óleo com o auxílio de cuias. O óleo assim obtido é colocado em vasos de barro que podem conter de 40 a 50 libras cada uma, cozendo-se a fogo lento dentro de painéis de cobre (...) É recolocado novamente em recipientes de argila, as quais se tampam com grandes folhas e vimes, e assim são transportados às vilas com o cuidado de mantê-las sempre semi-enterradas na areia. Estes vasos de óleo são comerciados no Sertão e Grão Pará sob o nome de manteiga de charapa. É um ótimo condimento, se bem que conserve sempre um pouco de odor rançoso e sabor nauseante (...)”. Apesar de o viajante denominá-la de charapa nos documentos oficiais e jornais de Belém, ela sempre aparece como manteiga de tartaruga. ISENBURG, Teresa (organizadora). *Naturalistas italianos no Brasil*. São Paulo: Ícone: Secretária de Estado da Cultura, 1990. pp. 145-146.

seca com 182 arrobas e ½ libra, e por fim ocupando o último lugar os 4 potes de mexira.⁶¹ Ou também chamada de Mixira; encontramos no glossário de Chermont de Miranda a seguinte definição:

Mixira, s.f. –O peixe-boi frito e conservado na própria gordura. Etim. Vem diretamente e sem alteração do tupi, no qual *michira*, verbo, significa assar, fritar, e *michira*, substantivo, é traduzido por Faria por assadura, a coisa assada. De *temi*, que na composição se transforma em *mbi* ou *mi*, partícula do particípio presente, que junta ao verbo significa aquilo que faço, *illud quod facio*, na frase de Montoya, e *chiry* ou com repetição da sílaba final fritar, frigar. Mixira etimologicamente significa “aquilo que eu frito”. Segundo Barbosa Rodrigues mixira vem de *mbi* comida, e *ecgyg*, assado no espêto.⁶²

O interessante observar é que parece haver uma predominância dos artigos dos interiores na 1ª metade do século XIX, quando o Pará ainda não contava com a navegação a vapor e nem com o capital gomífero, muitos desses produtos continuam impondo sua presença na segunda metade do XIX. Vamos então, conhecer um pouco mais desse comércio inter-regional que a capital da província manteve na segunda metade do século XIX, começando pelo peixe seco e/ou salgado.

Peixes secos, entre eles o pirarucu.

No século XIX o peixe seco foi extremamente comum na dieta da população, diferenciando-se nas mesas apenas pela espécie e formas de preparo. Entre esses peixes estavam o pirarucu, a gurijuba, o tambaqui a tainha e outros. José Veríssimo em seu livro *A pesca na Amazônia* sintetiza da seguinte forma a utilidade do peixe para a população:

Esse peixe será seu alimento principal; é o peixe o mantimento com que mais conta. Moqueado, assado, reduzido a farinha após a moqueação, ou simplesmente cosido em água, que nestes se resumem os seus processos culinários para o prepararem, é sempre elle o seu nutrimento primario e constante.⁶³

⁶¹ MIRANDA, Vicente Chermont de. *Glossário Paraense (Coleção de Vocábulos Peculiares à Amazônia e Especialmente à Ilha do Marajó)*. Universidade Federal do Pará. Coleção Amazônica Série Ferreira Pena. 1968. pp. 55. E ainda, *mixira*, lingüiça feita da carne de peixe-boi- espécie de cipó. RUBIM, Braz da Costa. *Vocabulário Brasileiro*. Rio de Janeiro. Emp. Typ. Dous de Dezembro de Paula Brito. Impressor da Casa Imperial. 1853. pp.51.

⁶² MIRANDA, *op. cit.*, pp. 51.

⁶³ Ainda segundo Veríssimo “O muquem é um assadouro ou grelha, de fôrma geralmente triangular, cada ângulo descancando em uma pedra ou em uma forquilha de madeira. Madeira especial, *refractaria* ao fogo, chamada *páo* de muquem, ou outra pouco combustível, é usada neste assadouro sob o qual fazem lume, para assar a fogo lento o peixe era ou caça que lhe põem em cima. O peixe moqueado reduzem-no a migalhas e o esfarinham levando-o aos seus fornos de farinha brandamente aquecidos. Ao peixe assim

Além de serem constantes os peixes possuíam uma diversidade de preparo. Ele era saboreado com gosto e na falta de outros tipos de carnes não era nenhum sacrifício come-lo, apesar da carne verde ser um dos principais produtos requeridos na capital. A carne de peixe era uma das mais consumidas e diferentemente do que ocorria em outras regiões ou países, o caboclo e demais pessoas sempre recorriam ao peixe seco ou fresco para matar a fome, isto é, na falta da carne tinha o recurso dos peixes até porque a quantidade e variedade dos rios davam uma fartura e abundância.

Na Província do Pará os pesqueiros e criadores também destinavam parte e às vezes toda sua produção para a capital; muitos interiores viviam desse comércio, só que diferentemente do que ocorria na Europa do século XVI, quando na época de péssimas colheitas que os camponeses dependiam de sua produção e da venda destes para as cidades. Quando de um momento de escassez de produtos estes iam para as cidades mendigar e passar fomes como nos mostra Fernand Braudel:

(...) os campos sofrem por vezes muito mais do que elas. Como vivem na dependência dos mercadores, das cidades, dos senhores, o camponês não dispõe de quaisquer rendas. Em caso de má colheita, não lhe resta outra solução senão recuar para a cidade, mudar-se para lá custe o que custar, mendigar nas ruas, muitas vezes morrer lá, como em Veneza ou Amiens ainda no século XVI, nas praças públicas.⁶⁴

A população dos interiores do Pará diante de uma crise recorria aos rios tão abundantes na região, comendo ao lado da farinha pirarucu, o peixe-boi, as tainhas e afins. Em muitos documentos é possível identificar a pesca e o salgamento do peixe como atividade lucrativa e constante, um destes é sobre taxaço de impostos dos interiores de Vigia, Faro, Cintra, Sant'Ana do Igarapé Mirim e outros, para a captura do peixe, isto é, sobre o uso de feitorias para matar pirarucu como na vila de Faro, em 1869, cujo valor era de 2.000 réis por cada feitoria feita nos lagos;⁶⁵ igual situação encontrava-se em Vigia, em 1871, onde havia o imposto de 5.000 réis por cada feitoria

desfeito *chamão* piracui, farinha de peixe (pirá, peixe em tupi, ui farinha) Comem simplesmente, *au naturel*, com a sua *indefectivel* farinha d'água ou fazendo-a cozinhar em água com algum raro condimento, alguma pimenta malagueta ou cheirosa e ajuntando-lhe durante ou após a cocção uma porção desta farinha, com que engrossam o prato e o servem. *Chamão-lhe* mogica, nome de todo o seu preparado culinário em que entra uma fécula qualquer com o fim de condimentar ou antes, engrossar, que é no tupi o significado de mogica um caldo qualquer, ou porção de peixe *secco* ou salgado da sua *panella* de barro". Cf. VERÍSSIMO, José. *A pesca na Amazônia*. Monographias Brasileiras. Rio de Janeiro/São Paulo. Livraria Clássica de Alves & C. 1895. pp. 11 e 12.

⁶⁴ BRAUDEL, *op. cit.*, pp. 62. Neste fato, encontramos a surpresa da maioria dos viajantes quanto à fartura de peixes para a população da Amazônia.

⁶⁵ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência de Província. Série: Ofícios da Câmara Municipal. Ano 1860-1869. Caixa 230.

ou barraca de pescados que fosse construída na costa do município, sendo que este interior tinha exportação de gurijuba, tainhas e outros peixes.⁶⁶

Em Cachoeira, no Marajó, também havia tal atividade em 1870, já que o artigo de posturas da cidade proibia dentre outras coisas: “ser levantadas nas margens dos rios, lagos, e igarapés do município, feitorias ou barracas para a pesca e salga de peixe sem licença escrita do proprietário dos terrenos”.⁶⁷ Em Cintra em 1878 havia imposto de 2.000 réis por licença para ter curral de pegar peixes nos seus rios.⁶⁸ Já na Vila de Sant’Ana do Igarapé Mirim em 9 de Janeiro de 1877 pagava-se imposto de 2.000 réis por cada curral de apanhar peixe, e ainda, 20.000 réis por cada tapagem feita para o apanho de tainha.⁶⁹ Ora, tais impostos revelam a importância econômica da pesca e deste comércio.

Veríssimo nos diz sobre tais feitorias que:

Nos lugares mais altos dessas terras em geral baixas e *humidas*, quando não alagadiças, ergem a sua feitoria ou barraca, denominação que começa a prevalecer *áquella*. Meia dúzia de *páos* toscos servindo de esteios, vigas e caibros formam a armação desse edifício primitivo o que coberto por todos os lados de palha (...) lhes servirá, nos *mezes* que *ahi* passam, de habitação e armazém. Raro é tenha divisões mesmo em havendo família, e mais de duas aberturas ou portas, fechadas mediante esteiras *tambe’m* de palha, melhor diríamos de franças de palmeiras expressamente entretecidas, chamadas japas, Não raro também a mesma barraca lhes serve de loja, de dispensa, de deposito para o peixe pescado, de refeitório, de *cosinha*, de dormitório; é o domus completo, qual devera ser primitivo.⁷⁰

Assim, durante o período da pesca as feitorias tornavam-se uma espécie de ‘casa’ dos pescadores que sozinhos ou na companhia da família formavam a habitação e armazém. José Veríssimo nos deixa em seu estudo sobre a pesca na Amazônia, descrição de tais feitorias revelando-nos toda uma forma de viver em torno da atividade pesqueira. Entre as pessoas que se destinavam aos trabalhos nas feitorias e pescarias

⁶⁶ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência de Província. Série: Ofícios da Camâras Municipais. Ano 1870-1875. Caixa 309. Receita da Camara Municipal da cidade de Vigia para o ano de 1871.

⁶⁷ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência de Província. Série: Ofícios da Camâras Municipais. Ano 1870-1875. Caixa 309. Doc. 18. Artigos de posturas especiais para a Câmara da Cachoeira.

⁶⁸ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência de Província. Série: Ofícios da Camâras Municipais. Ano 1876-1879. Caixa 357. Orçamento da Receita e Despesa da Câmara Municipal de Cintra para o ano de 1878-1879. Paço da Câmara Municipal de Cintra 16 de Janeiro de 1878.

⁶⁹ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência de Província. Série: Ofícios da Camâras Municipais. Ano 1876-1879. Caixa 357. Orçamento da Receita e Despesa da Câmara Municipal da Vila de Sant’Ana do Igarapé Mirim para o ano vindouro de 1ª de janeiro a 31 de Dezembro de 1878. Paço da Câmara Municipal de Igarapé Mirim em 9 de janeiro de 1877.

⁷⁰ VERÍSSIMO, *op. cit.*, pp. 20.

estavam os sertanejos e ainda os índios Segundo o viajante Gaetano Osculati quando esteve em Tabatinga um dos grupos que saíam à caça do pirarucu eram: “os índios Ticunas vão à sua pesca com arpões, com os quais o atingem, mal se apresenta à flor da água”.⁷¹ Agassiz quando de sua viagem nos conta a história de um desses índios pescadores José Antonio Maia vivia com em uma cabana numa barranca de um braço do Ramos um rio, que comunicava o Amazonas com o Madeira, Maia morava com sua mulher Maria Joana e seus filhos.⁷²

Em 1873 um anexo no relatório do Presidente Domingos José da Cunha nos informa sobre um imposto criado em 25 de outubro de 1871 de 5% sobre o peixe seco, em especial o pirarucu e a gurijuba, que tivessem consumo na Província e que tal imposto recaia sobre os peixes que viessem de Santarém, Óbidos e de outros lugares da Província, bem como o que era importado da Província do Amazonas. A comissão da praça de comércio, no entanto, questionava tal imposto e advertia para a importância do peixe como um alimento de primeira necessidade e que saciava em especial as necessidades da gente pobre.⁷³

No ano de 1882 quando a alimentação na capital passava por condições ruins porque a carne verde encontrava-se em péssima qualidade e insuficiente ao consumo “O peixe secco e salgado é quase exclusivamente o que consome a população, e pouco mais ou menos pelo preço da carne verde”.⁷⁴ No século XIX, este era o caso entre outros peixes do pirarucu⁷⁵ ou como dizia Avé-Lallemant o ‘peixe encarnado’, o qual era uma verdadeira benção ao povo já que “O consumo do peixe encarnado” é enorme (...). E esse consumo não é certamente menor do que a exportação”.⁷⁶ Além do consumo ser grande, o viajante nos esclarece que apesar da produção para exportação, uma parte dos

⁷¹ OSCULATI, *op. cit.*, pp.143.

⁷² AGASSIZ, Louis. *Viajem ao Brasil*. Luiz Agassiz e Elisabeth Cary Agassiz; Tradução de João Etienne Filho, apresentação de Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. da Universidade de São Paulo. 1975. pp. 122/123.

⁷³ Relatório apresentado a Assembléia Legislativa da Província do Pará feita pelo Presidente de Província Dr. Domingos José da Cunha Junio. 1 de julho de 1873. Pará. Typographia do Diário do Gram-Pará. Travessa de São Matheus. n. 29. 1873. Anexos; pp. 4.

⁷⁴ Fala Dr. João José Pedrosa. 29 de abril de 1882. Pará. typ. de Francisco da Costa Junior. Travessa 7 de setembro de 1882. pp.6.

⁷⁵“Este desmesurado peixe de água-doce tem a cabeça muito volumosa, ou seja, de forma quase cilíndrica. O corpo é oblongo, as escamas são grandes, ósseas, com a espinha dorsal muito longa. A cor é de um verde escuro por cima e rosa escuro debaixo; a maioria das escamas tem uma mancha rosa de um lado, e as caudas são listradas de vermelho e azul. O pirarucu ou *sudis gigas* encontra-se no rio das Amazonas e no Japurá; atinge o comprimento de 7 a 8 pés; os naturais do lugar guardam a sua língua, que é óssea, rugosa, e da qual se servem para raspar o Guaraná”. ISENBURG, *op. cit.*, pp. 143.

⁷⁶ AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, pp. 146.

peixes ficava nos interiores em que eram pescados e serviam para o consumo. Segundo Veríssimo o pirarucu “é à base da alimentação amazônica (...) o papel que a carne seca faz no Sul do país ou o bacalhão entre as populações pobres da Europa e da América do Norte. *Elle* é o nosso bacalhão (“...)”.⁷⁷ Outro viajante, o italiano Gaetano Osculati que percorreu a Amazônia, quando de sua estada em Tabatinga nos informa:

Pescam-se ali em abundância os grandes peixes conhecidos no Brasil sob o nome de pirarucu, alguns dos quais pesam até 600 libras, e cujas carnes são cortadas em longas tiras e deixadas a secar. Tem um sabor semelhante ao bacalhau, e faz-se dele um enorme consumo em toda a comarca do Rio Negro e do Pará.⁷⁸

O peixe era objeto de um comércio que movimentava bastante os interiores, pois, além da venda do peixe fresco, podia-se salgá-lo o que dava-lhe uma durabilidade maior. Entre o 2^a semestre de 1858 ao 1^a semestre de 1859 vieram para a capital de Manaus e portos intermediários 23.365 arrobas de peixe pirarucu assim distribuídos: Manaus 11.506 arrobas; Serpa 2.414 arrobas; Vila Bela 6.030 arrobas; Óbidos 2.111 arrobas; Santarém 1.086 arrobas; Prainha 55 arrobas; Gurupá 134 arrobas; Breves 20 arrobas. Além do Pirarucu ainda vieram de Cameté para a capital 114 arrobas Mapará no período entre 1858/1859. Além do Pirarucu estava o Mapará outro peixe muito comum no rio Tocantins em especial em interiores como Abaeté e Cameté.⁷⁹

A presença de taxas e impostos serve não apenas para ratificar que existia um comércio significativo, mas acima de tudo ressaltar que a pesca na região não ocorria apenas de forma casual: com pescadores sem equipamentos que iam aos rios obter o peixe de forma simples e rotineira quase de forma natural como deixa parecer parte dos viajantes e mesmo dos Presidentes de Província quando afirmam que a população vivia apenas do que a natureza dava; ao contrário, até para se conseguir o que a natureza dava existia o que podemos chamar de uma indústria pesqueira.

Indústria pesqueira que acontecia com o uso de feitorias e currais para suprir uma determinada demanda de peixe que na maioria das vezes não estava destinado apenas ao consumo local, havendo lugares destinados a melhor atender o abastecimento

⁷⁷ VERÍSSIMO, *op. cit.*, pp. 28.

⁷⁸ ISENBURG, *op. cit.*, p. 143.

⁷⁹ Fala dirigida a Assembléia Legislativa da Província do Pará pelo Presidente de Província Manoel de Frias e Vasconcellos. 1 de Outubro de 1859. Pará. Typ. Commercial de A. J. R. Guimarães. Travessa de S. Matheus, casa n. 2 AA. Mapa D.

da capital, bem como pessoas que viviam de tal renda e que tinham no apanhar o peixe métodos e formas de melhor alcançar seu intento que em nada lembra o comércio do peixe como apenas de subsistência.

A exportação do peixe salgado era numerosa. O ano de 1861 foram um total de 17.787 e ½ arrobas e dentre os três primeiros fornecedores encontramos a cidade de Alenquer com 8.000 arrobas, Santarém e Vigia ambas com 4.000 arrobas cada e Faro com 800 arrobas. Vieram ainda em poucas quantidades de Monsarás com 112 e ½ arrobas, Vizeu com 500 arrobas, Curuçá com 300 arrobas, Oeiras com 50 arrobas e Cameté com 25 arrobas.⁸⁰ Grande parte dessa quantidade permanecia na capital, já que tanto nela quanto no ‘sertão’ a procura por este produto era necessária à dieta das camadas menos favorecidas e mais ainda quanto das épocas de crise em que o peixe fosse salgado ou fresco era alimento dos mais necessários e consumidos. Fato que explica essa realidade se encontra nas inúmeras propostas de abastecimento de peixe para Belém. Um desses contratos foi efetuado com o senhor Jacques Gaensly em 2 de janeiro de 1868 para abastecimento de pescado fresco ou salgado para a capital, até porque havia a falta de alimentação apropriada, já que a carne verde à venda no mercado estava em mau estado.⁸¹

Outro contrato era datado de 8 de novembro de 1884 entre a presidência e os contratantes Dr. Eduardo Castel e o comandante Eduardo Pontet estabelecia que estes ficariam responsáveis pelo abastecimento diário a capital de peixe fresco e/ou congelado. Além do abastecimento cotidiano eles deveriam também expor uma quantia

⁸⁰ Relatório apresentado. À Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

⁸¹ A carne quando estava em mau estado era porque o difícil transporte do gado da Ilha do Marajó e outros lugares distantes faziam com que o animal já chegasse ao curro em péssimas condições físicas e muitas vezes a espera para ser talhado fazia com a carne, produto final, fosse prejudicada. É comum encontrar documentos na maioria das vezes abaixo-assinados dos fazendeiros solicitando ao governo melhorias nos curros e apressamento para talhar as cabeças e ainda melhoramento nos transportes. O governo por sua vez, reclamava que o problema estava com: “O péssimo acondicionamento do gado nos barcos encarregados do transporte, e mais que tudo a falta absoluta de pasto e até de água que *soffrem* as rezes desde que *chegão* a cidade até a *ocassião* de irem para o matadouro, são as causas que devem ser removidas para melhorar o estado das carnes verdes”. Relatório Exmo. Snr. Vice- Almirante Joaquim Raymundo De Lamare. Presidente da Província do Grão-Pará. Em 6 de agosto de 1868. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. pp. 39-42. Em 1870, o Dr. Abel Graça salienta que: “(...) às *difficuldades* que *offereceo* transporte do gado vaccum da ilha do Marajó para a capital; e, também, ao estado do curro público que não tem o necessário espaço para estabelecer o pasto indispensável ao sustento e descanso do grande numero de rezes que, depois de torturadas na viagem, são alli depositadas por muitos dias”. Relatório Dr. Abel Graça. Pará, Typ. do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1870.

de no mínimo “uma tonelada de peixe fresco, vivo ou conservado em gelo; ficando sujeito á multa de 240\$, por cada dia em que faltar peixe ou fôr exposta á venda quantidade menor que a indicada n’esta clausura” Tal situação só poderia ser mudada se a quantidade não fosse inferior a metade e ressarcida no prazo de até dois dias.⁸² Em 1882 o senhor Antonio Joaquim de Miranda Gama residente na cidade da Vigia, havia enviado ao Presidente de Província uma proposta de estabelecimento na capital de uma empresa de pesca, a qual iria fornecer a capital peixe fresco para o abastecimento em 8.000 kilos a cada 15 dias por mês, entre os peixes oferecidos estavam a *pirâyba*, pirarucu, *charéo*, cação e bragalhão.⁸³ O referido contrato não teve aprovação, pois não garantia um abastecimento diário. Ou seja, o peixe era tão consumido na capital que os contratos que não tinham um abastecimento diário, não eram de interesse para o governo.

Tais contratos são explicados tendo em vista que a prioridade era o abastecimento diário e que este poderia ser feito, pois, havia sim peixes para esse provimento habitual. Esse comércio era de fundamental importância na região e desde o século XVII já existiam estabelecimentos que eram destinados ao salgamento dos peixes vindos dos interiores. Tais pesqueiros eram: “criados e mantidos pela Real Fazenda, e onde os peixes eram industrializados (secos e em salmoura) para a venda na cidade de Belém”.⁸⁴ Existiam pesqueiros que eram encontrados na Ilha de Joanes, Igarapé- Miri e na Vila de Cintra.

Ao longo da pesquisa não foi possível determinar a quantidade exata de peixe que ficava na capital em todos os anos, em 1863 chegou à capital para consumo 4.190 arrobas de peixe salgado e ainda 24.026 arrobas de Pirarucu.⁸⁵ Através desses números posso dizer que das quantidades citadas à maior parte ficava na cidade para consumo. Até porque nas pautas de exportação o peixe não era produto que aparecia em altas somas. Veríssimo nos informa que os principais gêneros que apareciam nas pautas comerciais de 1886-1889; eram: borracha, cacau, castanha, couros, grude de peixe, óleo de copaíba,

⁸² Fala do Presidente de Província Tristão de Alencar Araripe. Assembléia Legislativa Provincial. 5 de Novembro de 1885. Pará, Impreso na Typografia do Diário de Notícias. 1886. pp. 77.

⁸³ Fala Dr. João José Pedrosa. 23 de abril de 1882. Pará. Typ. Francisco da Costa Júnior. Travessa 7 de Setembro. 1882. pp. 20 e 21.

⁸⁴ CRUZ, Ernesto. *História da Associação Comercial do Pará*. 2ª Ed. Ver. E ampl.-Belém: Editora Universitária. UFPA, 1996. Pp. 77.

⁸⁵ Relatório de Negócios da Província. Presidente Couto de Magalhães. Em 15 de Agosto de 1864. Impreso na Typ. de Frederico Rhossard. Pará. 1864.

madeiras, cumaru, urucu, salsaparrilha.⁸⁶ Em 1872 os produtos exportáveis eram Açúcar branco, mascavo, arroz pilado, com casca, cacau, castanha da terra, bagas de cumaru, couros, salgados, borracha, grude de Gurijuba e óleo de copaíba.⁸⁷ Em 1867, apareciam como os principais produtos exportados constavam Borracha, cacau, castanha, couros de boi, urucu, couros de veado, arroz, óleo de copaíba, grude de peixe, salsa, açúcar, guaraná, cumaru, cravo entre outros.⁸⁸

Se o peixe não compunha a lista dos principais produtos exportáveis o grude de peixe era produto sempre presente e em quantidade significativa. O grude de peixe era uma espécie de cola feita a partir dos peixes. Veríssimo nos informa sobre a gurijuba que

“Do ventre tiram-lhe uma matéria gelatinosa, compacta, *amarella-esbranquiçada*, em *fôrma* de leque. É a preciosa “grude”, como *elles* chamam esta *colla* animal, fazendo o nome *feminin*. Tão preciosa que se exportam *annualmente* pelo porto do Pará, onde vai ser vendida, centenas de milhares de Kilogrammas, valendo centenas de contos de réis. Esta *colla* ou grude não recebe *delles* outro preparo *sinão* o de a *seccarem tambem* ao sol”.⁸⁹

Entre os peixes que mais entravam na capital da província estava o pirarucu que era produto constante nas tabernas, feiras, mercados e vendas. No armazém da Viúva Fernandes & filho encontramos para leilão no ano de 1858: “uma partida de pirarucu de superior qualidade, uma dita de cacau, e uma dita de couros salgados”.⁹⁰ Em um anúncio de 1852 encontramos entre os produtos considerados tipicamente regionais: “Pirarucú, carne seca, mapará em porção (...) tudo de boa qualidade em porção, se vende por cômodos preços na taberna de Manoel da Cunha Muniz na travessa Pelourinho”.⁹¹ Em 1869 encontramos do dia 11 a 25 de janeiro chegaram a capital 3.320 arrobas de peixe, que não foram especificados o tipo, mas provavelmente vinham dos interiores, já que estavam locados ao lado de produtos tipicamente regionais como urucu, sebo, salsa, azeite de andiroba.⁹²

O abastecimento de peixe para consumo da capital faz-se em larga escala contando com os vindo dos interiores e dava-se de forma durável e cotidiana, o peixe

⁸⁶ VERÍSSIMO, José. *Estudos Amazônicos*. Coleção Amazônica; Série José Veríssimo. Universidade Federal do Pará. 1970. pp. 175.

⁸⁷ Relatório Dr. Abel Graça. Em 15 de fevereiro de 1872. Pará. Typ. do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1872.p p. 30.

⁸⁸ Relatório Exmo. Snr. Joaquim Raymundo de Lamare. Em 6 de agosto de 1868. Pará. Typographia do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. p. 27.

⁸⁹ VERÍSSIMO, *op. cit.*, pp. 95.

⁹⁰ *Gazeta Oficial*. Pará, terça-feira, 11 de maio de 1858. n. 2. pp. 4.

⁹¹ *O Monarchista Paraense*. Ano I. Pará, 15 de Maio de 1852. n. 13 e 14. Série 2ª . pp. 7.

⁹² No mesmo período também chegou 2.945 arrobas de pirarucu vindo de Manaus, Serpa e Vila Bela no Vapor Nacional Arary. *O Liberal do Pará*. Belém do Pará, 10 de Janeiro de 1869. Número 1/Belém do Pará, 25 de Janeiro de 1869. Número 12.

diferentemente da carne que em alguns momentos era importada de outras províncias, o peixe salgado não tinha na importação de fora da província o seu forte. Nos anos entre 1897-1898 vieram dos interiores 386.115 kilos de peixe seco e entre 1898-1899 foram quase o dobro com 661.451 kilos.⁹³ Logo, o provimento de peixe seco e/ou fresco na capital fazia-se pelos interiores que ao longo do século com suas embarcações aportavam na capital com carregamentos consideráveis e necessários à população.

O pirarucu compunha a lista dos peixes que eram salgados para a venda. Avé-Lallemant resume bem a atividade de uma feitoria nas proximidades do Rio Iça, no Amazonas, os pescadores eram os próprios habitantes da região dos rios que na época da pesca deixavam suas casas e desciam para as praias onde construía as feitorias para o beneficiamento dos peixes. Nas feitorias “deitam o peixe com o ventre para baixo, escamam-lhe as costas com uma machadinha ou um facão, de maneira a poderem enterrar uma afiada faca de cozinha entre o couro e a carne e esfolá-lo” E ainda “Cortam depois as duas metades do corpo, no que revelam uma habilidade peculiar, dos dois lados da carcaça, separando-a das grossas espinhas da cavidade abdominal, esfregam-lhe sal e suspendem-nas por cima de varas, onde secam rapidamente, dentro de um a três dias, sob o sol abrasador”.⁹⁴

A carne salgada rende cerca de um terço de seu peso quando fresca, ou seja, um pirarucu de 120 libras, seco da cerca de 40 libras de peixe. Avé-Lallemant informava que a pesca da Amazônia chega a cerca de dois milhões de peixes por ano, grande parte é salgada e a outra consumida fresca.⁹⁵ No ano de 1876 dentre os impostos arrecadados sobre os principais produtos da província estava o pirarucu seco com 1.021.761 kilos.⁹⁶ Segue tal situação para o ano de 1892 onde nos deparamos no jornal *Diário de Notícias* na seção de Leilões de várias partidas de peixes de diversas marcas e do próprio pirarucu. Em 1^a de julho de 1892 temos no trapiche da Companhia do Amazonas “venderá leilão diversas marcas de peixe” e ainda “diversas marcas de pirarucu”.⁹⁷

⁹³ VILHENA, Sandra Helena Ferreira. *Belém: o abastecimento de gêneros alimentícios, através das mercearias (1890-1900)*. Universidade Federal do Pará. Monografia de Graduação em História. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Departamento de História e Antropologia. Belém-Pará. 1990. pp.23.

⁹⁴ AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, p. 173.

⁹⁵ AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, p. 173.

⁹⁶ Fala Dr. João Capistrano Bandeira de Mello Filho. Em 15 de Fevereiro de 1877. Pará. Typ. do Livro do Comércio. Theophilo, Schoogel & Comp. Adm. Antonio Ribeiro dos Santos. 1877. pp. 136.

⁹⁷ *Diário de Notícias*. Estado do Pará, Sexta-feira 1 de julho de 1892. Numero 142.

Veríssimo ainda ressalta que a pesca da tainha e da gurijuba⁹⁸ faziam parte da chamada grande pesca e encontrava lugar para consumo em Belém: “Fornecer não só a carne para alimentação das populações *daquella* orla marítima, e *sub-maritima* até a cidade do Pará”.⁹⁹ Na época da pesca os pescadores saíam em suas vigilengas e alguns levavam toda a família para a pesca que ocorria no verão e entre setembro e outubro e logo após a captura as gurijubas são levadas para o salgamento, a tainha é pescada no período de junho a agosto, no entanto, “A pesca mais proveitosa (...) se faz em setembro e outubro, nos curraes e cambôas, que se estendem (...) pelas costas da Vigia e adjacentes e fronteiras, de Souré até Maguari”.¹⁰⁰ Assim como para o Pirarucu, também com a tainha e a gurijuba os pescadores montavam as feitorias para o salgamento e beneficiamento com fins da exportação. Se o peixe era um dos produtos mais consumidos juntamente dele estava à carne que verde ou salgada compunha o prato da gente amazônica.

Da carne verde e carne salgada.

O abastecimento de carne verde também configurava outro importante elemento para composição do quadro alimentar de Belém. A carne era, portanto, um dos mais importantes e necessários itens à capital, já que ela estava entre os gêneros de primeira precisão. Por exemplo, para o ano de 1861, têm-se os seguintes municípios envolvidos com a atividade criatória:

Tabela I
Municípios que tinham fazendas de criação de gado no ano de 1861.

| Origem | N. Fazendas | N. Cabeças de gado¹⁰¹ | Gado Vaccum | Gado Cavallar |
|---------------|--------------------|---|--------------------|----------------------|
|---------------|--------------------|---|--------------------|----------------------|

⁹⁸ A pesca da Gurijuba e tainha ocorria “faz-se *forá* das aguas amazonicas, a da gurijuba em pleno mar, a da tainha, na orla marítima das regiões da *geographia* local denominadas Contra-costa, - *Léste e nordéste* da Ilha de Marajó- e Salgado-.as costas de *éste e sudéste*- banhadas pelas derradeiras vagas do estuário do rio Pará e pelas do Atlantico na porção oriental do Pará, e também no Tocantins inferior, *naquelle* mesmo rio Pará e bahias do Sol, de Marajó, da Vigia, de Santo Antonio e outras por *elles* formadas. A costa chamada da Vigia e a fronteira, á Leste de Marajó, entre Souré e Maguari, são o principal campo das pescarias de tainha”. VERÍSSIMO, *op. cit.*, pp. 88.

⁹⁹ VERÍSSIMO, *op. cit.*, pp. 89.

¹⁰⁰ VERÍSSIMO, *op. cit.*, pp. 96.

¹⁰¹ As cabeças de gado eram diferenciadas como vacum e cavallar, encontramos no Glossário Paraense de Vicente Chermont de Miranda há a seguinte definição: “Gado, s.m. –Usado pelos vaqueiros *sómente* em

| | | | | |
|----------------------------------|-------------|----------------|--------|-------------|
| Cintra | 5 fazendas | 500 cabeças | 500 | |
| Bragança | 6 fazendas | 3.136 cabeças | 2.755 | 381 cabeças |
| Soure | 38 fazendas | 34.853 cabeças | | |
| Chaves | 76 fazendas | 94.841 cabeças | 92.567 | 2.274 |
| Macapá | 62 fazendas | 22.000 cabeças | | |
| Monsarás | 12 fazendas | 17.800 cabeças | | |
| Muaná | 14 fazendas | | | |
| Mazagão | 9 fazendas | 993 cabeças | 940 | 53 |
| Gurupá | 12 fazendas | 6.548 cabeças | | |
| Portode Moz¹⁰² | 3 fazendas | 520 cabeças | 500 | 20 |
| Monte Alegre | 49 fazendas | 18.357 cabeças | | |
| Santarém | 82 fazendas | 13.329 cabeças | 12.277 | 1.052 |
| Alenquer | 55 fazendas | 12.000 cabeças | | |
| Óbidos | 44 fazendas | 4.145 cabeças | 4.000 | 145 |
| Faro | 65 fazendas | 4.536 cabeças | | |
| Itaituba | 2 fazendas | 255 cabeças | | |

Fonte: Relatório apresentado. À Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1^a de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

Um primeiro ponto a ressaltar da tabela é que no ano de 1861 existiam nas fazendas paraenses 233.813 cabeças de gado, destas 3.925 eram cavalares e 229.888 vacum, sendo que as fazendas de criação de gado estavam concentradas nas duas principais áreas criatórias: Marajó e Baixo Amazonas, ainda que seja possível visualizar a existência desta atividade criatória em outros lugares da província paraense, como, por exemplo, a criação de gado no litoral do Amapá, na região das ilhas ou até mesmo em Itaituba o que indica a criação de gado como atividade de fronteira. No tocante ao abastecimento da capital, importa destacar, contudo, que se do oeste do Pará, região do Baixo Amazonas, vinha gado, o Marajó era o mais importante fornecedor, bem como criador, como nos informa D’Orbigny, viajante que em 1832 nos diz que: “(...) na ilha do Marajó se cria gado vacum. Os bois são levados, vivos, para Belém, ou já transformados em carne seca”.¹⁰³

referência ao gado vacum”. “cavalhada, s. f. – Os cavalos de serviço de uma fazenda. Gado cavalhar alto e mau”. MIRANDA, *op. cit.*, pp. 20 e 40.

¹⁰² É válido observar que antes de 1859 havia 10 fazendas de gado com mais de 6.000 cabeças, porém, com a grande cheia que ocorreu no referido lugar restaram apenas 60 cabeças. Relatório apresentado. À Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1^a de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. pp.63.

¹⁰³ *Apud*: Museu da Casa Brasileira. Cd. Room *Equipamentos da Casa Brasileira Usos e costumes*. D’Orbigny. *Viagem Pitoresca através do Brasil*. São Paulo, Belo Horizonte. Edusp/ Itatiaia Editora,

Observando a tabela I, das 34.853 cabeças de gado de Soure, exportava por ano cerca de 1.500 a 2.000 cabeças.¹⁰⁴ Soure não configura nem o sexto lugar com quantidades de fazendas, mas ficava em segundo com números de cabeça, o que se destaca não é o número de fazendas, mas a quantidade de gado. Soure contava com 38 fazendas, mas tinha 34.853 cabeças para abastecimento, já Macapá que tinha quase o dobro de fazendas (62) contava com 22.000 cabeças o que demonstra que Soure era mais importante criatório do que Macapá. Logo, as fazendas do Marajó podiam não ser as únicas produtoras, conseqüentemente fornecedoras de gado, mas lideravam quanto ao quesito número de cabeças de gado. O número relativamente pequeno de gado cavalariço ocorre porque em geral eram utilizados para os serviços de transporte e da fazenda em geral. Segundo o presidente Rohan, em 1862, a ilha do Marajó:

(...) tem por si só gado suficiente para ocorrer ás necessidades do nosso consummo; e tomadas as providencias necessárias, não teremos de recorrer as províncias visinhas, em busca genero que possuimos dentro de nossos próprios limites.¹⁰⁵

As fazendas existentes na Província abasteciam com cerca de 12.000 cabeças de gado com um valor em reis de 480.000\$000 isso em 1858¹⁰⁶ e mesmo com a chamada crise de víveres de primeira necessidade a carne verde podia ser encontrada pelo preço de 120 reis, já que as leis n. 108, 132, e 246, estabeleciam o tabelamento, ou seja, toda vez que o preço fosse superior ao designado o governo importaria dessa forma um preço comum.¹⁰⁷ O Dr. Silva Carrão ainda nos diz que de todo o império o Pará talvez fosse o único lugar que podia consumir tal gênero por este preço.¹⁰⁸ Em 15 de junho de 1874 a Câmara Municipal da Vila da Cachoeira no Marajó, vinha solicitar melhores condições de transporte entre outros já que: “além do gado *vaccum* que é o seu principal gênero de

1976, pp.77. Arquivo Ernani Bruno. Secretária de Estado de Cultura. Governo de São Paulo. Setembro de 2005.

¹⁰⁴ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. pp.60.

¹⁰⁵ Relatório apresentado pelo Presidente Henrique de Beaurepaire Rohan. Em 15 de agosto de 1856. Pará. Typ. de Santos & Filhos. 1856. pp. 20.

¹⁰⁶ Ainda em Cameté no período entre 1858/1859 temos um total de 80 arrobas de carne que através dos vapores da companhia de navegação abasteceram a capital. Fala dirigida a Assembléia Legislativa da Província do Pará pelo Presidente de Província Manoel de Frias e Vasconcellos. 1 de Outubro de 1859. Pará. Typ. Commercial de A. J. R. Guimarães. Travessa de S. Matheus, casa n. 2 AA. Mapa n. 30 C.

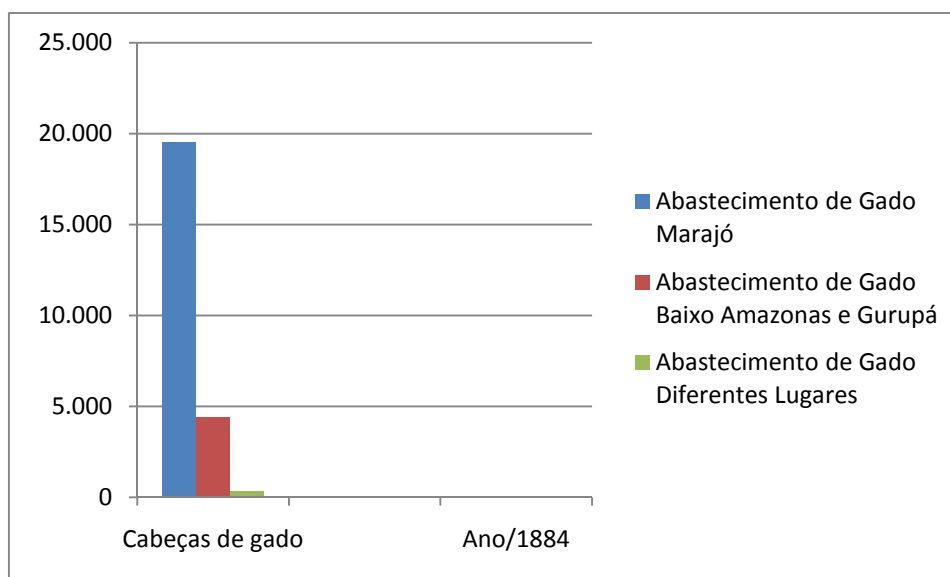
¹⁰⁷ Sobre a indústria do gado no Marajó ver: *Apud*. BATISTA, *op. cit.* pp. 94.

¹⁰⁸ Discurso da Abertura da Sessão Extraordinária da Assembléia Legislativa Provincial do Pará, pelo Presidente Dr. João da Silva Carrão. 7 de abril de 1858. Typ. Do Diário do Commercio. Impresso por J. J. de Sá. pp.47.

comércio, exportando-o para consumo da capital e outros pontos da Província, em número excedente a oito mil rezes, por ano (...)"¹⁰⁹.

Em 1876 dentre os produtos que mais impostos arrecadaram para a província estava à carne verde com seus 2.770.798 kilos fazendo um valor de 11.200\$856 réis,¹¹⁰ o segundo maior, perdendo apenas para a borracha. O que significa que o gado não deixou de chegar à capital. O gráfico abaixo do ano de 1884 salienta o número de gado que veio para a capital de diferentes lugares.

Gráfico 1: Abastecimento de Gado para a capital no ano de 1884.



Fonte: Relatório Exmo. Snr. General Visconde de Maracajú Gustavo Galvão. Em 24 de junho de 1884. Pará. Typ. de Francisco Costa Junior. 1884.pp. 10/11.

Pelo gráfico acima, pode-se indagar se de fato, não existia produção de carne na Província? Já que somente no ano de 1884, os interiores foram capazes de enviar à capital um total de 21.604 bois e 2.637 vacas para abastecimento. Somente do Marajó vieram 17.177 bois e 2.327 vacas; do Baixo Amazonas e Gurupá vieram, 4.140 bois e 259 vacas e ainda de Macapá, Vizeu, Bragança, Turyassú e do pasto da cidade contavam 287 bois e 51 vacas. É também importante notar que o Marajó de longe era a

¹⁰⁹ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária de Presidência de Província. Série: Offícios Câmara Municipal. Ano: 1864-1869. Caixa 275.

¹¹⁰Fala Dr. João Capistrano Bandeira de Mello Filho. Em 15 de Fevereiro de 1877. Pará. Typ. do Livro do Comércio. Theópilo, Schoogel & Comp. Adm. Antonio Ribeiro dos Santos. 1877. pp. 136.

região que maior concentração de indústria pastoril que abasteciam a capital bem como outras regiões.

Tabela II
Quantidade de cabeças de gado e Indústria Pastoril existentes no Marajó e Baixo Amazonas em 1881.

| Procedência | Gado Vacum |
|-----------------------|-------------------|
| Marajó | 193.722. |
| Baixo Amazonas | 129.668. |
| Cintra | 285. |
| Total | 355.451. |

Fonte: Relatório Exmo. Sr. José Coelho da Gama e Abreu. Em 15 de fevereiro de 1881. Typographia do Diário de Notícias de Costa & Campbell. 1881. pp. 130.

Como se pode ver na tabela acima, no ano de 1881, o Sr. José Coelho da Gama ao fazer um balanço da indústria pastoril da província nos informa que do Marajó existia uma quantidade de 193.722 cabeças de gado, no Baixo Amazonas eram 129.668. Assim deve-se entender que os interiores estavam criando gado e enviando-os para exportação. Assim como o peixe, não foi possível visualizar em números para todos os anos citados a quantidade de carne que ficava na capital. Sobre o consumo da capital em 1863 chegaram para o fornecimento da capital 13.565 cabeças de gado vacum¹¹¹, já entre 1897-1899 foram 4.238 kilos de carne e 35.232 unidades de bois para abate.¹¹² por estes dado pode-se ter uma noção que a quantidade de carne necessária para o consumo era grande e que praticamente todas as arrobas que os interiores produziam vinham para alimentação.

A carne não compunha a lista dos produtos mais exportados e quando o era tinha como destino as Províncias do Império, sendo que no geral eram os couros que iam para outros países. Ou seja, devido aos inúmeros pedidos de fazendeiros e criadores de gado solicitando ao governo medidas para melhorar o abastecimento e ainda os documentos que salientam que a carne era um alimento de primeiríssima necessidade e que parte considerável ou quase toda que era exportada dos interiores ficavam na capital.

Podemos concluir que a Província estava tendo seus criatórios e fazendas destinadas à produção de carne, já que somente Marajó estava enviando quantidades

¹¹¹ As cabeças de gado vieram dos seguintes interiores: Marajó com 13.318 cabeças; Monte Alegre com 208 cabeças e Alemquer com 39 cabeças. Relatório de Negócios da Província. Presidente Couto de Magalhães. Em 15 de Agosto de 1864. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. Pará. 1864.

¹¹² VILHENA, *op. cit.*, pp. 22 e 23.

significativas, o que pode ter ocorrido para falta do produto era que o número populacional¹¹³ estava maior ou que a carne compunha os gêneros de primeira necessidade e que abastecia grande parcela da população. Daí porque se procurava tanto esse produto, pois em todos os relatórios pesquisados em épocas de crise aumentava-se a procura de carne e assim os inúmeros contratos para que fosse o mercado abastecido de tal produto e que os preços não fossem tão abusivos.

No ano de 1884 os fazendeiros da Ilha do Marajó solicitavam a sua disposição os talhos da municipalidade, uma vez, que com boiadas para serem talhadas na capital e ainda se comprometiam a vender a carne a preço de oitocentos réis o quilograma, mesmo que o preço das carnes verdes estivesse em novecentos réis o quilograma. Segundo os mesmos este preço era elevado e só mantinha-se não pela falta de carne mais sim por falta de competidores neste comércio.¹¹⁴

Em Belém até a carne chegar à mesa dos consumidores ela passava por algumas etapas. Primeiramente, após o desembarque o gado era levado para ser abatido geralmente no curro público, alguns senhores negociantes da capital tinham o monopólio deste carregamento eram os chamados marchantes entre os nomes dos principais marchantes entre o período de 18 a 28 de maio de 1858 foi possível encontrar o senhor Francisco Carlos Delduque, Mattos & Ca., Campbell & Pombo, Penna & Filho, Fernando Maria da Cunha, Pedro Canovas e ainda Jorge Campbell de Albuquerque.¹¹⁵

Estes senhores eram os marchantes, ou seja, os donos dos bois e conseqüentemente da carne, quando a rese já havia sido abatida a carne era levada para os talhos ou açougues da cidade, neste momento entrava em cena os carregadores que podiam ser escravos ou pessoas livres empregadas no trabalho do carreto, assim como o cearense Silveste que era carregador e no ano de 1878 foi ouvido como testemunha sobre confusão em uma taberna.¹¹⁶ Ou ainda, esse trabalho contava com os

¹¹³ A relação população versus produção de alimentos será discutida no 2ª capítulo.

¹¹⁴ Em troca de tal concessão os fazendeiros ainda comprometiam-se a talhar o gado de outros fazendeiros da província assim como de outro lugar. Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documentação avulso). Série: Abaixo-assinados. Ano: 1883-1885. Cx 07.

¹¹⁵ Sobre famílias de marchantes e suas participações no comércio local ver o trabalho de BATISTA, *op. cit.* pp. 95. *Gazeta Oficial*. 10 a 31 de maio de 1858. Ano I. Número 1. pp. 3.

¹¹⁶ CANCELA, Cristina Donza. *Casamentos e Relações Familiares na economia da Borracha (Belém 1870-1920)*. Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas. Departamento de História. Programa de Pós- Graduação em História Econômica. USP-SP. 2006. Mas adiante no capítulo IV a história de Silveste será contada em maiores detalhes.

trabalhadores escravos, Salles observa que “Os escravos carregadores, constituindo-se numa classe unida”.¹¹⁷ Existiam ainda as mulheres que podiam ser livres e na falta destas escravas empregadas na tarefa de carniceria no curro público, um trabalho que aos olhos e sentidos dos outros não era nada agradável.¹¹⁸ Como ressalta o *Publicador Paraense* no ano de 1850:

Seja-nos permitido dizer aqui de passagem, que muito proveitoso seria substituir com um pequeno muro de taipa, em frente da rua, a velha e imunda estacada do mesmo curro, na qual as pretas carnicieras penduram as cabeças e buchos das reses, por muitas horas, para ali mesmo despejarem a bosta das tripas, e fazer pedaços de tais objetos; tão repugnantes à vista como ofensivos ao olfato do povo, num lugar por êle freqüentado a todos momentos.¹¹⁹

Por fim, as arrobas eram levadas aos talhos estes eram espalhados por alguns lugares da cidade onde se fazia a venda para a população. Ou ainda como nos informa Wallace “são abatidas na madrugada do mesmo dia em que são consumidas, sendo cortadas a machado e cutelo, sem qualquer preocupação com asseio. (...) Lá pela seis da manhã podem-se ver carroças carregadas de carne seguindo para os diversos açougues”.¹²⁰ Os donos de carroças também configuravam personagens importantes no dia a dia da cidade. Um desses era o senhor Joaquim Teixeira de Macedo que em 13 de junho de 1874 recorria junto a Camara Municipal que fica isento do imposto sobre a condução de carroças puxadas por animal, deixando claro que antes de ser lavrada a lei n. 800 de 13 de setembro de 1873, sobre a taxaço de impostos as conduções de carroças puxadas por animal, ele já havia substituído a carroça que possuía, “puxada por animal, por outra menor puxada a braço de homem”.¹²¹

A carne compunha os itens de primeira necessidade em 1866 quando os fazendeiros e criadores da Ilha do Marajó fazem uma petição contra uma ordem do governo que obrigava a carne vinda à capital de concentrar-se nos talhos do mercado público chamava a atenção do governo que tal medida impossibilitava as famílias que sem recursos não podiam vir todos os dias ao mercado e com isso acabavam

¹¹⁷ SALLES, Vicente. *O Negro no Pará: sob regime da escravidão*. 2ª Ed.- Brasília: Ministério da Cultura; Belém: Secretaria de Estado da Cultura; Fundação Cultural do Pará “Tancredo Neves”. , 1988. pp. 175.

¹¹⁸ SALLES, *op. cit.*, pp. 169.

¹¹⁹ *Apud*: SALLES, *op. cit.*, pp. 169.

¹²⁰ WALLACE, Alfred Russel. *Viagens pelo rio Amazonas e Negro*. Trad. Eugênio Amado; apresentação Mário Guimarães Ferri. – Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1979. pp. 24.

¹²¹ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Offícios. Ano: 1870-1875. Caixa: 309. Doc: 108.

substituindo a mesma por peixe fresco e salgado e mesmo a carne salgada ou seca, as quais eram expostas à venda sem designação ou limitação de lugar.¹²² Geralmente, os donos de fazendas tinham alguma relação com os marchantes e vice-versa, algumas eram relações de casamentos e família como era o caso dos Campbell & Pombo assim um dos membros atuavam na criação dos animais enquanto a outra parte ao vender a dita carne ratificava uma rede de monopólio deste gênero.¹²³

Entre os donos de fazenda de gado na Ilha do Marajó tem-se a família Chermont que no ano de 1868 contava com três fazendas de criação de gado vaccum e cavallar e ainda terras destinadas a serem criatórios.¹²⁴ E ao que tudo indica eram grandes fornecedores de gado para o consumo da capital. Wallace nos conta a história do senhor Mr. C que era proprietário de uma fazenda de gado na Ilha de Mexiana, no Marajó, na fazenda os trabalhadores eram os escravos e índios “Era um prazer observá-los quando recolhiam o gado e o levavam para o curral, ou quando saíam a laçar uma rês que iria ser abatida”.¹²⁵ Sobre o trabalho de colocar as rês na embarcação para virem a capital ele salienta que:

Levantamo-nos de manhã e dirigimo-nos ao curral localizado à beira do rio [...] No curral estavam umas vinte ou trinta reses selvagens. [...] Os vaqueiros atiravam seus laços para prendê-los pelos cifres. [...] puxado ou empurrado, o bicho entrava na água, e eles imediatamente atiravam a ponta da corda para o convés da embarcação, de onde outros homens passavam a puxá-lo naquela direção. Prendia-se então um forte cabo aos seus cifres, içando-o para bordo deste modo.¹²⁶

Em outra fazenda de gado em Monte Alegre os trabalhadores também eram índios “A sede da Fazenda estava situada junto ao extenso pantanal que medeia entre as serras e o Amazonas. Era uma casa de barro com dois ou três quartos e um galpão aberto anexo, usado como cozinha e dormitório dos índios”.¹²⁷ No geral, os trabalhos de vaqueiros das fazendas de gado ora eram realizados por índios, ora por escravos ou ainda pelos dois grupos. A esse respeito, Bezerra Neto nos informa: “foi justamente nas fazendas de gado que houve a fixação definitiva do escravo negro como trabalhador,

¹²² Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Abaixo-assinados. Ano: 1860-1869. Cx 04. 15 de Março de 1866.

¹²³ Sobre a relação entre as famílias e os negócios na capital ver o trabalho de CANCELA, *op. cit.*, E ainda de BATISTA, *op. cit.*.

¹²⁴ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Juízo Municipal da Capital. Série: Autos de Testamento. Caixa: 1868-1870.

¹²⁵ WALLACE, *op. cit.*, pp. 76.

¹²⁶ WALLACE, *op. cit.*, pp. 76/77.

¹²⁷ WALLACE, *op. cit.*, pp. 98/99.

usualmente como nas fazendas libertos, índios e mestiços livres”.¹²⁸ O trabalho destes empregados destinava-se aos cuidados com o gado bovino e cavalariço, construções nas fazendas bem como pescaria e os cuidados referentes a uma fazenda.

Fora da capital os lugares onde com maior facilidade podia-se comprar a carne eram os que tinham criação de gado. Em 1851, Bates nos diz sobre a facilidade de comprar a carne em Santarém: “(...) Havia dois ou três açougues, onde se podia comprar excelente carne, a dois dinheiros ou a dois dinheiros e meio a libra. O gado não precisava ser trazido de longa distância, como no Pará, criando-se nos campos em torno de Lago Grande, a um ou dois dias de viagem da cidade”.¹²⁹ O viajante nos diz que além dos açougues que atendiam a população local a carne fresca era vendida bem mais em conta, pois, era de fazendas da região e não dependiam como no Pará em importá-las dos interiores. Esse fato de dependência da carne vinda de outras regiões talvez se explique pelo fato de que quando chegava ao mercado era logo disputada pela população como observa François Biard em 1859 no mercado local de Belém “É aconselhável realizar suas compras bem cedo, pois depois de certa hora não se encontra mais nada que preste, principalmente carne”.¹³⁰

A carne seca também compunha o cardápio ordinário da população e diferentemente da carne verde era salgada e, portanto, mais barata. Em 1863 vieram para o consumo da capital 6.664 arrobas de carne seca ou de moura.¹³¹ Já em 1867 vieram do Marajó 4.903 arrobas de carne seca para consumo na capital.¹³² Assim como a carne verde, a seca era alimento mais acessível pelo preço e podia ser encontrada fora do mercado público, pois, por estar salgada apresentava uma durabilidade maior. A carne verde se colocada em uma hierarquia alimentícia tinha valor maior em detrimento da salgada ou seca, porque essa era mais saudável e daí porque sua procura era grande Bates quando passa por Manaus entre 1850-1859 ressalta sobre a presença de carne: “De vêz em quando chegam alguns novilhos, trazidos de Óbidos (...) Tem-se assim, com

¹²⁸ BEZERRA NETO, José Maia. *Escravidão Negra na Amazônia (Sécs. XVII-XIX)*. Belém: Paka-Tatu, 2001. pp. 80.

¹²⁹ *Apud*: Museu da Casa Brasileira. *op. cit.*, Cd room.

¹³⁰ *Apud*. Museu da Casa Brasileira. *op. cit.*, Cd. room.

¹³¹ Foram responsáveis por tal abastecimento Santarém com 2.620 arrobas; Marajó com 1.668 arrobas e Óbidos com 2.376 arrobas. Relatório de Negócios da Província. Presidente Couto de Magalhães. Em 15 de Agosto de 1864. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. Pará. 1864.

¹³² Relatório Exmo. Snr. Joaquim Raymundo de Lamare. Em 6 de Agosto de 1868. Pará. Typographia do Diário do Gram-Pará. 1868.

longos intervalos, suprimento da carne fresca, mas esta é geralmente monopolizada pelas famílias dos empregados públicos”.¹³³

Já dizia Spix e Martius em 1819 relatando sobre Belém que “O homem do povo nutre-se principalmente de farinha de mandioca, peixe seco e carne seca, esta última vinda da vizinha Ilha de Marajó [...]”.¹³⁴ Apesar do ano mencionado na citação ser da primeira metade do XIX, ele nos mostra a carne compunha um alimento básico, como fornecedores além do Marajó outros lugares também enviavam a dita carne para consumo como Manaus, Óbidos e outros. E juntamente com o peixe e a carne a farinha completava o item de 1ª necessidade da população. Ela era alimento primordial na mesa de significativa parcela da gente amazônica do interior bem como da capital.

A Farinha de todo dia

A farinha era alimento de origem indígena bastante consumido na capital e interiores, ela tinha a função de prato principal ou complemento alimentício da capital paraense. Ela desembarcava todos os dias nos portos entre eles o do Sal localizado na Cidade Velha, vinda dos interiores em maior escala. Em um abaixo-assinado alguns cidadãos existentes e estabelecidos na vila de Marapanim no ano de 1877, nos relatam como abastecia o mercado da capital com até 14.000 alqueires de farinha.¹³⁵

Em 1861 os interiores citados enviaram para a capital 45.188 alqueires e 300 arrobas de farinha destes valores Bragança sozinha produziu e exportou cerca 12.238 alqueires de farinha para Belém; ou seja, quase 27% dos 45.488 alqueires enviados para a capital paraense, sendo acompanhada apenas em importância por Macapá e Portel ambos com 10.000 alqueires outros dois produtores e fornecedores importantes. Os três juntos totalizavam 32.238 alqueires, isto é, quase 72% de toda a farinha exportada em 1861.

¹³³ BATES, *op. cit.*, pp.

¹³⁴ E ainda sobre o salgamento do gado em uma opulenta fazenda nos arredores de Belém em uma ilha: “O gado bovino pasta em liberdade nas campinas da ilha, porém à noite é tocado de volta para o curral (...) É principalmente destinado ao consumo doméstico para cujo, fim a carne é salgada e exposta ao vento para secar. Frequentemente é o fazendeiro obrigado a abastecer-se de peixe salgado ou seco pirarucu vindo da Ilha de Marajó. Por motivo do grande calor, a carne raramente é saborosa; não se conserva bem, e as partes que estiverem ao ar precisam ser logo cortadas e eliminadas”. SPIX, Johann Baptiste Von e MARTIUS, Carl Friedrich Philippe Von. *Viagem pelo Brasil. 1819-1829*. Vol III, Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1938. pp. 16-7/ 69.

¹³⁵ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documentação Avulsa) Abaixo-Assinados. Ano: 1876-1879. Pará, 10 de março de 1877. Caixa: 05 A. Documento 62.

Ainda entre os municípios estava Vigia com cerca de 4.800 alqueires do produto. Já Melgaço no mesmo ano mantinha sua cultura de outrora e fabricava além da farinha d'água a de tapioca em 1861 enviaram 4.000 alqueires de farinha. Ainda em menores quantidades estavam Monsarás com 2.000 alqueires, Oeiras com 1.000 alqueires, Vizeu com 300 arrobas, Muaná com 600 alqueires, Itaituba com 350 alqueires, Soure e Faro com 600 alqueires.¹³⁶

A farinha em 1875 aparecia entre os principais produtos comercializados em 4^a lugar. Também estava com um cultivo em larga escala já que “cultiva-se em maior escala a mandioca”.¹³⁷ A importância da farinha dava-se pelo fato de seu enorme consumo em toda província. Por isso, havia uma forte cultura destinada a esse fim e como nos informa o Dr. Pedro Vicente de Azevedo presidente Provincial “nem um cultivador e fabricante d'este gênero teve jamais de arrepender-se de dedicar-se a essa cultura”.¹³⁸ O viajante Wallace quando passava pelo rio Mojú encontrou a fazenda Jaguarari, pertencente ao Conde de Brisson que contava com 150 escravos destinados ao cultivo da mandioca.¹³⁹

Um dos municípios que tinham uma cultura significativa da mandioca era Bragança que era responsável por grande parte do abastecimento do dito produto para a capital. A respeito de tal situação, o presidente Dr. Pedro Azevedo em 1875 esclarece que a: “A mandioca é um gênero de cultura *effectiva* no municipio de Bragança, de onde transformada em farinha é exportada em grande porção para a capital” dizendo ainda que do “Do município do Guamá ha também alguma exportação d'este gênero para a capital.”¹⁴⁰

Em Macapá no ano de 1861 dos 471 estabelecimentos industriais 400 eram sítios de fazer farinha que produziram 20.000 alqueires.¹⁴¹ Ainda em 1875 Macapá, havia

¹³⁶ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1^a de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

¹³⁷ Relatório apresentado ao Exm. Snr. Dr. Francisco Maria Corrêa de Sá e Benevides pelo Exm. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 17 de Janeiro de 1875. Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1875. pp. 78.

¹³⁸ Relatório Exmo. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de Fevereiro de 1874. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1874. pp. 61.

¹³⁹ WALLACE, *op. cit.*, pp. 46.

¹⁴⁰ Relatório apresentado ao Exm. Snr. Dr. Francisco Maria Corrêa de Sá e Benevides pelo Exm. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 17 de Janeiro de 1875. Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1875. pp. 62.

¹⁴¹ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1^a de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. pp. 62.

reduzido a cultura da mandioca, enquanto em Portel, a mandioca: “(...) é cultivada em maior escala, exportando-se uma grande quantidade de farinha para Melgaço, Gurupá para as ilhas do Estuário e até para o município de Mazagão”.¹⁴²

E ainda em 1861 encontramos nas palavras de Araujo Brusque que “a cultura da mandioca nesta província é geral. Desde o selvagem até o rico lavrador se estende esta *produção*, como a base principal de sua alimentação. (...) Por toda a parte se fabrica a farinha, e as suas diversas espécies são de *excellente* qualidade”.¹⁴³ O consumo da farinha em Belém era significativo: em 1863 vieram 54.171 alqueires¹⁴⁴ para o abastecimento da capital naquele ano. Já entre os anos de 1897-1899 foram exportados dos interiores 559.861 hect de farinha de mandioca.¹⁴⁵ Apenas por estes dados é visível que a cidade de Belém necessitava de farinha diariamente e que este consumo para toda a província era essencial. A farinha de mandioca não era produto exportado para outros países e no geral o que era produzido ficava na capital, o mercado público e o porto do sal eram os principais pontos de venda deste produto. Assim era significativo o cultivo da mandioca para a fabricação de farinha nos interiores, até porque, assim como o peixe que se aproveitava de todas as partes um pouco, muito se aproveitava da farinha como alimento rico em carboidratos se fazendo bolos, xibés¹⁴⁶, pirão e pães. Havia uma gama

¹⁴² Relatório apresentado ao Exm. Snr. Dr. Francisco Maria Corrêa de Sá e Benevides pelo Exm. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 17 de Janeiro de 1875. Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1875. pp. 82.

¹⁴³ Relatório apresentado. À Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

¹⁴⁴ Entre os interiores que abasteciam a capital estava Bragança com 7.369 alq.; Curuçã com 7.182 alq.; Bujarú com 6.376 alq. ; Acará com 6.350 alq.; Inhangapy com 4.863 alq. ; Capim com 3.608 alq.; Cintra com 3.577 alq. ; Mojú 3.559 alq.; Vigia com 2.209 alq. ; Irituia 1.708 alq.; E ainda a comarca da capital o Guamá com 7.370 alq. Relatório de Negócios da Província. Presidente Couto de Magalhães. Em 15 de Agosto de 1864. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. Pará. 1864.

¹⁴⁵ VILHENA, *op. cit.*, pp. 22 e 23.

¹⁴⁶ Osvaldo Orico nos informa sobre o chibé: “E existe o chibé ou caribe, o alimento dos pobres, aquele que não falta sob nenhum teto, ainda que seja de palha. Não se vende pronto nos mercados nem nos tabuleiros dos largos e praças da cidade. Cada família o faz a domicílio. É o sustento da casa, quando não há pão, nem carne, nem peixe, nem frutas. (...) Quando não há nada disso, surge o chibé ou caribe, a que nos referimos nos verbetes herdados de alimentação indígena. Dos vinhos e infusões desta procedência é um dos que persistem nos hábitos da gente amazônica pela sua composição simples e providencial: água, farinha de mandioca e açúcar, três elementos que podem ser reduzidos a dois, pois se não existe açúcar, a água, e a farinha preenchem o objetivo, que é sustentar o corpo. Assim se espanta a fome da Amazônia, tanto nas cidades como nas roças e nos tejupares, à margem dos rios, furos e igarapés”. Apesar do autor ter escrito tais reminiscências no século XX, ele traz muita informação sobre a dieta dos paraenses ainda do século anterior. Da mesma forma, podemos imaginar o chibé ou xibé entre os escravos, trabalhadores e as crianças bem como na população que desejava do alimento e sem melhores nutrientes como a carne ou peixe salgado encontrava na farinha com água o seu alimento principal e acessível. O mesmo autor lembra: “Para dizer a verdade, já tomamos em nossa infância e vimos muita caboclinha e mesmo meninas de família com seu copo ou cuia d’água, farinha e açúcar, refrescando-se nas tardes tropicais. Nos nossos tempos de criança, o hábito estava tão propagado que havia até uma etiqueta para classificar a

de variedades que podia dela se utilizar. Vejamos o comentário de Bates de 1850, sobre Tefé no Amazonas: “Fazem-se bolos com farinha meio torrada (...)”.¹⁴⁷ Apesar de o comentário ser do Amazonas, para Belém acredito não ser menos verdade.

Sobre a fabricação da farinha Bates ao passar pelo sítio do Sr. Joaquim observa: “ A pouca distância da casa situavam-se os galpões, ou tendas, onde era fabricada a farinha de mandioca usada pela comunidade. No centro de cada tenda ficavam, em cima dos fornos, as panelas rasas feitas de barro, onde era tostada a farinha. Um longo e flexível cilindro feito da casca trançada de uma marantácea pendia de uma viga do teto; dentro desse cilindro é espremida a mandioca ralada, e o suco altamente venenoso que ela escorre (...) é recolhido em vasilhas colocadas em baixo”. Após secar a massa era levada para os fornos onde seria tostada, par enfim, ser consumida.¹⁴⁸ Destinavam-se a fabricação da farinha os sertanejos e indígenas em grande parte em alguns lugares os escravos também conheceram esse ofício. O viajante Osculati informa que quando esteve em Egas, Amazonas, presenciou os índios preparando a farinha de mandioca “ Não é menos curioso o modo pelo qual os índios de Egas preparam a farinha de mandioca”.¹⁴⁹ Nada mais natural os índios terem tanta afinidade com a mandioca, se para alguns grupos indígenas o milho ocupava o papel importante na alimentação, no Pará os grupos indígenas faziam dela seu principal produto, de onde derivava inúmeras outros alimentos.

A tapioca era um dos derivados da mandioca, no entanto diferente da farinha ela tinha uma produção em menor escala e está freqüentemente era exportada, produzida em 1861 principalmente em Cameté e Bragança e uma pequena parcela produzida nas imediações da cidade, tinha entre os principais portos a França e Portugal. Em 1861, Cameté produziu 196 alqueires de farinha de tapioca e Portel numa quantidade de 200 alqueires,¹⁵⁰ no ano entre 1852 a 1862 a exportação da tapioca regulava entre 423 arrobas e 6 libras e ainda 19.115 27/32 alqueires.¹⁵¹ No ano de 1873, encontrava-se 399

autenticidade do tipo regional: paraense papa-chibé. Isto é, o elemento puro da terra, o que lhe seguia as pegadas das tradições”. Tradições essas que já estão presente no século XIX, que compõem o consumo diário ou esporádico das mais diversas famílias. Cf. ORICO, OSVALDO. *Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar*. Coleção Amazônica. Universidade Federal do Pará. 1972. pp. 46.

¹⁴⁷ *Apud*: ACAYABA, *op. cit.*, p. 134.

¹⁴⁸ BATES, *op. cit.*, pp. 64.

¹⁴⁹ OSCULATI, *op. cit.*, p p. 162.

¹⁵⁰ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

¹⁵¹ Entre 1836 a 1852 pelos dados oficiais foram exportados 3.453 alqueires de farinha de tapioca num valor para a receita de 6.450\$234. Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará.

kilos de tapioca que foram exportados para fora da província bem como para fora do Brasil.¹⁵² Hábito muito comum no século XIX em toda a Província do Pará e Amazonas veja o que nos diz Bates sobre tal iguaria: “Há um tipo de farinha feita em Ega com a mandioca doce (...) Está é feita com mistura do amido da raiz, e portanto gênero alimentício muito saudável que a farinha comum que se faz no Amazonas, apenas com a polpa, depois de extraída a goma, pondo-a de molho na água. Quando não conseguimos ter pão nem biscoito, achava a tapioca molhada no café o melhor substituto nativo”.¹⁵³ Sobre a farinha de tapioca Agassiz quando de sua estada em Vila Bela, Amazonas descreve:

Pela manhã, minhas amigas índias me mostraram como se preparava a mandioca. Esta planta é de inestimável valor para essa pobre gente: ela lhes dá a farinha. [...] Depois de descascados os tubérculos da mandioca são ralados num ralador grosseiro. Obtém-se assim uma espécie de pasta úmida, com que enchem tubos de palha, elásticos, feitos de fibras trançadas da palmeira jácitara [...] Quando estes tubos, tendo sempre 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. [...] A massa fica então fortemente comprimida e o suco que se escapa vem escorrer num vaso colocado em baixo. Este suco é no começo venenoso, mas, depois de fermentado, torna-se bastante inofensivo [...] para fazer a farinha de tapioca, mistura-se a mandioca ralada com água e comprime-se numa peneira. O líquido que se escoou é deixado; forma-se logo nele um depósito, semelhante ao do amido, que se deixar endurecer e de que se faz em seguida uma espécie de sopa.¹⁵⁴

Já a farinha d’ água permanecia mais na província, entretanto foi possível encontrar entre 1847 a 1851 218 alqueires a dita farinha exportada e entre 1860 a 1861 foram 17. 761 alqueires¹⁵⁵ um valor maior, ambas eram alimentos de salutar importância e bastante consumidos, apesar da farinha d’água aparecer nas pautas exportáveis essa não era uma realidade comum, já que ela permanecia em grande parte na cidade de Belém para consumo interno. Assim a mandioca era um alimento constante na alimentação da capital na segunda metade do século XIX, ela estava entre os itens de primeira necessidade, sendo o ‘trigo’ amazônico, estando presente no almoço como farinha d’água, no café como a farinha de tapioca, bolos, roscas, etc. ou mesmo num

Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.p p. 52.

¹⁵² Relatório Presidente de Província Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de fevereiro de 1874. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n 29.pp. 78.

¹⁵³ *Apud.* ACAYABA. *op. cit.*, pp. 134.

¹⁵⁴ AGASSIZ, Louis. *Viagem ao Brasil: 1865-1866*. Por Luiz Agassiz e Elizabeth Cary Agassiz; Tradução de João Etienne Filho, apresentação de Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte; Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. da Universidade de São Paulo, 1975. pp. 120.

¹⁵⁵ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.pp. 52 e 53.

simples xibé sendo consumido sozinho ou degustado com uma posta de peixe ou ainda uma carne seca ou verde.

Ovos, óleos e Manteiga de Tartaruga.

A manteiga de Tartaruga era um gênero tipicamente amazônico e com uma utilidade bastante significativa como ela era líquida tinha muito uso para frituras como nos informa D’Orbigny em 1832 ao fazer comentário de uma refeição com ovos de rã “(...) encostam à margem do rio e enchem com aqueles ovos a proa do barco. Chegando ao seu destino, fritam-nos, em manteiga de tartaruga”.¹⁵⁶ Segundo Kidder :

A manteiga de Tartaruga da Amazônia é um produto peculiar a região. Em certas épocas do ano as tartarugas aparecem aos milhares *sobre* as margens dos rios, para desovar na areia. (...) O trabalho dos quelônios começa à tarde e termina com os primeiros albores da madrugada, quando de novo se retiram para o seio das águas. A operação se repete até que cada tartaruga tenha depositado de sessenta a cento e quarenta ovos. Durante o dia os sertanejos colhem os ovos e os empilham como balas de canhão no arsenal. *Êsses* montes não raramente atingem a seis metros de diâmetro e altura correspondente. Quando ainda frescos, são lançados em enormes gamelas e outras *vazilhas* semelhantes e, depois de quebrados com um pau, são triturados com os pés. A seguir lançam água *sobre* a massa que é então exposta ao sol. O calor faz surgir à tona a matéria oleosa dos ovos que é colhida em cuias e conchas. Depois disso o produto é novamente exposto a um calor moderado até chegar ao ponto de consumo. Depois de alvejado tem aparência de manteiga derretida. Conserva sempre o gosto de óleo de peixe, mas é muito apreciado para condimento, tanto pelos índios como pelas pessoas que a *êle* se habituam.¹⁵⁷

Apesar da presença da dita manteiga na alimentação para fritar ovos, peixes ou carnes ao longo do período estudado ela sofre uma queda na sua produção e consumo, pelo menos na capital, nos documentos consultados a sua presença é diminuta. Alguns fatores podem explicar tal diminuição um deles era o fato de que a parte da população aqueles que eram donos do poder de compra, encontravam na manteiga importada inglesa ou a francesa os seus novos hábitos vendo, portanto, na manteiga de tartaruga o alimento ultrapassado e que em nada contribuía para os novos padrões civilizados; por outro ela também se tornava sem afabilidade pela forma como era produzida e pelo fato de que para se produzir esta manteiga era preciso dizimar muitos ovos e conseqüentemente “futuras” tartarugas. A crítica feita pelos viajantes era além do gosto um tanto peculiar a mortandade que as tartarugas sofriam. Kidder, viajante inglês salienta bem tal aspecto quando faz o seguinte comentário:

¹⁵⁶ Nos arredores de Belém em 1832. D’Orbigny, Alcides. *Viagem Pitoresca através do Brasil*. p. 80. In: ACAYABA, *op. cit.*, pp. 177.

¹⁵⁷ KIDDER, *op. cit.*, pp. 182.

A manteiga de tartaruga é exposta à venda em potes de barro. Calcula-se que antigamente empregava-se *cêrca* de duzentos e cinquenta milhões de ovos de tartaruga por ano, no fabrico dessa manteiga. Atualmente o número é menor, não só pela devastação feita *sôbre* os quelônios, como também pelo desenvolvimento da civilização.¹⁵⁸

Bates também salienta também em 1850 esse aspecto destrutivo da fabricação da manteiga de tartaruga: “A destruição feita todos os anos dos ovos de tartaruga é enorme”.¹⁵⁹ Creio que essa preocupação com o ambiental era uma questão apenas dos naturalistas, a população dos interiores continua a utilização da manteiga porque para eles era complemento alimentício importante, no entanto para a população da capital a manteiga inglesa e/ou francesa vai ocupar um novo status, enquadrá-los num novo padrão alimentício mais refinado. Inglês de Souza salientou bem esse caráter refinado da manteiga inglesa ao falar do menino pobre que vai morar na casa do Vigário em Silves e que “O pão fresco, barrado na manteiga inglesa de barril, revelara-lhe delícias gastronômicas, de que seu paladar exigente nunca mais se saciara (...)”.¹⁶⁰

Independente do fator que levou sua diminuição o importante é saber que apesar de tal queda ela não some das pautas comerciais e continua ao longo da segunda metade do século XIX a chegar à capital para o consumo disputando lugar de venda entre as manteigas importadas. É bem verdade que seu consumo vai tornando-se pelo menos na capital cada vez mais escasso, Avé-Lallemant em 1859 ressalta que “come-se cada vez menos essa manteiga de tartaruga, de preferência usada como óleo para iluminação, importando-se manteiga da Europa”.¹⁶¹ Todavia, a dita manteiga mantinha seus consumidores freqüentes já que o mesmo viajante nos informa que ele próprio viu serem enviados para o Pará em um dado ano cerca de 4.000 a 6.000 potes.¹⁶² Inclusive havia leis do governo relacionadas às fabricas de dita manteiga a Lei n. 48 de 15 de outubro de 1859, incubia as Câmaras Municipais dos Municípios que tivessem praias aproveitáveis para o fabrico de manteiga de ovos de tartaruga, providenciar condições a fim de as mesmas pudessem produzir toda a quantidade de que forem capazes.¹⁶³

¹⁵⁸ KIDDER, *op. cit.*, pp. 182.

¹⁵⁹ Ele ainda nos diz que “Exportam-se pelo menos 6.000 jarras de três galões de óleo, todos os anos, do Alto Amazonas e do Madeira para o Pará, onde o mesmo é usado na iluminação, para frigar peixe e outros misteres”. *Apud: ACAYABA, op. cit.*, pp. 177.

¹⁶⁰ SOUSA, H. *O Missionário*. Ed. Topbooks. Rio de Janeiro. 1998. pp. 14 e 17.

¹⁶¹ AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, p. 87.

¹⁶² AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, p. 86.

¹⁶³ Relatório Exm. Snr. Vice-Almirante e Conselheiro de Guerra. Joaquim Raymundo De Lamare. Em 6 de agosto de 1868. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. 1868. pp. 30.

Vejam algumas das cifras de manteiga de tartaruga que aportaram em Belém, em 1858 foram 32 potes fazendo uma renda de 288\$000 réis.¹⁶⁴ Entre 2ª semestre de 1858 ao 1ª semestre de 1859 vieram apenas para consumo em Belém 9 potes de manteiga de tartaruga.¹⁶⁵ No ano de 1861 foram 321 potes¹⁶⁶ e 1867 vieram de Manaus para consumo na capital 1.665 potes de manteiga de Tartaruga.¹⁶⁷ De fato, os dois últimos números são os maiores que encontrei para quantificar os números de potes de manteiga de tartaruga que chegaram para o abastecimento da capital, o que ratifica o que venho dizendo: ao contrário da 1ª metade do século XIX que o consumo da manteiga de tartaruga era mais acentuado na cidade, a partir de 1850 os números de potes vão diminuindo, a população passa a consumir mais manteiga importada seguindo os novos hábitos, pois, como já dizia Corbin o tempo histórico muda e com ele a mentalidade das pessoas é o que ocorre com os chamados “modismos”, a sociedade só concebe tais gostos se este estiver em voga daí porque temos tantas mudanças dos costumes alimentares, no caso da manteiga de Tartaruga ela perde espaço na capital em detrimento do “modismo” em voga das manteigas importadas.¹⁶⁸

A manteiga de tartaruga era produzida nas regiões em volta do Amazonas como Tabatinga, São Paulo de Olivença, Loreto e outras. Era feita em especial pelos índios e pessoas autorizadas a produção e comércio da dita manteiga. Estes aos olhos de Osculati eram chamados de “manteigueiros de todas as aldeias”. Os quais “dirigem-se aos locais com alguns índios, e vão recolhendo todos os ovos que encontram debaixo da areia”.¹⁶⁹ De fato, existiam pessoas que se destinavam ao trabalho da fabricação da manteiga de tartaruga. No ano de 1850 a Câmara Municipal de Faro oferecia um projeto que tinha o objetivo de ser transformado em código de postura onde constava que toda pessoa que se emprega no fabrico da manteiga de ovos de tracajá ou tartaruga pagaria

¹⁶⁴ Discurso da Abertura da Sessão Extraordinária da Assembléia Legislativa Provincial do Pará, pelo Presidente Dr. João da Silva Carrão. 7 de abril de 1858. Typ. Do Diário do Commercio. Impresso por J. J. de Sá.

¹⁶⁵ Fala dirigida a Assembléia Legislativa da Província do Pará pelo Presidente de Província Manoel de Frias e Vasconcellos. 1 de Outubro de 1859. Pará. Typ. Commercial de A. J. R. Guimarães. Travessa de S. Matheus, casa n. 2 AA. Mapa D.

¹⁶⁶ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

¹⁶⁷ Relatório Exmo. Snr. Joaquim Raymundo De Lamare. Em 6 de agosto de 1868. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. Mapa n. 19.

¹⁶⁸ CORBIN, Alain. “História dos Tempos livres”. e “Do lazer culto à classe do lazer”. In CORBIN, Alain (org) *História dos tempos livres. O advento do lazer*. Lisboa: Teorema, 2001 pp. 59-90. pp. 82.

¹⁶⁹ OSCULATI, *op. cit.*, pp.146.

100 réis por pessoa.¹⁷⁰ Nesta primeira discussão chamo a atenção para a importância na alimentação citadina de Belém de três produtos que comporiam o tripé da alimentação que eram o peixe, a carne e a farinha de mandioca. Ainda ressalto a existência no comércio de outro produto regional que era manteiga de tartaruga e como o seu consumo aos poucos foi substituído pela manteiga importada. A seguir outros produtos que faziam parte da alimentação e/ou comércio serão analisados sempre tomando como ponto de partida o fato de que tais produtos durante o período estudado chegavam aos portos para o abastecimento da capital.

I. II- Outros produtos do sertão e consumo local.

Entre os produtos que eram produzidos no Pará têm-se alguns que além de serem para consumo na Província, freqüentemente estavam nas pautas de exportação. Como o café, arroz, açúcar que será responsável pelo comércio em interiores como Abaeté, Igarapé-Miry e outros contando ainda com a produção de aguardente essa acabava em

¹⁷⁰ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária de Presidência de Província. Série: Offícios Câmara Municipal. Ano: 1850-1858. Caixa: 143.

grande medida sendo exportada. O cacau era outro produto que tinha grande cultivo inclusive várias vezes ocupando o 1ª lugar nas pautas exportáveis ao lado da borracha. A castanha também era um produto regional que contava lugar importante no comércio e por fim, o feijão que apesar de uma produção pequena era existente.

Café.

Bates em 1848, na ilha de Carnapijó, nos arredores de Belém, faz o seguinte comentário: “O quintal, que parecia recentemente roubado à floresta, era plantado, de árvores frutíferas e de pequenos trechos com roças de café e mandioca”. E ainda sobre a casa de uma família indígena nos arredores de Parintins em 1849: “(...) Cercava a casa do quintal com algodoeiros, cacau, café e árvores frutíferas”.¹⁷¹ De fato, apesar de tal roça ser da década de 1840, no geral não haviam na Província plantações destinadas apenas ao café, como ocorreu no Rio de Janeiro e/ou São Paulo. O café era plantado em roças onde outras culturas também eram cultivadas. Existiam alguns interiores como Vigia, Portel e Bragança que eram produtores em maior escala, outros lugares a produção em pequena e muitas vezes servindo apenas para consumo local. Destes a Vigia destacava-se com o café de excelente qualidade e muito consumido na capital por tal predicado.¹⁷²

O café foi introduzido no Brasil pelo Pará por Francisco de Mello Palheta por volta de 1727, que após voltar de uma viagem a Caiena trouxe consigo mudas de plantas de café juntamente com outras frutas. Além dele, um dos pioneiros no cultivo do café foi o rico senhor Agostinho Domingos de Sequeira em suas terras do rio Guamá, introduziu o cultivo do dito produto. Em 1750 o Pará exportou para Portugal um valor de 4.835 arrobas.¹⁷³

Em 1861 os municípios que tinham o cultivo da cultura do café¹⁷⁴ sendo que parte dela seguia o destino da exportação para a capital, destacando-se Bragança com

¹⁷¹ BATES, *op. cit.*, pp. 205/ 329.

¹⁷² Dados fornecidos pelo Relatório Exmo. Snr. Vice-Almirante e Conselheiro de Guerra. Joaquim Raymundo de Lamare. Em 15 de agosto de 1867. Pará. Typographia de Frederico Rhossard. Travessa de S. Matheus. casa n. 29. 1867. pp. 62.

¹⁷³ BARATA, Manoel. *Formação Histórica do Pará. Obras Reunidas.* Coleção Amazonica- Série José Veríssimo. Universidade Federal do Pará. 1973. pp. 309.

¹⁷⁴ Sempre aparecem exportações de café dos interiores com a cidade de Belém, encontramos os seguintes dados de interiores/produção que ficavam na capital para o ano de 2ª semestre de 1858 e 1ª semestre de 1859 um total de 293 arrobas de café vindos dos portos de Manaus e portos intermediários como Serpa,

818 arrobas, Portel com 800 arrobas e Itaituba com 410 arrobas. Os outros ficavam com arrobas inferiores as três primeiras, como é o caso de Monsarás com 202 ½ arrobas, Vigia e Vizeu com 210 arrobas, Curuçá, Melgaço e Faro com 100 arrobas e Oeiras que tinha apenas 30 arrobas. Portanto, para 1861, vieram 2.980 ½ arrobas de café dos interiores citados. O café apesar de continuar sendo cultura de alguns interiores, sua quantidade, a partir, da década de 60 a sua quantidade é significativamente inferior ao que foi produzido anteriormente em seu relatório de 1ª de setembro de 1862, Araújo Brusque então Presidente de Província esclarecia que: “Tendo constituído *outr’ora* artigo de exportação, é cultivado em muito pequena escala (...) *actualmente* não produz o necessário para *seo* consumo, e importa *annualmente* mais de 20.000 arrobas do Ceará, e da Bahia (...)”.¹⁷⁵

E já em fins do século XIX, a quantidade produzida não bastava havendo importação de outras províncias para o consumo da capital. Ainda que existisse No ano de 1877 o senhor Manoel Joaquim Ribeiro de Andrade em inventário era possuidor “*huma* sorte de terras com plantação de café” no rio Moju.¹⁷⁶ O problema é que não eram grandes plantações e muitas vezes estavam destinadas apenas ao consumo interno das fazendas. Por exemplo, dos 6 engenhos de pilar café existentes em 1862 no município da Capital, não eram engenhos propriamente ditos e sim moinhos de mão espalhados em diversas casas da capital.¹⁷⁷

Daí porque os valores do café não são tão expressivos. Entretanto, é possível encontrar regiões produtoras de café e nas pautas comerciais, mais em pequenos números, por exemplo, no período entre 1847 a 1867 apenas 629 arrobas e 73 libras de

Praíha. Manaus com 66 arrobas; Serpa com 76 arrobas; Vila Bela com 10 arrobas; Óbidos 35 arrobas; Santarém 74 arrobas; Praíha 25 arrobas; Gurupá 12 arrobas. Fonte: Tabela adaptada da Fala dirigida a Assembléia Legislativa da Província do Pará pelo Presidente de Província Manoel de Frias e Vasconcellos. 1 de Outubro de 1859. Pará. Typ. Commercial de A. J. R. Guimarães. Travessa de S. Matheus, casa n. 2 AA. Mapa D. Já em 1861 as províncias do Amazonas enviaram 417 arrobas e ainda Óbidos, Breves. Somando um total de 610 arrobas. Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

¹⁷⁵ Relatório Exm. Snr Presidente da Província Dr. Francisco de Araújo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará. Typographia de Frederico Carlos Rhossard. Travessa de S. Matheus. n. 22. pp. 54.

¹⁷⁶ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Juízo de Direito da 1ª Vara Cível. Série: Autos Cíveis de Inventário e Partilhas. 18 de dezembro de 1877. Caixa:01.

¹⁷⁷ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. pp. 58.

café exportado.¹⁷⁸ Ou seja, para um período de 20 anos, os números são pequenos. Mas, continuava sendo produzido. No ano de 1867, o café também fazia parte dos produtos importados com destino à capital temos um valor de 22.307\$000 réis de café, vindo dos portos de Breves, Gurupá, Porto de Moz, Prainha, Monte Alegre, Santarém e Óbidos e ainda de Províncias do Amazonas como Vila-Bela, Serpa e Manaus.¹⁷⁹ O café permaneceu presente nas pautas comerciais só que numa quantidade bem diminuta. Isso explicaria que o café era um dos produtos mais importados das outras províncias em especial das províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais.

Arroz com casca, arroz pilado.

O arroz compunha a lista dos gêneros de primeira necessidade ao lado dos peixes, farinha e carne. Em sua viagem ao Pará, Kidder, havia encontrado na capital, máquinas norte-americanas de fabricação do arroz, localizadas no Maguarí onde: “fora instalada por norte-americanos a primeira máquina para beneficiar arroz”.¹⁸⁰ Em 1862 apesar de ter decrescido a quantidade de arroz que chegava à cidade, os interiores tinham uma lavoura que ainda conseguia alimentar nosso mercado e fornecer certa quantidade para a exportação. Existiam dois tipos de arroz: o arroz com casca o qual era geralmente todo exportado em especial para Portugal e o arroz pilado que já era limpo e beneficiado nos engenhos que existiam na Província e de tempos em tempos era exportado para as províncias do sul, mas no geral ficavam para consumo interno.

Ele era cultivado nas imediações da cidade bem como em maior e melhor quantidade no rio Acará.¹⁸¹ Para o ano de 1861 os interiores que enviavam arroz para a capital eram: Muaná que liderava as exportações com um total de 1.500 alqueires seguida de Melgaço com 1.000 arrobas, Bragança com 450 arrobas, Oeiras com 400 arrobas, Portel com 300 alqueires, Cametá 30 arrobas e Monsarás com 25 alqueires, no

¹⁷⁸ Relatório Exmo. Sr. Vice- Almirante e Conselheiro de Guerra. Joaquim Raymundo De Lamare. Presidente de Província. Em 15 de agosto de 1867. Pará. Typographia de Frederico Rhossard. Trvaessa de S. Matheus, casa n. 29. 1867. s/ número de página.

¹⁷⁹ Relatório Exm. Snr Vice-Almirante e Conselheiro de Guerra Joaquim Raymundo De Lamare. Em 6 de agosto de 1868. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. Quadro n. 18.

¹⁸⁰ KIDDER, *op. cit.*, pp. 177.

¹⁸¹ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. pp. 38.

entanto neste município existiam estabelecimentos de socar e pilar arroz que por serem poucos produziram 100 alqueires de arroz.¹⁸²

Para Batista a quantidade exportada¹⁸³ indica um aumento da produção: 1847 a 1852 à exportação foram de 18.939 arrobas, já entre 1852 a 1857 temos um valor de 193.259 arrobas, no entanto teve uma diminuição entre 1857 a 1862 com uma quantidade de 158.663 arrobas.¹⁸⁴ Já Barata informa que em 1862 esse produto ainda era significativo para nosso abastecimento bem como para exportação quando nos diz que de 1852-1862 foram exportados 328.448 arrobas e 28 libras do arroz pilado no valor de 498.675\$632 e do arroz em casca em 881.103 alqueires com valor de 533.832\$975.¹⁸⁵ Somente o município da capital neste ano teve uma produção de 111.500 alqueires de arroz.¹⁸⁶ O arroz assim permanece fazendo parte não apenas como produto exportador, mas também para abastecer nosso mercado e para alguns presidentes o desenvolvimento deste produto não era insignificante.

Em 1883 na Merceria Fafeense, em Belém, além de produtos importados encontrava-se arroz da terra.¹⁸⁷ A capital também tinha uma produção de arroz em 1871, ela parece como produtora de cana-de açúcar e arroz.¹⁸⁸ Sobre a presença de produtores de arroz na Província a fala do Dr. Pedro Vicente de Azevedo quando em 1874 nos diz que “O arroz é também cultivado”.¹⁸⁹

Dos gêneros exportados entre 1870-1871 o arroz estava entre eles onde o pilado contava 466 kilos e o de casca 228.427 kilos.¹⁹⁰ Apesar de Barata afirmar que a indústria no Pará teve uma decadência que abrangia o dito produto, o qual, se encontrava totalmente abandonado, através dos números mencionados vemos que havia o cultivo

¹⁸² Relatório apresentado. À Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

¹⁸³ Acho conveniente chamar atenção para o emprego da palavra exportação Batista nos diz que “o termo “exportação”, no século XIX, podia fazer referência tanto a vendas feitas para países estrangeiros, quanto para outras províncias do Império”. Eu ainda neste tópico utilizo a palavra exportação para a relação entre as vilas e/ou municípios e a capital. BATISTA, *op. cit.*, pp. 67.

¹⁸⁴ BATISTA, *op. cit.*, pp. 67.

¹⁸⁵ BARATA, *op. cit.*, p. 301, 307 e 318.

¹⁸⁶ Relatório apresentado. À Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. pp. 57.

¹⁸⁷ Biblioteca Pública Arthur Vianna. Setor Microfilmagem. Jornal Diário de Notícias. 5 a 25 de Julho de 1883. Domingo, 22 de Julho de 1883. n. 165. pp. 3.

¹⁸⁸ Relatório Presidente de Província Dr. Abel Graça. Em 15 de Agosto de 1871. Typ. do Diário Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1871. pp. 45.

¹⁸⁹ Relatório. Exmo. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de fevereiro de 1874. Pará. Typographia do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1874. pp. 61.

¹⁹⁰ Relatório Presidente de Província Dr. Abel Graça. Em 15 de fevereiro de 1872. Typ. do Diário Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1872. pp. 30.

do arroz na região, pois no ano no 1^a trimestre de 1867 a exportação do arroz ficou em 4.849 arrobas e 20 libras sem contarmos o que ficava na província e aquele que abastecia os municípios vizinhos.¹⁹¹ Em outro relatório de 1875 também encontramos centros produtores do arroz ainda que sua cultura fosse pequena ela era existente e de fácil produtividade nesse período temos os seguintes municípios como cultivadores do produto: “da Capital, Vizeu, Iagarapé-Mery, Cametá, Oeiras, Portel e Muaná”¹⁹² Entre 1897-1899 vieram para a capital dos interiores 2.030 kilos de arroz.¹⁹³ Os anúncios sobre venda de arroz nas mercearias e afins em Belém ratificam que em fins do século XIX ele estava sempre presente nas refeições. Em 1892, no Diário de Notícias temos o seguinte anúncio:

“Arroz Nacional Paraense
Vende-a Mercearia Baptista Kilo 300 réis.
Largo de Palacio”¹⁹⁴

Apenas na cidade de Belém em 1867 contava-se com dois engenhos de pilar arroz,¹⁹⁵ já em 1870 era possível encontrar nas estatísticas sobre impostos dois donos de fabrica de descascar e ensacar e ainda um mercador de arroz.¹⁹⁶ Nas informações sobre o Pará era comum fazê-lo como acompanhante da galinha e para alguns era um prato mais refinado que só poderia ser degustado duas ou três vezes por semana.¹⁹⁷, mas em número de importância podemos dizer que o arroz que chegava uma vultosa soma permanecia para consumo local, em 1863 chegaram para consumo 59.244 alqueires de

¹⁹¹ Relatório Dr. Pedro Leão Vellozo. Em 9 de abril de 1867. Para'. Typographia de Frederico Rhossard. Travessa de S. Matheus, casa n. 29. 1867. pp. 23.

¹⁹² Relatório Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 17 de Janeiro de 1875. Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1875. pp. 62.

¹⁹³ VILHENA, *op. cit.*, pp. 22.

¹⁹⁴ Biblioteca Pública Arthur Vianna. Setor Microfilmagem. Jornal Diário de Noticias. Estado do Pará, Sexta-Feira 1 de julho de 1892. Num. 142. pp.1.

¹⁹⁵ Relatório Exmo. Snr. Vice-Almirante e Conselheiro de Guerra. Joaquim Raymundo de Lamare. Em 15 de agosto de 1867. Pará. Typographia de Frederico Rhossard. Travessa de S. Matheus. casa n. 29. 1867. pp. 62.

¹⁹⁶ Relatório Dr. Abel Graça. Pará. Typ. do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1871. pp. 32.

¹⁹⁷ Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo eram lugares onde o arroz era constante e diário: Thomas Davatz nos arredores de limeira em 1855 descreve sobre a situação dos colonos doentes da fazenda Ibicaba “(...) e é forçado a limitar sua dieta a um mingau de arroz (...)” Ou ainda Charles Riblyrolles entre 1858-1860 nos arredores de Vassouras no Rio de Janeiro faz o seguinte comentário: “(...) no Quilombo, pequeno hotel da estrada de Vassouras, onde há feijão, milho arroz (...) o serviço foi excelente (...)”. Já Saint-Hilaire em 1819 nos arredores do Rio Grande em Minas Gerais observa sobre os fazendeiros criadores de gado: “pois, ali até mesmo as pessoas abastadas só usam na sua mesa feijão, carne de porco, arroz, leite, queijo e canjica”. ACAYABA. *op.cit.*, Cd. Room.

arroz com casca e 2.262 alqueires do dito pilado.¹⁹⁸ Ou seja, apenas para 1867 a população contava com mais de 50.000 alqueires de arroz com casca e uma porção menor do pilado, o que nos leva a pensar que não era todo o arroz com casca que era exportado, até porque existiam na urbe engenhos de beneficiamento do produto.

O arroz nos anúncios dos jornais e também nas pautas comerciais geralmente aparece com casca ou pilado. Havia todo um processo de descascamento. O qual foi descrito por Wallace quando esteve nos moinhos de arroz do Maguari do senhor Upton, americano que tinha dois moinhos de limpar arroz um movido à vapor e outro à água. Segundo ele:

O grão passa inicialmente por entre duas mós, não do tipo chanfrado que se usa para fabricar farinha, mas chatas, pois servem apenas para extrair a casca superficial por atrito. Daí o grão é levado por entre duas tábuas de idêntico formato e tamanho até as pedras. Essas têm em toda sua extensão diversos fios de arame (...) tão juntos que o arroz mal pode passar entre eles. As duas superfícies são extremamente próximas uma da outra, de modo que o grão é obrigado a passar pelos espaços entre os arames, perdendo assim o restante da casca e ficando polido. Entretanto muitos grãos se quebram durante essa operação, de modo que o passo seguinte é o peneiramento através de crivos de diferentes calibres, que separam o pó e os grãos quebrados. Pois o arroz é soprado para que saia o pó restante, passando depois por entre escovas de lã que completam a operação-limpeza, tornando-o comercializado.¹⁹⁹

Na fazenda do senhor Calisto denominado de São José, no rio Capim tinha um “conjunto de moinhos e silos de arroz”.²⁰⁰ E contava para o trabalho de “cultivo de cana e arroz” com 50 escravos e índios. O arroz era um produto que sempre estava nas pautas de aquisição de diversas instituições o que nos mostra como ele era alimento constante em: 30 de janeiro de 1851, nos alimentos que figuravam necessários à mesa do estabelecimento dos educandos da Província, o arroz figurava entre os requisitados, o Sr. Antonio Rodrigues de Castro Maria conseguiu ter seus gêneros arrematados, entre eles estava “arroz a mil trezentos cinquenta reis a arroba”.²⁰¹

¹⁹⁸ Foram fornecedores do arroz com casca: Guamá com 3.199 alqueires; Bujarú com 5.221 alq.; Acará com 28.605 alq. ; Inhangapy com 3.161 alq.; Capim com 2.700 alq.; Mojú com 2.371 alq.; Abaeté com 11.544 alq. ; Igarapé-Mirim com 1.415 alq. E Muaná com 1.028 alq. E do arroz pilado: Acará com 785 alq. E Capim com 1.477 alq. Relatório de Negócios da Província. Presidente Couto de Magalhães. Em 15 de Agosto de 1864. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. Pará. 1864.

¹⁹⁹ WALLACE, *op. cit.*, p. 32.

²⁰⁰ WALLACE, *op. cit.*, p. 82.

²⁰¹ Ao lado do arroz contavam açúcar, café, azeite de luz, farinha d'água, vinagre de Lisboa, pirarucu, toucinho alhos e molhos. Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Ofícios do Estabelecimento dos educandos do Pará). 1850-1853. Caixa 40. Doc 56.

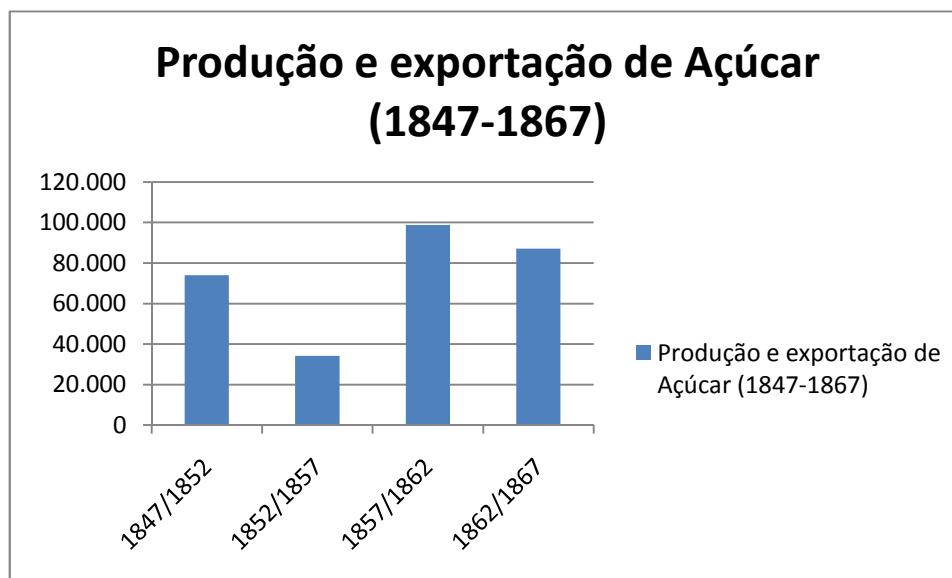
Em 1858 O conselho administrativo do Arsenal de Guerra anunciava no jornal *Gazeta Official* que na lista dos produtos que desejavam arrematar para o dispêndio do dito arsenal entre eles constava para o fornecimento mensal “3 arrobas de arroz pilado”²⁰² Ora, para o consumo mensal do Arsenal de apenas três arrobas é possível pensar que o cereal era um complemento e que em face dos produtos já citados como o pirarucu, farinha e carne seca ele tinha um gasto menor. O mesmo Arsenal necessitava de 25 arrobas de carne verde e 10 alqueires de farinha valores bem maiores que o do arroz. Assim ao arroz fazia parte da alimentação como complemento que não era consumido em grande quantidade como a farinha e na falta dele podia-se passar com outros substitutos.

Açúcares e aguardentes.

O açúcar era um produto que está presente nas pautas comerciais do Pará e que apesar da Província em determinados momentos necessitar importar de outras províncias seu cultivo não era inexistente. O gráfico abaixo salientará as quantidades do açúcar produzido e exportado:

Gráfico 2: Produção e exportação do açúcar pelos diversos interiores.

²⁰² Grêmio Literário & Recreativo Português. Biblioteca Fran-Paxeco. *Jornal Gazeta Official*. Anno I, Pará, terça- feira 18 de maio de 1858. pp.3.



Fonte: Relatório Exm. Snr. Vice-Presidente de Guerra Joaquim Raymundo De Lamare Presidente da Província. Em 15 de Agosto de 1867. Pará. Typographia de Frederico Rhossard. Travessa de S. Matheus n. 29. 1867. p. 12.

Pelo Gráfico acima entre os anos de 1847-1867²⁰³ vieram para a capital 294.020 arrobas de açúcar: entre 1847/52 foram 73.974 arrobas; 1852//57 foram 34.157; 1857/62 foram 98.813 e 1862/67 87.076 arrobas. Ora, além do açúcar era produzido da cultura da cana de açúcar como também a aguardente em especial nos municípios de Igarapé-Mirim e Abaetetuba.²⁰⁴ Ambos fornecedores de aguardente para exportação, inclusive para a capital. No ano de 1861 existiam 46 engenhos assim distribuídos: Vigia, 4 de fabricação de aguardente e 1 de açúcar; Cintra 3 de aguardente; Cameté 6 de aguardente; Bragança 3 de açúcar; Muaná 20 de fabricar cachaça; Macapá 8 de açúcar e Santarém com 1 de fabricação de açúcar e aguardente.²⁰⁵ A tabela de 1881 ressalta bem a quantidade de municípios que produziam aguardente e açúcar no referido ano:

**Tabela III.
Números de engenhos de fabricar aguardente e açúcar em 1881.**

| Localidade | Engenhos de Fabricar Aguardente & Açúcar |
|------------|--|
|------------|--|

²⁰³ Em 1873, ou melhor, no semestre que vai de junho a dezembro do mesmo ano, nas pautas comerciais o açúcar ocupava o quadro dos produtos mais exportados pela província com um valor de 17.729 kilos e em réis de 2.953\$553. Relatório. Exmo. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de fevereiro de 1884. Pará. Typographia do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1874. p. 77. Para os gêneros exportados entre 1870 a 1871 o açúcar encontra-se com os seguintes números: Açúcar Branco 1.047 kilos e o Mascavado com 37.696 kilos. Relatório Presidente de Província Dr. Abel Graça. 15 de fevereiro de 1872. Pará. Typ. Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus n. 2. 1872. P. 30.

²⁰⁴ Relatório Dr. Abel Graça. Pará. Typ. do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1871. p. 32.

²⁰⁵ Relatório apresentado. À Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. p. 59.

| | |
|----------------------|-----|
| Capital | 36 |
| Vigia | 6 |
| Igarapé- Miry | 116 |
| Cametá | 1 |
| Cachoeira | 25 |
| Marajó | 7 |
| Macapá | 1 |
| Breves | 5 |
| Santarém | 12 |
| Total | 209 |

Fonte: Relatório Exm. Snr. José Colho da Gama e Abreu. Em 15 de fevereiro de 1881. Pará. Typ. do Diário de Noticias de Costa & Campbell. 1881. p. 130.

A presença de 209 engenhos espalhados pelo Pará mostra- nos, que o açúcar diferentemente do café ou arroz tinha uma cultura em desenvolvimento até por que grande parte dela tinha como destino a produção da aguardente, como é o caso de Igarapé-Miry com cultivo “*n’elle* em grande escala [o] a *canna de assucar*” donde “Fabrica-se grande quantidade de aguardente que se exporta para a capital e para as ilhas”. E, além disso, uma parte do açúcar produzido em parte era exportada para outros lugares.²⁰⁶ Santarém que em 1881 contava com 12 engenhos em 1861 só tinha 1 engenho de aguardente e açúcar cuja produção foi de 600 frasqueiras de aguardente e 400 arrobas de açúcar²⁰⁷ o que de imediato nos leva a crer que os seus 12 engenhos de 1881 produziam muito mais.²⁰⁸ Em 1870 existiam na capital duas fábricas de refinação braçal de açúcar e três mercadores por grosso do dito produto.²⁰⁹ Assim como os demais produtos nos documentos arrolados não foi possível visualizar a quantidade exata de açúcar que ficava na capital, foi possível apenas para o ano de 1863 quando veio para o consumo da capital dos interiores 26.641 arrobas de diversos açúcares. Ou seja, se

²⁰⁶ Relatório apresentado ao Exm. Snr. Dr. Francisco Maria Corrêa de Sá e Benevides pelo Exm. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo por ocasião de passar-lhe a administração. Em 15 de Janeiro de 1875. Pará. Travessa de S. Matheus n. 29. 1975. pp. 79.

²⁰⁷ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1^a de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

²⁰⁸ O município de Cintra que não aparece em 1881 vinte anos antes aparece como a existência de engenhos já que vieram, para a capital uma quantia de 20 frasqueiras de aguardente. Bragança de igual situação produziu e exportou no mesmo ano, 92 frasqueiras e ainda Muaná com seus significativos 1.296 frasqueiras com valor de 4.147\$000 réis bem como Oeiras com 100 frasqueiras somando 500\$000 réis. Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1^a de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. pp. 62.

²⁰⁹ Relatório Dr. Abel Graça. Pará. Typ. do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1871. pp. 32.

tomarmos este valor como ponto de referência posso dizer que apesar desta ser uma cultura exportável, uma parte considerável do açúcar produzido nos arredores de Belém permanecia para consumo na cidade.²¹⁰

A região do Baixo Tocantins como Igarapé-Miri, Mojú e Abaeté tiveram destaque na plantação de cana e na existência de engenhos.²¹¹ A cachaça foi um produto deveras importante para o crescimento da lavoura de cana nessas regiões e pode-se afirmar que desta forma houve um predomínio da fabricação de aguardente. A principal atividade de lavoura, por isso mesmo bastante presente em várias regiões da província do Pará em especial nas de Belém, do Baixo Tocantins e arredores, fora justamente o trabalho nos engenhos e engenhocas. Essas atividades ligadas aos engenhos foram comuns para a região de Abaeté uma vez que desde fins do século XVIII, surgiram inúmeros engenhos destinados à fabricação do açúcar e em especial de aguardente, ou melhor, da cachaça. Essa importância foi tão salutar que foi criado no século XX um monumento em homenagem ao plantador de cana, que ficava no cais da cidade. Assim através da cultura material encontrada nesses engenhos tanto de Abaeté como de Igarapé-Miri, bem como de Belém, podemos traçar um provável perfil de como estavam construídos o trabalho no interior destes ambientes.

Em Abaeté, por exemplo, “durante todo o século XIX, a presença de engenhos, assim como de sítios, foi deveras importante na sua vida econômica, acontecimento este que não é de todo surpreendente, pois, desde meados de sua colonização, a Freguesia de Abaeté foi local de considerável lavoura. A existência de outras plantações em quantidade significativa mostra-nos que houve também uma preocupação dos senhores voltada a outros cultivos como mandioca, laranjeiras, coqueiros e outros. Todavia, foi através das lavouras de cana que houve a consolidação dos engenhos e com eles os sítios como o de Antônio José da Silva, denominado São José, e outros como o Engenho

²¹⁰ Foram responsáveis por esse abastecimento: Guamá com 7.218 arrobas; Acará com 3.412 arrobas; Capim com 433 arrobas; Mojú com 1.967 arrobas; Vigia com 4.876 arrobas e Barcarena com 8. 735 arrobas. Relatório de Negócios da Província. Presidente Couto de Magalhães. Em 15 de Agosto de 1864. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. Pará. 1864.

²¹¹ Sobre os engenhos no Pará ver CRUZ, *op. cit.*; BEZERRA NETO, José Maia. “ *A vida não é só trabalho: Fugas escravas na província do Pará (1860-1888)*. In: Cadernos do CFCH. Belém, CFCH/UFPa, vol12, n. ½, 1993, p. 141-154. E sobre a importância dos engenhos de açúcar, no período colonial ver: KELLY-NORMAND, Arlene. “*Africanos na Amazônia, cem anos antes da abolição*”. In: Cadernos do CFCH. Belém, CFCH/UFPa, 1987.

São Francisco do senhor Antônio Francisco Corrêa Caripunas ou o Engenho São José, no rio Capim, de propriedade de Calixto Wallace”.²¹²

Este senhor Calixto, era o mesmo que tinha os moinhos de arroz ele contava com um engenho considerável onde “produzia açúcar e cachaça, especialmente esta, que alcança melhores preços”.²¹³ Na região de Cametá Wallace encontrou o Sr. Gomes homem que era proprietário de um engenho de produzir açúcar e aguardente.²¹⁴ Já o senhor José Antonio Brandão que era dono de propriedade na Barra do Rio Negro tinha um engenho de cana.²¹⁵

Em 1850 no inventário do senhor Francisco de Carvalho de Oliveira Pantoja consta que ele era dono de um engenho de moer cana movido por animais no rio Igarapé Miry. O mesmo ainda contava com taxos grandes e pequenos, um alambique de cobre, uma pipa, os utensílios são próprios da fabricação de aguardente.²¹⁶ A família Chermont que tinham negócios com o abastecimento de gado, também tinha o Engenho Santa Anna localizado na foz do rio Arary, no Distrito de Cachoeira, com (...) Engenho de moer cana a vapor (...) casa de destilação, dois alambiques montados (...) quatorze depósito para garapa (...) casa para o fabrico do açúcar (...).²¹⁷ Todos os utensílios citados são utilizados tanto no fabrico do açúcar quanto da aguardente o que demonstra que a família Chermont tinham negócios rentáveis em vários ramos da produção de alimentos.

O trabalho nos sítios e fazendas de cana era realizado em grande parte por escravos e depois pelos índios que faziam desde a plantação, colheita e fabricação de açúcar e/ou aguardente. Por exemplo, um dos proprietários de engenho em Abaeté era “o senhor Antonio José da Silva Brabo que contava com 23 escravos que faziam os mais diversos ofícios da carpintaria à fabricação da cachaça”²¹⁸ No sítio e engenho São José, “o senhor Antonio José tinha (...) 23 escravos (...) aptos ao trabalho, que no caso deste senhor

²¹² MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Sítios e Engenhos em Abaeté: Um estudo de Cultura Material (1840-1870)*. Monografia apresentada ao Colegiado de Graduação do Curso de História da Universidade Federal do Pará. Belém. Pará. 2006. pp. 15.

²¹³ WALLACE, *op. cit.*, pp. 82.

²¹⁴ WALLACE, *op. cit.*, pp.48.

²¹⁵ WALLACE, *op. cit.*, pp. 117.

²¹⁶ Arquivo público do Estado do Pará. Fundo: Autos de Inventário e Partilhas. Série: Juízo de Orfãos da Capital. Caixa/Ano: 1848-50, n. 03.

²¹⁷ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Juízo Municipal da Capital. Série: Autos de Testamentos. Caixa: 1868-1870. Doc. 1.

²¹⁸ MACÊDO, *op. cit.*, pp. 31.

dividia-se entre o engenho, as diversas lavouras, os trabalhos domésticos”²¹⁹ O senhor Francisco de Carvalho de Oliveira Pantoja dono do engenho em Igarapé Miry tinha 8 escravos.²²⁰ Já D. Inez Lacerda Chermont contava com 138 escravos que trabalhavam entre as fazendas de gado e também os engenhos, bem como outras atividades que pudessem ocupar.²²¹ Assim cultivando, plantando e fabricando açúcar e cachaça os interiores vão se consolidando neste tipo de cultura e reafirmando seus lugares na economia regional.

Cacau.

Outro produto era o cacau que sempre chegava a quantidades expressivas nas embarcações que entravam em Belém.²²² Ele já era extrativo desde o século XVII onde era colhido na floresta, e era denominado de bravo, apenas a partir de 1678 é que sua cultura foi autorizada por carta régia.²²³ Durante todo o século XVIII este produto também foi destaque na exportação com destino a Portugal. Do período de 1773 a 1786 foram exportados um total de 827.833 arrobas e 15 libras;²²⁴ em 1794 a 1802 os números foram de 764.826 arrobas e 30 libras e o ano de 1808 têm 16.465 arrobas; por fim no período de 1810 a 1818 calculamos uma soma de 968.164 arrobas e ½ libra.²²⁵

Essa cultura do cacau chega ao século XIX com força, nos interiores da capital da província e também do Amazonas originando boas fazendas de cultura do mesmo em 1861 entraram na capital 226.248 arrobas de cacau de onde parte desse cacau acabava ficando em Belém quando nos diz que portos da Província do Amazonas e do Pará exportaram para esta cidade nos vapores da Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas um total de 229.138\$000 réis em cacau.²²⁶

²¹⁹ MACÊDO, *op. cit.*, pp. 31.

²²⁰ Arquivo público do Estado do Pará. Fundo: Autos de Inventário e Partilhas. Série: Juízo de Orfãos da Capital. Caixa/Ano: 1848-50, n. 03.

²²¹ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Juízo Municipal da Capital. Série: Autos de Testamentos. Caixa: 1868-1870. Doc. 1.

²²² Sobre o cacau ver o trabalho de ALDEN, Dauril. *O significado da produção de cacau na região Amazônica no fim do período colonial; um ensaio de História Econômica comparada*. Belém: UFPA/NAEA;1974.

²²³ BARATA, Manoel. *Op. cit.*, pp. 308.

²²⁴ A exceção dos anos de 1782, 1783 que não encontramos dados para exportação do cacau. Supomos que nestes anos não houve. Em 1787, 1788, 1789 e 1805 também não houve exportação. *Ibidem*: nota 186. pp. 304-305.

²²⁵ BARATA, *op. cit.*, pp. 305,306 e 307.

²²⁶ Relatório apresentado à Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

Das 82.128 arrobas, de cacau, vindos de Óbidos cerca de 18.000 e uma fração²²⁷ ficou na capital das 40.000 arrobas exportadas de Santarém ficaram em Belém 18.044 arrobas; já de Prainha foram 40 arrobas, das 3.000 arrobas de Gurupá foi um total de 455 arrobas que ficaram na capital; em Breves foram 153 arrobas. De Cametá das 66.620 arrobas, 55.211 ficaram na capital.²²⁸ Existem ainda os interiores que apesar de aparecerem como exportando esse produto não há indícios nem valores que especifique se parte de sua produção ficava na província, ao que parece foram exportado para outros destinos. Entre eles estavam Alenquer com 16.000 arrobas, Muaná com 6.000 arrobas, Baião e Monte Alegre com 4.000 arrobas, Faro com 2.000 arrobas, Melgaço com 500 arrobas, Itaituba com 600 arrobas, Oeiras com 450 arrobas, Macapá e Mazagão com 400 arrobas.²²⁹

Além de Óbidos, Santarém e Cametá lideram a lista dos maiores números de arrobas de cacau exportado e como mostramos parte da produção ficava na capital, só de Cametá foram 55.211 restando apenas 11.409 que teve outro destino: de Santarém ficou em Belém um número menor apenas 18.044 arrobas e de Óbidos foi um total de 18 mil e fração para uma soma de 82.128 arrobas. Não é surpresa tais municípios liderarem a lista dos maiores fornecedores e conseqüentemente produtores de cacau. O Dr. Abel Graça no ano de 1871 nos aponta como os principais cultivadores do cacau Cametá, Igarapé-Mirim, Muaná, Santarém, Alenquer e Óbidos.²³⁰ Com essas cifras podemos nos indagar qual a destinação de todo esse cacau? Uma parte provavelmente seguia para as tabernas, mercearias e mesmo feiras para ser vendido e outra seguia para beneficiamento fosse de chocolates, fosse para elaboração de licores; ainda que somente

²²⁷ Não foi colocado o número na integral, pois encontra-se ilegível. É possível apenas visualizar que era 18 mil.

²²⁸ Os outros municípios citados na tabela não aparecem no quadro como fornecedores desse gênero para a capital. Estamos confrontando os valores a partir de um quadro do relatório do presidente de província que descreve os produtos importados pela capital no ano de 1861 dos Portos da Província do Amazonas e do Pará pelos vapores da Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas. Relatório apresentado à Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1^a de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. pp.68.

²²⁹ Relatório apresentado à Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1^a de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

²³⁰ Relatório Presidente de Província Dr. Abel Graça. Pará. 15 de Agosto de 1871. Typ. do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1871. pp. 45.

em 1867 a indústria da província contasse com uma fábrica de chocolate e uma destinada a fabricação de licor.²³¹

No geral o cacau era um produto que em grande parte era exportado e o que ficava na capital era empregada na fabrica de chocolate existente. O Dr. Couto Magalhães nos informa que no ano de 1863²³² chegaram à capital 239.717 arrobas do produto das seguintes localidades: Cametá 110.714 arrobas; Santarém 96.81; Capital (distritos do interior) 22.566 arrobas e Gurupá 1.279 arrobas.²³³ No entanto desses valores “quase todo o cacão e castanha foram exportados para outras províncias, e principalmente para fóra do império, ficando na capital mui pequena quantidade que foi empregada na fabrica de chocolate aqui existente”.²³⁴ Talvez a mesma fábrica descrita como única em 1867, pelo Presidente Raymundo de Lamare.

Cametá era considerada como um dos municípios mais produtivos tanto que em relatório de 1867 De Lamare ao comentar sobre a indústria e cultura salienta o fato de que o cacau era o produto mais importante e que Cametá era responsável pelo fornecimento de metade de todo cacau exportado para a capital.²³⁵ Dez anos depois em 1877 o Dr. João Capistrano presidente de província chamava a atenção para o fato de uma epidemia de peste ter sido dos fatores que fez o próprio comércio e lavoura terem sofrido uma queda dizendo o seguinte: “a peste que lavrou em muitos pontos e com intensidade em Cametá, um dos municípios mais *procdutores* e que se avantajava principalmente na cultura do *caçáo*”²³⁶.

²³¹ Relatório Exmo. Sr. Vice- Almirante e Conselheiro de Guerra. Joaquim Raymundo De Lamare. Presidente de Província. Em 15 de agosto de 1867. Pará. Typographia de Frederico Rhossard. Trvaessa de S. Matheus, casa n. 29. 1867.pp. 10.

²³² No ano de 1863 vindos de Manaus e portos intermediários temos uma quantia de 2.398 arrobas com 46 libras já consignados a diversos comerciantes e no mesmo dia 13 de abril foram importados de outros interiores cerca, de 1.703 arrobas. Relatório dos Negócios da Província do Pará. Dr. Couto de Magalhães Presidente de Província. Em 15 de Agosto de 1864. Pará. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. 1864.

²³³ Em outra data que vai de julho a dezembro de 1858 a janeiro a junho de 1859 vieram de Cametá para os portos da capital 9.356 arrobas de cacau. Fala dirigida a Assembléia Legislativa da Província do Pará pelo Presidente de Província Manoel de Frias e Vasconcellos. 1 de Outubro de 1859. Pará. Typ. Commercial de A. J. R. Guimarães. Travessa de S. Matheus, casa n. 2 AA. Mapa n. 30 C

²³⁴ Relatório dos Negócios da Província do Pará. Dr. Couto de Magalhães Presidente de Província. Em 15 de Agosto de 1864. Pará. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. 1864. pp. 67.

²³⁵ *Ibidem.* nota 194. pp. 10.

²³⁶ Fala apresentada à Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. João Capistrano Bandeira de Mello Filho. Em 15 de Fevereiro de 1877. Pará: Impresso na Typografia do Livro do Comércio Theophilo, Schlogel & Comp. Adm. Antonio Ribeiro dos Santos. 1877. pp. 123.

Batista em seu trabalho cita com produções significativas justamente o cacau o qual, “apesar de não ter crescido na mesma proporção que a seringa, apresentou volumes exportados, em determinados momentos, maiores que esse *ultimo* gênero”.²³⁷ A autora ainda nos diz que foi apenas no período entre 1862-1867 que o produto teve uma queda na exportação, mas que antes desse período o cacau mantinha uma produção preponderante. Queda que não foi tão brusca já que em relatório de 1867 nos produtos nacionais que foram exportados o cacau depois da borracha lidera os números com de 4.343.964 arrobas e 05 libras.²³⁸ Em 1872, dos gêneros exportados encontramos o cacau com 3.015.019 kilos.²³⁹ A importância do cacau mantêm-se no ano de 1875 segundo encontramos o seguinte comentário: “Cultiva-se, todavia ainda em escala importante, o *cacáu* que tem enriquecido o município e feito suas mais opulentas casas”.²⁴⁰ Vilhena em seu trabalho levanta o seguinte valor para o cacau nos anos de 1897-1898 com 2.374.034 kilos e entre 1898 a 1899 foram 2.626.559 kilos vindos do interior para a capital.²⁴¹

Através dos dados acima é possível entender que a cultura do cacau e as fazendas destinadas a essa cultura mesmo com a corrida pela borracha, não teve fim e que a cultura continuou em desenvolvimento. Em todos os anos pesquisados encontramos o cacau fazendo parte da renda provincial de alguma forma fosse para abastecer a capital, fosse para exportação, e ao lado da goma elástica compõem o maior número das rendas. Tal realidade fica evidente quando comparamos os kilos de cacau aos da borracha exportados pela província para fora do império no semestre de junho à dezembro de 1873 onde temos o primeiro num valor de 2.031.359 kilos já o segundo com 3.445.308 kilos uma diferença de 1.413.949 kilos.²⁴²

O mesmo Veríssimo que seguia a linha dos críticos à agricultura por falta de braços e também pelo fato de que a população na Amazônia destina-se apenas ao

²³⁷ BATISTA, *op. cit.*, pp.66.

²³⁸ Relatório Exmo. Sr. Vice- Almirante e Conselheiro de Guerra. Joaquim Raymundo De Lamare. Presidente de Província. Em 15 de agosto de 1867. Pará. Typographia de Frederico Rhossard. Trvaessa de S. Matheus, casa n. 29. 1867. s/ número de página.

²³⁹ Relatório do Presidente de Província Dr. Abel Graça. 15 de Fevereiro de 1872. Pará. Typ. Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 20. 1872. pp. 30.

²⁴⁰ Relatório do Presidente de Província Dr. Francisco Maria Correa de Sá e Benevides. 17 de Janeiro de 1875. Pará.Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1875. pp. 81.

²⁴¹ A autora coloca ainda como um dos motivos para a queda em alguns anos dos produtos regionais uma falta de políticas públicas que estivessem voltados para a agricultura. VILHENA, *op. cit.*, pp. 22 e 23.

²⁴² Relatório Exm. Snr. Barão de Santarém 2ª Vice-Presidente de Província. Em 18 de abril de 1873. Pará. Typographia do Diário do Gram-Pará. Travessa de São Matheus. n. 29. 1873.pp. 77.

extrativismo, também informa que nos idos de 1892 que o cacau após a borracha era o principal produto da indústria e que o Pará produzia mais do que o Amazonas onde tinha como os fundamentais centros produtores Cametá, Baião, Mocajuba, Santarém e Óbidos. Ou seja, tínhamos interiores produzindo cacau e braços também existiam, pois se não como explicar que entre 1897 a 1899 chegaram na capital 5.000.593 kilos do produto e que entre 1886 a 1889 ele continuava ocupando o 2^a lugar nas pautas exportáveis com 17.526.674 kilos.²⁴³

E ainda se fosse uma indústria apenas extrativa teria que haver pessoas para tirar e algumas vezes beneficiar o cacau. Então não vejo a dita cultura apenas como extrativista e totalmente decadente. Devemos entender antes que tipo de agricultura e pessoas se desejava para a Amazônia, já que as culturas existiam e na maioria das vezes formavam parcela significativa das rendas provincial. Até porque o produto não fazia parte das pautas exportáveis ele tinha outras utilidades na região, como nos informa Veríssimo:

(...) o cacau, além do seu emprego próprio como matéria-prima do chocolate, forneceria a uma indústria mais adiantada e inteligente outros produtos: a cinza da grande cápsula que envolve as sementes, riquíssima em potassa e *utilissima* na indústria da saboaria e congêneres, a manteiga ou banha de cacau, produto medicinal conhecido, e os produtos alcoólicos do suco da polpa das sementes, aguardente, licores.²⁴⁴

Em alguns jornais encontramos anúncios de sabão de cacau a venda na capital bem como da manteiga de cacau e licores o que explica a utilização do produto na capital e ratifica que ele não era apenas exportado, que parte do cacau ficava em Belém onde era empregado em diversas indústrias.

Sobre o beneficiamento do cacau Avé-Lallemant em 1859 observa que:

Por toda parte vicejam na floresta espessos maciços de cacaueiros. De longe brilham as grandes cápsulas amarelas dos seus frutos (...) uma polpa acidulada, que com açúcar se conserva sólida ou sob forma gelatinosa. (...) Alcançam com pouco trabalho um preço convidativo e proporcionam sempre bom lucro aos seus apanhadores”.²⁴⁵

Apesar da cultura do cacau ser vista pelo viajante como extrativa, note-se que existiam fazendas de cultivo a esse gênero no Pará e que como produto bastante significativo nas pautas comerciais que assim como a exportação para fora da província

²⁴³ VERÍSSIMO, *op. cit.*, pp. 174, 190 e 191.

²⁴⁴ VERÍSSIMO, *op. cit.*, pp. 184.

²⁴⁵ AVÉ-LALLEMANT. *op. cit.*, pp. 41.

os interiores também abasteciam a capital com a produção de cacau.²⁴⁶ Um desses lugares em que havia o cultivo do cacau era Jambuaçu sítio do Sr. Seixas, no Tocantins em que “A floresta que rodeava a casa, na verdade era uma enorme plantação de cacau estendendo-se por algumas milhas para o interior. Havia ali umas 60.000 árvores, todas plantadas”.²⁴⁷

Em 1868 no inventário de João Antonio Gomes e Dona Mathilde Izidia aparecia como de propriedade um sítio na foz do rio Maracapucú (Baixo-Tocantins) com 2.300 pés de cacauzeiros.²⁴⁸ Já em 28 de Outubro de 1875 D. Maria Felipa de Moraes constava em inventário como seus bens de 14.116 pés de cacauzeiros.²⁴⁹ Assim, nota-se que o cacau apesar de ser um dos maiores produtos que eram exportado em alguns anos ficando somente após a borracha nas pautas comerciais não era apenas exportado, ao que tudo indica uma parte significativa ficava na capital onde era utilizada de diversas formas como para fabricação de sabão, nas fábricas de chocolate e outras. Agora vejamos a castanha paraense que também destaca-se nas pautas exportáveis e ainda no consumo local.

A castanha que não era portuguesa, mas paraense.

Segundo Kidder a castanha do Pará era verdadeiramente deliciosa e pode-se entende-la como sendo possivelmente o mais importante produto alimentar de origem extrativista, no tocante ao consumo local. Em 1859 Avé-Lallemant exalta que “As castanhas são as nozes triangulares (...) Extrai-se delas também um óleo excelente, como faz por exemplo na cidade do Pará o vice-consul suíço,(...) que mandou vir para isso uma pequena máquina a vapor”²⁵⁰

No ano de 1858 algumas localidades das províncias do Amazonas e do Pará enviaram a quantia de 1.736 alqueires vindos dos seguintes municípios:

²⁴⁶ Alden, Dauril também trabalha essa perspectiva. Cf. ALDEN, *op. cit.*

²⁴⁷ WALLACE, *op. cit.*, pp. 59.

²⁴⁸ Arquivo público do Estado do Pará. Fundo: Autos de Inventários e Partilhas, Juízo Municipal da Capital. Caixa/Ano: 1868-70, n.03.

²⁴⁹ Arquivo público do Estado do Pará. Fundo: Juízo de Direito da 1ª Vara Cível. Série: Autos Cíveis de Inventário e Partilhas. 28 de abril de 1875. Caixa: 2.

²⁵⁰ AVÉ-LALLEMANT. *op. cit.*, pp. 146.

Tabela IV.
Castanhas de Diferentes Lugares das Províncias do Amazonas
e Pará exportada para Belém em 1858.

| Procedência | Quantidades alqueires |
|----------------------|-----------------------|
| Manaus (Amazonas) | 171 alq. |
| Serpa (Amazonas) | 986 alq. |
| Óbidos (Pará) | 479 alq. |
| Santarém (Pará) | 47 alq. |
| Gurupá (Pará) | 53 alq. |
| Fonte Boa (Amazonas) | 66 alq. |
| Total | 1.769 alq. |

Fonte: Relatório Vice-Presidente de Província Ambrósio Leitão da Cunha. Pará. Typ. Commercial Antonio José Rabello. 1858. p. 39-41.

Tabela V.
Castanha vinda de diferentes lugares da província para a capital em 1861.

| Procedência | Quantidade | Valor |
|--------------|------------------|-------------|
| Cametá | 9.086 alqueires | |
| Macapá | 2.500 alqueires | 7.500\$000 |
| Mazagão | 4.000 alqueires | 10.000\$000 |
| Gurupá | 8.000 alqueires | |
| Porto de Moz | 500 potes | 1.000\$000 |
| Baião | 15.000 alqueires | |
| Melgaço | 2.000 alqueires | 4.000\$000 |
| Portel | 800 alqueires | 1.600\$000 |
| Oeiras | 500 alqueires | 1.000\$000 |
| Santarém | 10.000 alqueires | 20.000\$000 |
| Alemquer | 12.000 alqueires | 30.000\$000 |
| Óbidos | | 2.400\$000 |
| Faro | 800 alqueires | 1.600\$000 |
| Itaituba | 120 alqueires | 240\$000 |

Fonte: Relatório apresentado. À Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

Em 1858 baixaram na capital 1.769 alq. de castanhas vindas de diversos portos, entre eles Serpa e Óbidos que maior quantidade enviou. Já na tabela V, em 1861 os números aumentaram significativamente. Foram 65.306 alqueires de castanhas vindas dos interiores à exceção de Óbidos que não contava a quantidade apenas o preço de 2.400\$000 réis o que nos leva a crer que a quantidade estava acima de 800 alq. já que Faro com seus 800 alq. fez um valor de 1.600\$000 réis. Baião lidera os números da

tabela de 1861 com uma quantidade de 15.000 alqueires de castanha, seguido de Alenquer com 12.000 alqueires, o qual em 1863 contava com apenas 3.978 alqueires, uma quantia muito menor comparada a dois anos antes. Havia Também Santarém que fazia 10.000 alqueires.

Em 1863, mais uma vez as localidades do Baixo Amazonas estavam entre as principais fornecedoras de castanha para o abastecimento e consumo da capital. O Baixo Tocantins também manteve em alta sua exportação de castanha-do-pará para Belém. Vejamos a tabela VI:

Tabela VI
Quantidade de Castanha e sua origem que chegou à capital em 1863.

| Origem | Castanha/alq. |
|-------------------------|----------------------|
| Tocantins. | 18.164 alq. |
| Santarém. | 7.751 alq. |
| Gurupá. | 5.423 alq. |
| Óbidos. | 4.844 alq. |
| Alenquer. | 3.978 alq. |
| Macapá. | 2.098 alq. |
| Ilhas de Macapá. | 1.953 alq. |
| Breves. | 1.610 alq. |
| Oeiras. | 1.508 alq. |
| Cairary. | 1.200 alq. |

Fonte: Relatório dos Negócios da Província do Pará. Dr. Couto de Magalhães Presidente de Província. Pará. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. 1864.

A castanha-do-pará tinha lá sua importância também por conta da exportação para o estrangeiro. No ano de 1867 foram despachados para o estrangeiro como Inglaterra, Estados Unidos, França, Portugal e outros cerca de 465.165\$600 réis em castanha.²⁵¹ No semestre entre junho e dezembro de 1873 foram exportados 720.454 kilos de castanha num valor de 96.852\$760 réis. Em 1876, foram computados 1.842.289 ½ kilos do produto.²⁵²

Em 1875 alguns interiores mantinham a exportação de castanha como era o caso de Cameté que as exportava em grande quantidade. Já Portel, que em 1861 enviou 800

²⁵¹ Relatório Exm. Snr. Vice-Presidente de Província Joaquim Raymundo de Lamare. Em 6 de Agosto de 1868. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n 29. pp. 23 /25.

²⁵² Relatório Exmo. Snr Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de fevereiro de 1874. Pará. Typographia do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n . 29. 1874. p. 77 & Fala Dr. João Capistrano Bandeira de Mello Filho. Em 15 de Fevereiro de 1877. Pará. Typ. do Livro do Commércio. Theophilo, Schoogel & Comp. Adm. Antonio Ribeiro dos Santos. 1877. pp. 136.

alqueires, apresenta-se em 1875 com uma “exportação avultada de castanhas que abundam nas margens dos rios Pacajá e Anapú”.²⁵³ Outro era Faro que em 1861 havia exportado 800 alqueires e em 1875 mantinha seu comércio de castanha, já que além do peixe que era exportado em grande escala “exporta-se também carne, borracha e castanha em boa quantidade”.²⁵⁴ Em Itaituba, em 1861 se exportou 510 libras com um valor de 2.400\$000 réis.²⁵⁵ Um ano depois vieram de Chaves para Belém dos municípios de Macapá e Breves cerca de 500 alqueires de castanha e ainda de Óbidos para Belém 936 alqueires, provenientes de Óbidos, Santarém, Prainha e Porto de Móz.²⁵⁶ Esse comércio com os interiores permaneceu entre 1870-1871 sendo exportados 1.554.541 kilos de castanha da terra.²⁵⁷ Nos idos de 1875 o município de Itaituba e Óbidos mantinham a exportação em larga escala da dita.²⁵⁸ No ano entre 1897-1899 chegaram para o consumo da capital de diversos interiores 141.813 *hect* de castanhas,²⁵⁹ número bem acima daquele do ano de 1863 quando vieram 41.453 alqueires de castanha.²⁶⁰

Feijão era pouco, mas tinha...

Outro produto que chegava à capital produzido nos interiores da província era o feijão. Em 1858 encontramos-lo entre os produtos agrícolas da província exportados para o estrangeiro no valor de 12.000 réis.²⁶¹ No ano de 1861 chegaram à capital 3.624 alqueires de feijão donde quem lidera a lista com maior número é Bragança com 3.164.

²⁵³ Relatório apresentado ao Exm. Snr. Dr. Francisco Maria Corrêa de Sá e Benevides pelo Exm. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 17 de Janeiro de 1875. Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1875. pp. 82.

²⁵⁴ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. p. 85.

²⁵⁵ Relatório apresentado. Á Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

²⁵⁶ Relatório Exm. Snr. Vice-Presidente de Província Joaquim Raymundo de Lamare. Em 6 de Agosto de 1868. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. p. 23 /25.

²⁵⁷ Relatório Presidente de Província Dr. Abel Graça. Em 15 de fevereiro de 1872. Pará. Typ. Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 20. pp. 30.

²⁵⁸ Relatório apresentado ao Exm. Snr. Dr. Francisco Maria Corrêa de Sá e Benevides pelo Exm. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 17 de Janeiro de 1875. Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1875. pp. 85 e 86.

²⁵⁹ VILHENA, *op. cit.*, pp. 22/23.

²⁶⁰ As castanhas vieram de Santarém 7. 751 alq.; Cabo Norte com 2.093 alq. Cameté com 18.164 alq.; Óbidos com 4.044 alq.; Alemquer com 3.978 alq. E Gurupá com 5.423 alq. Relatório de Negócios da Província. Presidente Couto de Magalhães. Em 15 de Agosto de 1864. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. Pará. 1864.

²⁶¹ Relatório Vice-Presidente de Província Leitão da Cunha. Em 15 de agosto de 1858. Pará. Typographia do Commercial de Antonio Jozé Rabello. pp. 32.

Seguida de Santarém com 200 alqueires, Portel com 100 alqueires, Muaná e Faro ambos com 50 alqueires, Macapá, Melgaço e Oeiras com o número reduzido de 20 alqueires.

262

Bragança era um dos interiores agrícolas que tinha na sua cultura além da farinha o feijão, então grande parte de tais produtos eram abastecidos por Bragança. No ano de 1862 o Município de Belém com 1.130 alqueires sendo que neste ano o município da Capital contava com 1.437 estabelecimentos dedicados a cultura do feijão, cacau, milho, arroz, café, algodão e fumo.²⁶³ No ano de 1863 vieram para consumo da capital 2.023 alqueires de feijão.²⁶⁴ Entre os anos de 1897-1899 foram enviados para a capital 218.338 kilos²⁶⁵ de feijão de regiões agrícolas do interior sinal de que nem o feijão desapareceu de nossa agricultura. E sempre nas épocas de carestia o feijão era importado ou do Rio ou do Ceará. Era também produzido feijão em Chaves e no Guamá. Todavia, no Mojú, na capital e em Santarém, Por exemplo, segundo o presidente Azevedo a produção era insuficiente. De fato, se observarmos a tabela XVII tirando Bragança, os demais municípios tinham uma produção bem pequena, daí porque o feijão acaba sendo um produto importado do Maranhão e Ceará quando não do Rio de Janeiro para o equilíbrio do abastecimento.

Quero então chamar atenção para a importância do comércio entre a capital e os interiores. À existência de produtos que foram citados neste capítulo, os quais vinham em sua maioria dos interiores, confirma aquilo que defendo: que até fins do século XIX as fazendas de cultura e pecuária eram capazes de fornecer artigos para o abastecimento da capital e mesmo para a exportação. Batista em seu trabalho já defendia este argumento de que mesmo que com o crescimento gomífero a produção não ficou estagnada, a autora chega a ressaltar que no início da economia gomífera a produção de alimentos possa ter sido prejudicada já que: “O mercado externo ditava os preços da borracha, e os braços trabalhadores da Província corriam para as áreas de extração da

²⁶² Relatório apresentado. À Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

²⁶³ Relatório apresentado. À Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard. pp. 57.

²⁶⁴ O feijão teve procedência de: Guamá 123 alqs.; Bragança com 1.357 alqs.; Capim com 190 alqs. E Santarém com 353 alqs. Relatório de Negócios da Província. Presidente Couto de Magalhães. Em 15 de Agosto de 1864. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. Pará. 1864.

²⁶⁵ VILHENA, *op. cit.*, pp. 22 e 23.

seringa tentando, quem sabe, tirar o seu quinhão dessa economia que se agitava”.²⁶⁶ No entanto, “se forem lidas mais atentamente algumas das fontes disponíveis sobre a exportação de determinados gêneros da Província, pode-se ver que os dados indicam momentos de crescimento no volume dos gêneros agrícolas comercializados”.²⁶⁷

Através dos dados expostos neste capítulo é possível afirmar que apesar da economia gomífera ter tido uma grande importância e monopolizado as atenções comerciais, a produção local manteve-se e foi capaz de produzir alimentos para o abastecimento da capital, e mesmo da própria Província. Outro ponto é notar que mesmo os produtos que contavam as pautas de exportação também em certa medida eram consumidos na capital, a exemplo o cacau. E por fim, entender que as tão propaladas crises de carestia que eram constantemente citadas nos Relatórios Provinciais ou ainda pelos representantes do Governo poderiam estar relacionadas a outros fatores, tais fatores serão apresentados e discutidos no capítulo que segue. Logo, dizer que não tínhamos cultura deste produto e que tudo foi dizimado com o alarido da borracha é exagero e de certo modo simplifica a análise da organização produtiva dos interiores da Província.

²⁶⁶ BATISTA, *op. cit.*, pp. 61.

²⁶⁷ BATISTA, *op. cit.*, pp. 65.

Capítulo II: Sobre a falta de víveres: fatores sociais, econômicos, demográficos e “naturais”.

Primeiras palavras.

Até aqui mostrei como se dava a presença dos produtos regionais na capital e que durante a segunda metade do século XIX temos um comércio significativo entre a capital, a Província do Amazonas e os diversos interiores do Pará. Em meados do século XIX, Ângelo Custódio Corrêa nos informa que o considerado aumento das rendas durante o 1^a semestre de 1850 ocorreu tendo em vista o maior número de gêneros chegados do interior e que tinham como destino os mercados da capital.²⁶⁸ Ora, através dos números elencados se pode ter a certeza de que os interiores e/ou sertão estavam produzindo, que este comércio nunca parou por conta da economia da borracha e que o abastecimento da capital fazia-se de forma significativa através dos produtos regionais.

Todavia não podemos dizer que a capital e alguns interiores ficaram isentos das crises de determinados víveres, sendo preciso discutir determinadas questões sobre o que possibilitavam tais momentos de conjunturas. Não creio poder dizer que tais crises existiram tão somente pelo “*Boom*” da economia da borracha que tirava os braços das áreas agrícolas e da pecuária. Trabalho com a idéia de que apesar da borracha ter sido o grande produto para o comércio no período estudado e ter tido uma grande propagação de braços que foram trabalhar na economia da goma elástica, como alguns presidentes de Província ponderavam, penso que as crises tão propaladas pelos administradores sobre a agricultura tinham outros motivos que levavam aos momentos de carestia onde os produtos agrícolas e alimentares ficavam a preços elevados ou ainda uma procura maior que a oferta, mas se levarmos em conta o significativo crescimento demográfico, vê-se que este contribuiu para que em muitos momentos os alimentos não fossem suficientes, soma-se a esse os fatores naturais como o clima da região e as enchentes e outros que serão discutidos neste capítulo.

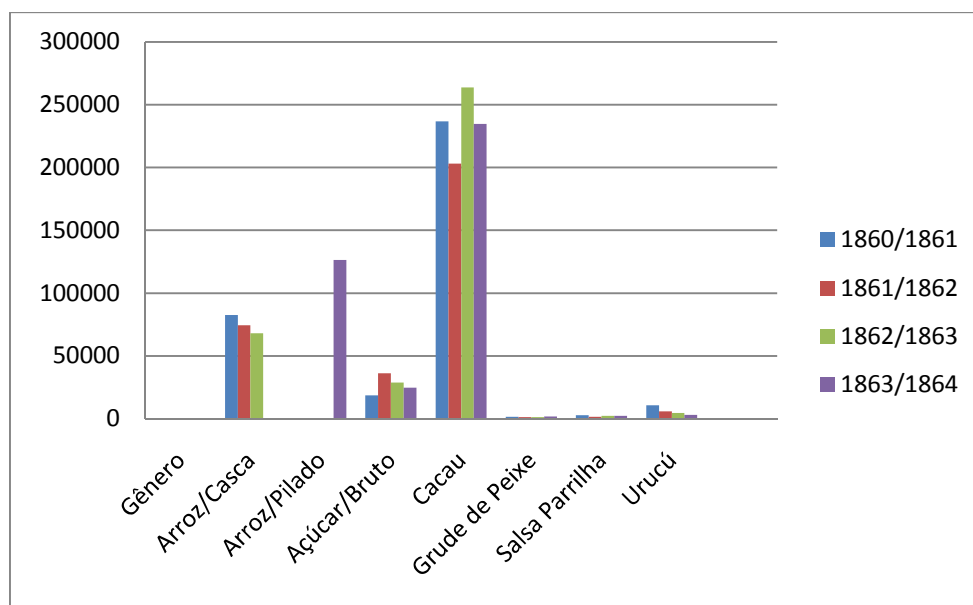
No ano de 1854 o presidente de Província Rego Barros nos informa que o valor da importação era praticamente o dobro da exportação já que aos seus olhos:

²⁶⁸ As informações citadas foram encontradas no trabalho de BATISTA, *op. cit.*, pp. 55.

(...) do preço extraordinário a que tem subido a borracha, e consequentemente do emprego quase exclusivo dos braços na sua extração e fabrico, à ponto de nos ser preciso *actualmente* receber de outras províncias gêneros de primeira necessidade, e que dantes produzíamos até para fornece-lhes”.²⁶⁹

Batista aponta que essa possível “crise da agricultura provincial” pode ser reinterpretada, assim como as palavras de tais presidentes, uma vez que se “forem lidas mais atentamente algumas das fontes disponíveis sobre a exportação de determinados gêneros da Província, pode-se ver que os dados indicam momentos de crescimento no volume dos gêneros agrícolas comercializados”.²⁷⁰ Também já foi dito que os interiores possuíam significativo comércio com Belém. O gráfico abaixo do período entre 1860 a 1864, momento onde a borracha está em crescimento, demonstra que é possível encontrar os produtos agrícolas e através de seus números perceber a importância das lavouras de culturas na província paraense e comércio dos gêneros alimentares, entre outros.

Gráfico 3: Gêneros exportados pela Província entre 1860-1864.



Fonte: Relatório dos Negócios da Província do Pará. Dr. Couto de Magalhães Presidente de Província. Pará. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. 1864

Face os números acima e as análises já feitas sobre alguns desses principais produtos, como se pode negar a existência da produção agrícola na Região? Ela não apenas existia como além de abastecer a capital ainda permitia a sua exportação, tais produtos acima citados somam a lista dos mais exportados pela Província juntamente

²⁶⁹ *Apud*, Batista, *op. cit.*, pp. 63.

²⁷⁰ BATISTA, *op. cit.*, pp. 65.

com a Borracha. Os produtos que tinham maior consumo têm um equilíbrio quanto a sua quantidade como é o caso de arroz com casca, arroz pilado, açúcar e cacau.

Basta lembrar que os produtos de principal consumo na capital em parte eram abastecidos pelos interiores, como foi o caso da farinha, do arroz, do feijão, do milho e açúcar que em 1863 tiveram como principais fornecedores o município de Bragança e alguns distritos das comarcas da capital; além de Muaná que forneceu 1.028 alqueires de arroz; Santarém que enviou 353 alqueires de feijão e o Marajó com 1.083 mãos de milho. Em muitos momentos não houve uma falta de produtos agrícolas e sim vários fatores que não permitiam que os alimentos chegados à capital fossem suficientes para toda a população. Tais fatores serão analisados a seguir.

II. I. Os fatores que causavam as “crises”.

Acredito que o diagnóstico dos períodos de crise talvez fosse presente nas queixas dos presidentes de Província porque não se tinha uma produção agrícola aos moldes europeus, onde havia uma lavoura agrícola em larga escala, e isso é possível de identificar nas falas dos governantes, daí o porquê do incentivo e a esperança de que a colonização européia mudasse tal quadro.²⁷¹ Mas, insistiam igualmente de outros fatores que contribuíam para a carestia de determinados produtos. Até porque as crises de carestia não estavam apenas relacionadas à falta ou não de oferta mais a insuficiência dela ou o elevado preço as quais podiam ser encontradas os gêneros fato este que em parte era resultado dos vários fatores que serão aqui analisados.

Produção versus população.

Braudel dizia que falar tão somente da vida material das coisas que compunham a vida do homem não era “a única maneira de avaliar sua existência cotidiana. Também o número dos que partilham as riquezas da terra faz sentido”.²⁷² Já que “vida material são homens e coisas, coisas e homens”.²⁷³ Ora, se a quantidade de homens é necessária como uma espécie de indicador para entender a própria vida material. Uma análise sobre o aumento demográfico e o abastecimento da cidade de Belém se torna um indicador fundamental para abranger como as chamadas crises de carestia eram também provenientes do aumento demográfico e não da falta de produtos.

Assim o crescimento demográfico que a cidade de Belém conhece na segunda metade do século XIX gera uma carestia de produtos alimentícios, já que neste período há uma intensificação da entrada de imigrantes cearenses e ainda europeus. Os cearenses intensificam a vinda com a “seca dos dois sete” que arrasou negócios e lavouras. Já que “após a seca de 1877-78 e 1888-89, cerca de 17.000 migrantes nordestinos tinham se deslocado para o Estado do Pará”.²⁷⁴

²⁷¹ Luciana em seu trabalho já traz a tona tal preocupação entre as diferenças de produção agrícola entre a Europa e o Brasil. Cf. BATISTA. *op. cit.*

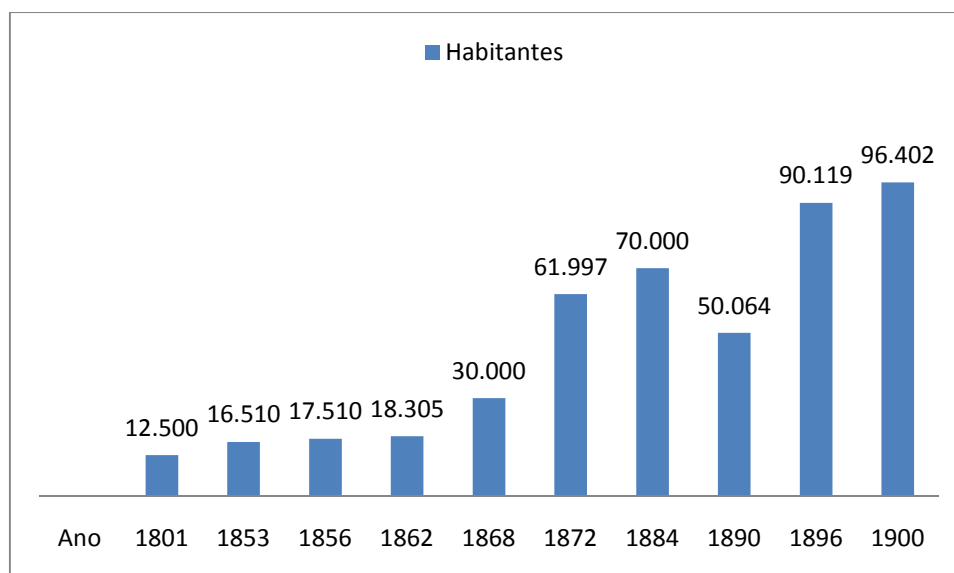
²⁷² BRAUDEL, Fernand, *Civilização Material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII. As estruturas do cotidiano*. Trad. Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 19.

²⁷³ BRAUDEL, *op. cit.*, p. 19.

²⁷⁴ CANCELA, *op. cit.*, pp. 84.

Os imigrantes que vinham para o Pará iam para as colônias agrícolas, ou ficavam na cidade ou ainda estavam envolvidos nos seringais de borracha. Faziam sim a diferença no contingente populacional na Província e em Belém e conseqüentemente no abastecimento, já que “uma sobrecarga ascensorial de pessoas acaba muitas vezes, e antigamente acabava sempre, por ultrapassar as possibilidades de sustento das sociedades (...)”.²⁷⁵ E ainda: “ao agravar-se o surto demográfico acarreta uma deterioração dos níveis de vida, aumenta o número sempre impressionante dos subnutridos, dos miseráveis e dos desenraizados”.²⁷⁶ Assim, as chamadas crises de carestia que as autoridades tanto propalavam, além dos fatores já expostos encontrava no aumento populacional um dos fatores para a insuficiência de produtos alimentícios. O gráfico abaixo ressalta o fluxo do aumento demográfico em na cidade de Belém:

Gráfico 4: População da Capital do Pará na segunda metade do século XIX



Fonte: CANCELA, Cristina Donza. *op. cit.*, p. 81. & BATISTA, Luciana. *Op. cit.*

Pelos dados podemos perceber que até em 1862 a população mantém num aumento razoável e que o acréscimo demográfico sofre grande crescimento no período áureo da borracha em 1868 o contingente populacional estava em 30.000 habitantes em quatro anos o número de habitantes dobra, em 1872 quando havia 61.997 habitantes. Ora, “Neste período, a economia da borracha ascendera, e a renda da província, advinda

²⁷⁵ BRAUDEL, *op. cit.*, pp. 21.

²⁷⁶ BRAUDEL, *op. cit.*, pp. 21.

das taxas de exportação, crescera mais de 100% entre os anos de 1852 e 1865. Neste último ano, a borracha já constituía dois terços do valor das exportações do Pará”.²⁷⁷

No ano de 1884 a população na capital chegava aos 70.000 habitantes e ao longo das outras décadas os números aumentam a exceção de 1890 onde há uma queda já que se deve ter uma preocupação com alguns dados estatísticos, pois, “ (...) é necessário que se observem que os números indicadores da população dos censos e relatórios oficiais podem ter diferenças entre si, por vezes acentuadas”.²⁷⁸ No caso do censo de 1890 o valor menor de 50.064 habitantes pode ter explicação pela falta da realização de uma estimativa plausível já que segundo o relatório provincial de 1890 houve dificuldades nos métodos adotados para se abranger toda a população.²⁷⁹

Além do mais segundo estudos de Ruth Burlamarqui²⁸⁰ sobre demografia outros motivos podem ser considerados como “a descoberta de novos seringais no Amazonas, que poderia ter contribuído para o deslocamento de população rumo a essa nova área de expansão, e por fim, a migração de nordestinos para a província do Amazonas, bem como o retorno de alguns deles para seus estados de origem”.²⁸¹ Para os anos de 1896 os números sobem novamente para 90.119 habitantes e chegam em 1900 com cerca de 96.560 habitantes, o que denota forte crescimento.

Apesar das disparidades relacionadas à população o fato mais significativo é que a população crescia em índices elevados e que havia provavelmente uma necessidade de maior quantidade de alimentos. Até porque como grande parte destes habitantes residia na capital,²⁸² o número de alimentantes seria maior. Provavelmente, alimentos havia, até porque “os tipos de alimentos consumidos pela maior parte da população provincial não parecem ter sofrido grandes impactos pela produção da goma elástica”.²⁸³ O que ocorria era que a quantidade de produtos que chegavam à capital em dados momentos não eram suficientes para atender toda a procura. Vejamos os dados abaixo:

²⁷⁷ CANCELA, *op. cit.*, pp. 81 e 82.

²⁷⁸ CANCELA, *op. cit.*, p. 79.

²⁷⁹ CANCELA, *op. cit.*, p. 80.

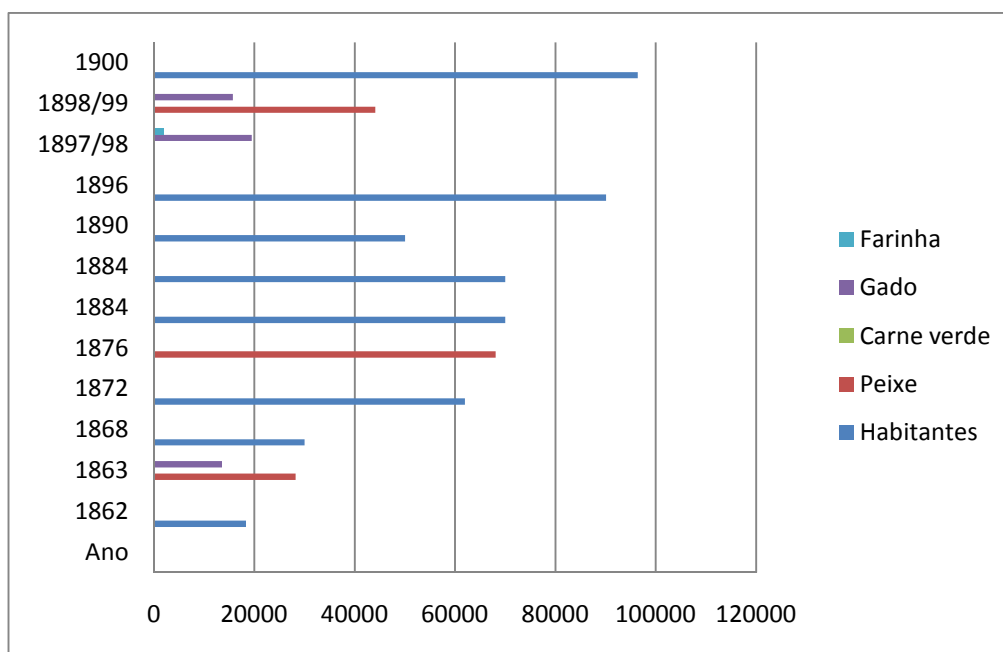
²⁸⁰ *Apud.* CANCELA, *op. cit.*, pp. 83.

²⁸¹ CANCELA, *op. cit.*, p. 83.

²⁸² Cancela em seu trabalho nos informa que durante as décadas de 1870 a 1920 cerca de 20% a 25% da população do Pará vivia em Belém. CANCELA, *op. cit.*, p. 83.

²⁸³ BATISTA, *op. cit.*, p. 87.

Gráfico 5: População versus Produção entre 1860-1900



Fonte: Relatório do Presidente de Província Relatório dos Negócios da Província do Pará. Dr. Couto de Magalhães Presidente de Província. Em 15 de Agosto de 1864. Pará. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. 1864. Fala apresentada à Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. João Capistrano Bandeira de Mello Filho. Em 15 de Fevereiro de 1877. Pará: Impresso na Typografia do Livro do Commércio Theophilo, Schlogel & Comp. Adm. Antonio Ribeiro dos Santos. 1877. VILHENA, *op. cit.*, pp. 22/23.

Pelo gráfico acima é possível chegar a algumas conclusões quando se relaciona o aumento demográfico com a quantidade de produtos chegados à capital. O 1ª fato observado é que houve um aumento considerável da população e não houve um acréscimo da chegada de produtos regionais a capital, pelo menos os mais consumidos que eram carne, peixe e farinha. Apesar de que houve para alguns produtos como a farinha um considerável aumento nas últimas décadas do século XIX. Nesse sentido vamos aos números para melhor análise.

Em 1862 a população da capital estava em torno de 18.305 habitantes e têm-se para o ano de 1863 cerca de 28.216 arrobas de peixe, 54.171 alqueires de farinha e 13.565 cabeças de gado que estavam destinados ao consumo. Já em 1876 a quantidade de produtos contava um valor maior para o peixe foram quase o dobro e cerca de

184.719,86 arrobas de carne, e 61.117,4 arrobas de peixe, e já em 1872 a população havia triplicado com relação a 1862 com cerca de 61.997 habitantes.

Em 1863 quando a população havia aumentado em relação ao ano de 1857 o número de reses foi praticamente a mesma de 1857, pois vieram em 1867 13.565 cabeças de gado, 425 cabeças a mais que 1857 num intervalo de 6 anos. Sendo que em 1856, por exemplo, um ano antes a população já estava em 17.510 habitantes. O que ressalta um aumento quase insignificante de gado para abastecimento da população que havia crescido.

No entanto, à medida que chega o fim do século XIX e a população passa em 1896 de 90.119 para 96.560 em 1900 e paralelo a isso não se vê um aumento considerável na quantidade de produtos, pois, no ano de 1897 /98 o valor do peixe chegado é de 25.674,33 é menor inclusive da quantidade que veio em 1863 que foi de 28.216 arrobas tendo apenas um aumento entre 1898/99 que passa para 44.096,733 arrobas, porém quantidades inferiores a inclusive o ano de 1876 quando os impostos arrecadaram sobre a quantidade de 68.117,4 arrobas quando a população era bem inferior a dos anos de 1898/99. No ano de 1884 a população contava com cerca de 70.000 habitantes e chegaram para o abastecimento cerca de 21.712 bois e 2.406 vacas um aumento comparado ao ano de 1857 de 10.978 bois/vacas sendo que houve um aumento da população bastante significativo, ainda mais se tomarmos como ponto o ano de 1856 um ano antes de 1857, com uma população de 17.510 habitantes para 70.000 em 1884.

A carne também em alguns anos foi ao que parece insuficiente, pois teve diminuição na produção, entre 1897/98 vieram 71.53 arrobas e 19.508 cabeças de gado o que também é um numero reduzido para uma população que dois anos depois já contava com 96.560 habitantes.²⁸⁴ E mesmo as arrobas contavam valores menores que em 1876 quando foram 184.719,86 arrobas em detrimento de 71.53 arrobas entre 1897/98. Já entre 1897/1899 o número de bois foi de 45.188 um aumento de 25.68 cabeças comparado a 1897/98 quando vieram 19.508, só que a população que em 1896 contava com 90.119 habitantes pula em 1900 para 96.560 um aumento de mais de 6.000 habitantes.

²⁸⁴ CANCELA, *op. cit.*, p. 81.

A farinha também compunha a lista dos gêneros de 1ª necessidade e podemos dizer que entre os anos analisados no gráfico houve um aumento na chegada dos alqueires de farinha, no entanto, ela era um produto base da alimentação o que sugere que este aumento existia mais não necessariamente era suficiente, por exemplo, em 1863 chegaram 54.17 alqueires de farinha já entre 1897/98 foram 1.934,123 alqueires e entre 1897/98 foi para 2.122,840, 5 alqueires de farinha sendo que o aumento populacional como já falei foi significativo nesse período quando a população da capital chegou a contar com mais de 96.000 habitantes e os valores dos produtos eram por ano não por mês, nem por dia. Ou seja, isso posto é plausível que o número de víveres era menor do que em outros anos quando a população era maior o que nos faz pensar que o crescimento demográfico alterava de forma significativamente o abastecimento e contribuindo para as chamadas crises de carestia.

Assim, pelo exposto acima se entende porque em alguns momentos os preços dos produtos eram elevados, já que com o aumento populacional a oferta se tornava insuficiente e os produtos encareciam Batista já fazia referência ao aumento demográfico como um fator do encarecimento de alguns produtos mais não como um único fator já que:

Belém possa ter experimentado, de fato, um crescimento nas quantias de alguns dos produtos alimentícios consumidos pelos seus habitantes, tanto pelo ganho populacional que teve (e sua correspondente demanda), quanto por motivos outros que não uma insuficiente produção.²⁸⁵

O fato mais significativo de se perceber é que a população crescia em índices elevados e que havia provavelmente uma necessidade de maior quantidade de alimentos. Possivelmente, alimentos havia, até porque “os tipos de alimentos consumidos pela maior parte da população provincial não parecem ter sofrido grandes impactos pela produção da goma elástica”.²⁸⁶ E se o abastecimento desses produtos não foi abalado com a produção dinâmica da economia gomífera é evidente que muitos produtos também com o “boom” da borracha tornaram-se mais procurados pelos novos hábitos e padrões estes também tinham preço mais elevado, em especial os importados.

Assim, os produtos chegavam do interior tornavam-se insuficientes, pois com “a chegada de pessoas vindas de outros Estados, atraídos pelo lucro da borracha”.²⁸⁷

²⁸⁵ BATISTA, *op. cit.*, pp. 91.

²⁸⁶ BATISTA, *op. cit.*, pp. 87.

²⁸⁷ VILHENA, *op. cit.*, pp. 24.

Assim, entender o crescimento demográfico é estar atento para que este fator fosse um dos principais fatores que culminavam com as crises de carestia, estas abalavam não apenas a população que ficava obrigada a comprar carne e peixe com preços mais elevados mais acima de tudo altera a própria dinâmica da economia na capital, já que não apenas o governo vai ter que buscar produtos fora da Província para completar o abastecimento e isso também encarecia o produto, como os próprios revendedores e comerciantes do produto tinham a árdua tarefa de manter um preço que ainda elevado fosse possível acessível as classes mais desprovidos financeiramente. Assim, entre o aumento populacional e no vai e vem de pessoas surgia outra preocupação dos governos e da população no que tange o problema de abastecimento eram as epidemias que grassavam vidas mais também desestabilizavam o abastecimento local.

As epidemias não causavam apenas mortes e sim fome.

No seu relatório de 1^a de agosto de 1850, Jeronimo Francisco Coelho alertava sobre a epidemia de febre amarela vinda do porto de Pernambuco em 24 de janeiro do mesmo ano e os prejuízos causados:

*As transacções mercantís pararão; algumas Repartições Públicas deixarão por algum tempo de funcionar; os navios a carga ficarão sem poder seguir viagem, uns pela perda da maior parte das tripulações, e outros por falta de gêneros, porque os habitantes do interior deixarão de vir á Capital.*²⁸⁸

Em 15 de outubro de 1855, o então Vice-Presidente Pinto Guimarães chamava atenção para o fato de que: “Perdemos muitas vidas que vão causar grande atraso á nossa lavoura porque esta epidemia *affectou* quase exclusivamente á população de cor”.²⁸⁹ No ano seguinte, em 29 de maio de 1856 o então presidente Rego Barros em sua exposição de seu relatório faz referência ao comércio e navegação como seguindo em “marcha ascendente, e ainda entorpecido *actualmente* pela crise sanitária por que

²⁸⁸ Relatório feito pelo Exmo. Sñr. Conselheiro Jeronimo Francisco Coelho presidente desta Província. 1^a de Agosto de 1850. Pará. Impresso na Typographia de Santos & Filhos, Rua de S. João canto da Estrada de S. José. 1850. p. 10. De Janeiro /Julho foram atacados pela epidemia um total de 12.000 enfermos destes estavam computados o número de 506 mortes.

²⁸⁹ Ainda no ano de 1855 a renda do Tesouro Público Provincial foi de 715.634\$904 réis uma diferença para menos em consideração ao ano anterior de 78.620\$069 e segundo João Maria de Moraes uma das causas segundo o inspetor da repartição era: “(...) a *falencia* de braços e *productos* na calamitosa quadra da epidemia, e a baixa dos preços desses poucos *productos*”. Relatório apresentado pelo Exm. Senr. Dr. Henrique de Beaurepaire Rohan. Em 15 de Agosto de 1856. Typ. de Santos & Filhos. 1856. Relatório apresentado pelo Vice-Presidente Pinto Guimarães. 15 de Outubro de 1855. Publicado como anexos do Relatório 16 de Out. 1855 e da Falla 26 Out. 1855. p. 13.

passou a Província”.²⁹⁰ Devido a essa enfermidade a falta de abastecimento de viveres ocasionada pela falta de relações comerciais entre a capital e os interiores levou a um período de carestia como nos informa o Dr. Moraes presidente provincial:

A fome porém, este outro *flagello* desolador ameaçava já seus habitantes, e começava a *augmentar* o horror da situação, pela *escacêz* e alta dos preços dos viveres, *occasionada* pelo terror e estragos da moléstia reinante, que tinha interrompido *quasi* todo o *commercio* do interior com a Capital.²⁹¹

Para tentar sanar o problema o governo provincial recorreu aos principais proprietários de gado do Marajó que juntamente com as fazendas nacionais ficariam encarregados de enviar todo gado que tivessem disponíveis e da mesma forma, que os lavradores dos rios Acará, Capim e Bragança por sua vez despachassem farinha.²⁹² E ainda foram enviados pelo Governo Imperial dois Brigues com diversos gêneros alimentícios como auxílio para ajudar no período epidêmico e também para uma possível crise de fome. Assim, o brigue “*Anna Feliz*” trouxe farinha de trigo, carne seca e farinha de suruhy.²⁹³

Nesse sentido, não era só a borracha que dificultava a produção de gêneros existiam outros fatores como as epidemias que contribuía para a falta de produtos de primeira necessidade. Em 1874, o paço da Câmara Municipal de Vigia em 14 de agosto apareceu na dita cidade diversos casos de febre com vômitos e desarranjo de sangue que já havia matado várias pessoas e afetados outros com risco de vida, a população já se encontrava temerosa de uma possível epidemia.²⁹⁴ Em 1877, por exemplo, o presidente reclama da diminuição da renda provincial por conta inclusive da peste que destruiu um dos mais rentáveis municípios que era Cametá onde:

²⁹⁰ Uma das doenças que atacou a cidade de Belém fazendo muitas vítimas foi o Cólera. Sobre este assunto e para uma leitura mais elucidativa ver o trabalho BELTRÃO, Jane Felipe. *Cólera, o flagelo da Belém do Grão-Pará*. Belém: Museu Paraense Goeldi; Universidade Federal do Pará. 2004. VIANNA, Arthur. *As epidemias no Pará*. 2ª Ed. Universidade Federal do Pará. 1975.

²⁹⁰ Relatório feito pelo Exmo. Sñr. Conselheiro Jeronimo Francisco Coelho presidente desta Província. 1ª de Agosto de 1850. Pará. Impresso na Typographia de Santos & Filhos, Rua de S. João canto da Estrada de S. José. 1850. p. 10. De Janeiro /Julho foram atacados pela epidemia um total de 12.000 enfermos destes estavam computados o número de 506 mortes. Exposição apresentada pelo Exmo. Senr. Conselheiro Sebastião do Rego Barros, Presidente da Província do Gram-Pará. 29 de Maio de 1856. Typ. De Santos & Filho. p. 17.

²⁹¹ *Ibidem*, nota 23. p. 7 e 8.

²⁹² *Ibidem*, nota 24. p. 8.

²⁹³ *Ibidem*, nota 25. p. 15.

²⁹⁴ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretaria da Presidencia da Província. Série: Ofícios das Câmaras Municipais. Ano: 1870-1875. Paço da Camara Municipal da Cidade da Vigia. Em 14 de agosto de 1874. Doc: 224. Caixa:309.

(...) a peste que lavrou em muitos pontos e com intensidade em Cametá, um dos municípios mais produtores e que se avantajava principalmente na cultura do cacá; a crise commercial que trouxe em resultado a contracção do credito; a fallencia de importantes casas; e finalmente a suspensão de transacções da casa bancária Mauá & C.a que era uma das fontes de crédito nesta Provincia.²⁹⁵

Cametá entre o início até 31 de outubro de 1855 sofreu considerável perdas humanas, com a grande epidemia de cólera-morbus que afetou inúmeros municípios abastecedores da cidade. Foram 1.336 mortes e mais de 5.000 afetados. Outras regiões foram Salvaterra com 297 mortes, Santarém com 287, Breves com 131 e Óbidos com 122.²⁹⁶ Todos estes municípios mantinham ligações comerciais com a capital, eram fornecedores dos mais diversos produtos, em especial, os ditos de 1ª necessidade como farinha, peixe e carne. Em relatório de 1880 o Dr. José Coelho da Gama e Abreu falava que a varíola apareceu com certa violência em “Cametá, nos núcleos coloniais de Benevides e tentugal”.²⁹⁷ Em 1886 uma epidemia atacou Muaná e regiões vizinhas como Marajó, Cachoeira e ainda Breves.²⁹⁸

Em Belém no período entre 1850-1900 de varíola morreram 4.526 pessoas de febre amarela foram 4.227 mortes²⁹⁹ sem contar a Cólera Morbus que foi uma das piores epidemias que a Província passou. No 1ª trimestre de 1888 o número de mortes na capital foi de 286 mortes por varíola 80 pessoas, febre palustre com 76, *Sarampão* com 60, Beri-beri 36 e febre *amarella* 34. Desta última foram 30 de homens e 26 mortes com homens maiores de 20 anos. Em 1888 a varíola fez apenas em Belém 747 mortos e em 1900 foram 466 mortos.

Vale destacar que não eram apenas os números de mortos em si, que era um fator de desequilíbrio dos lugares produtores, as epidemias não grassavam só vidas e não era somente a mortandade que figura o caos, o próprio fato de que havia uma epidemia muitas vezes dificultava a agricultura e produção bem como a manutenção das

²⁹⁵ Fala apresentada à Assembléa Legislativa da Província do Pará feita pelo Dr. Capistrano Bandeira de Mello Filho. Em 15 de fevereiro de 1877. Pará. Impresso na Typographia do Livro do Commércio Theophilo Schlogl & Comp. Adm. Antonio Ribeiro dos Santos. 1877. p. 123.

²⁹⁶ Além dos citados outros que tiveram uma mortandade menor também sentiram a presença das epidemias e eram lugares importantes para o abastecimento como Igarapé-Miri com 50 mortes, Abaeté com 50 mortes, Curuçá com 44 mortes, Cintra com 23 mortes, Ourém com 64 mortes, Gurupá com 37 mortes. VIANNA, Arthur. *op. cit.*, p.172.

²⁹⁷ Relatório à Assembléa Legislativa da Província do Pará feita pelo Dr. José Coelho da Game e Abreu. Em 15 de fevereiro de 1880. Pará. Impresso na Typographia do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus.

²⁹⁸ Relatório apresentado à Assembléa Legislativa da Província do Pará feito pelo Dr. João Antonio d'Araújo Freitas Henriques. 6 de Outubro de 1886. p. 56.

²⁹⁹ VIANNA, *op. cit.*

relações comerciais eram desestabilizados pela economia, as regiões que tinham epidemias ficavam de quarentena, ou seja, tornava-se um risco comercializar com estes lugares. Assim, as epidemias não só eram prejudiciais ao tirar vidas mais eram responsáveis pelo atraso da produção e mesmo perdas de relações comerciais. Talvez algo pior que as doenças que o governo sabia como tratá-la, prova disso é o aumento de campanhas de vacinação pelo governo inclusive pelos interiores torna-se freqüente outro problema que ocupava a preocupação dos criadores e consumidores e mesmo as autoridades era a usurpação indevida de produtos essenciais ao comércio como o gado surpreendia os fazendeiros que na maioria das vezes não sabiam o que fazer ou ainda como combater.

O roubo de gado contrabando e a carestia de carne verde.

Outro motivo eram os roubos de gado, como ocorria com o gado nas fazendas do Marajó.³⁰⁰ Sobre o que trato a partir deste ponto o roubo de gado acabava sendo um fator que contribuía para os momentos de crise quando somos informados pelos relatos governamentais que eles afetavam: “os nossos mais *vitaes* interesses, porque *elles occasionão* a carestia de carnes verdes que não se poupe o emprego de todo e qualquer meio para que venhamos a conseguir *satisfactorio* resultado”.³⁰¹ Já na crise de 1856, uma das atitudes do presidente foi mandar uma comissão com liderança de Victorio de Figueiredo Vasconcelos comprar o maior número possível de gado na ilha do Marajó. A preocupação maior é com o fato de que

(...) uma delas, a meu ver é estar habilitada a *Presidencia* com mais alguns meios que já tem sido por mim requisitados ao Governo Imperial para impedir o roubo e exportação do gado do Marajó; outra é a necessidade de serem mais bem conhecidas pelos fazendeiros de gado as vantagens de uma criação cuidadosa, do transporte de uma maneira mais digna da *civilização* da Província, e finalmente que o capricho e o mal entendido interesse particular

³⁰⁰ Sobre um estudo mais aprofundado sobre os problemas que dificultavam o abastecimento pela capital por parte do Marajó têm-se o trabalho Eli Napoleão Lima que discute a ilha do Marajó como um Núcleo Subsidiário onde ele levanta os mesmos problemas aqui discutidos para a Província enfatizando a deficiência do Transporte e o roubo do gado bem como as epidemias que assolavam os gados. LIMA, Eli Napoleão. *Extratativismo e produção de alimentos: Belém e o “núcleo subsidiário” de Marajó. 1859-1920*. Revista Estudos Sociedade e agricultura, 7 de Dezembro de 1996.pp. 59/89. <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar> & Batista em seu trabalho já ressaltava tais fatores como aqueles que contribuíam para as crises de carestia. BATISTA, *op. cit.*

³⁰¹ Relatório feito pelo Exmo. Sñr. Conselheiro Jeronimo Francisco Coelho presidente desta Província. 1ª de Agosto de 1850. Pará. Impresso na Typographia de Santos & Filhos, Rua de S. João canto da Estrada de S. José. 1850. Exposição apresentada pelo Exmo. Senr. Conselheiro Sebastião do Rego Barros, Presidente da Província do Gram-Pará. 29 de Maio de 1856. Typ. De Santos & Filho. p. 30.

não continuem a *intrometter-se* em uma questão de tanta monta para o bem estar da população.³⁰²

Nesse relato se percebe várias razões para que o abastecimento da província pela ilha do Marajó se torne precário: o roubo do gado atrelado ao fato de que o gado era em sua maioria exportado para fora da Província e que os próprios fazendeiros estariam mais preocupados com os lucros do que com a situação da população, ao ponto do Presidente ter que recorrer ao abastecimento do mesmo em outras Províncias como o Ceará. Rego Barros, ainda em 1854, já expunha a questão do roubo de gado e como o Regulamento da Portaria de 16 de Dezembro de 1852, o qual garantia os fazendeiros contra os roubos constantes, não estava surtindo efeito e que tal situação poderia ser resolvida se ali fosse criada uma Comarca e a compra de um vapor que “ponha em mais freqüente e fácil comunicação alguns pontos da mesma Ilha entre si e com esta capital” a “prover-nos de carne boa e abundante”.³⁰³ Tal situação, também foi visível no relatório datado de 1866 pelo Barão de Arary quando este denúncia

O vicio do roubo de gado em Marajó *apezar* das providencias tomadas no regimento do 1^a de Agosto de 1863, não *poude* ainda ser convenientemente, reprimido, e ultimamente recrudescceu tanto no *Municipio* da Cachoeira que julguei necessário mandar ali um Delegado com oito praças, para conter tais crimes”.³⁰⁴

Eram justamente tais roubos que muitas vezes deixavam a população com falta de um dos gêneros mais procurados e que compunha a lista dos mantimentos de primeira necessidade. No ano de 1864 os problemas provenientes com o roubo do gado passam a enquadrar o quadro de causas que impedem o desenvolvimento da atividade pastoril. Sobre a situação, o Presidente Couto de Magalhães salientava que nenhuma indústria agüentaria já que: “O furto de gado ali tem sido elevado á *cathegoria* de industria licita, de forma que os bons *fasendeiros* dão-se por muito felizes quando referem que durante tal *anno* só perderão mil cabeças de gado”.³⁰⁵ Dez anos passados, em 15 de junho de 1874, no paço da Câmara Municipal de Cachoeira no Marajó na pauta das necessidades mais urgentes a serem sanadas encontra-se uma reclamação que

³⁰² Exposição apresentada pelo Exmo. Senr. Conselheiro Sebastião do Rego Barros, Presidente da Província do Gram-Pará. 29 de Maio de 1856. Typ. De Santos & Filho. pp. 21 e 22.

³⁰³ Fala que o Exmo. Sr. Conselheiro Sebastião do Rego Barros Presidente de Província. Em 15 de Agosto de 1854. Pará. Imp. Na Typ. da Aurora Paraense por Joaquim Francisco de Mendonça, 1854. p. 54.

³⁰⁴ Relatório da Presidência do Pará. Exmo. Sr. Vice-Presidente Barão de Arary. Em 1 de Outubro de 1866. Pará. Impresso na Typographia do Jornal do Amazonas. 1866. p.36.

³⁰⁵ Relatório dos Negocios da Província do Pará. Presidente de Província Dr. Couto de Magalhães. Em 15 de Agosto de 1864. Pará. Impresso na Typografia de Frederico Rhossard. p. 9.

circulava em torno da “garantia de propriedade; o roubo diz-se e escreve-se, tem assumido em Marajó proporções assustadoras”.³⁰⁶

Atrelado aos roubos em outros momentos havia as doenças que em determinadas épocas assolavam os animais. No ano de 1885 “(...) *apareceu* na ilha do Marajó epidemia no gado *vaccum*”.³⁰⁷ Lima faz referência a uma dessas doenças que recebia o nome de epizootia a qual “passou a afetar os cavalos (...) ainda em 1874, ela continuava a fazer estragos. Durante cerca de 36 anos a Assembléia Provincial fez esforços para combater a moléstia”. E ainda, “a existência dos mondongos, onde se atolavam e morriam muitas crias e vacas enfraquecidas”.³⁰⁸

Em 1885, todavia, continuava a preocupação em reprimir com maior urgência o crime do roubo de gado. Dois anos, depois, um abaixo-assinado no qual os proprietários e criadores de gado recorriam à presidência para tentar resolver dois problemas que estavam dizimando muitas cabeças de gado que eram o roubo de gado e a peste dos cavalos solicitando uma melhor atenção com relação ao primeiro problema, já que “visto que as autoridades, a quem compete vigiar pela sua execução, não tendo a sua disposição uma força militar de primeira linha, quase nada podem fazer para obstar os roubos de gado”. E ainda, “A peste quebra-bunda é um dos males que muito tem concorrido para o aniquilamento das fazendas”.³⁰⁹ Havia muito forte a “indústria” de roubo de gado, pois se utilizava a carne do mesmo para o salgamento e assim o abastecimento de moradores da própria ilha, de outros interiores e ainda da capital. Isso explica a grande constância em tal delito, até porque existiam pessoas que passaram a viver do gado alheio e o fato dos fazendeiros ocultarem determinadas epidemias provavelmente com medo de haver perdas econômicas acabavam dificultando o seu combate e aumentando os prejuízos.

Soma-se a isso o fato de que havia a opção dos fazendeiros e produtores de gado que muitas vezes não priorizavam o abastecimento da capital. Como bons capitalistas buscavam o que rendia mais. Em 1884 têm-se o seguinte comentário do Visconde de Maracajú sobre o fato do governo provincial dar apoio aos proprietários do Marajó, já

³⁰⁶ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Ofícios das Câmaras Municipais. Em 15 de junho de 1874. Ano: 1864-1874. Doc. 24.

³⁰⁷ Relatório Exmo. Sr. Dr. João Lourenço Paes de Souza. 1ª Vice-Presidente de Província. 16 de setembro de 1885. Pará. Typ. de Francisco da Costa Junior. Travessa 7 de Setembro de 1885.p. 6.

³⁰⁸ LIMA, *op. cit.*, p. 13.

³⁰⁹ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documentação avulso). Série: Abaixo- Assinados. Ano: 1886-1889. Em fevereiro de 1887. Doc. 118/124.

que: “é sabido que Marajó exporta na *actualidade* para Caiena não menos de duzentas rezes *mensaes*”. Ou seja, não convinha ao governo privilegiar a proposta do cidadão carioca Collatino Marques de Souza em fornecer tal gênero, pois, assim corria o risco até que a indústria pastoril do Marajó “naturalmente se desgostaria e descrente da boa vontade do governo para consigo iria vender seu gado ao estrangeiro em maior escala, e assim o principal gênero alimentício escaceando no mercado, *atingiria* alto preço”.³¹⁰ Alguns governantes tinham essa política de incentivar os fazendeiros dando a eles vantagens para que estes não optassem por fazer comércio para fora da província, uma vez que sendo estes já monopolizadores ficava difícil a manutenção da carne fresca na capital.

Dessa forma, o abuso da exportação provocado pela instabilidade com que alguns fazendeiros buscavam no comércio exterior melhores vantagens, atrelado à falta de produção com exclusividade ao consumo interno e ainda à deficiência ao transporte do gado. Em 1882, o Dr. João José Pedrosa, nos fala sobre tal monopólio: “(...) já tem-se procurado animar essa industria, que aliás, por ora, quase toda esta concentrada na ilha de Marajó e nas mãos de poucos fazendeiros, que por assim dizer *monopolisção* o abastecimento da carne fresca no mercado”.³¹¹ E quando os fazendeiros de gado abasteciam a capital com carne outro problema se faz presente o transporte do gado até o curro era muitas vezes sofrível para os donos de gado, o governo e para a população que dependia desta condução para que a carne chegasse.

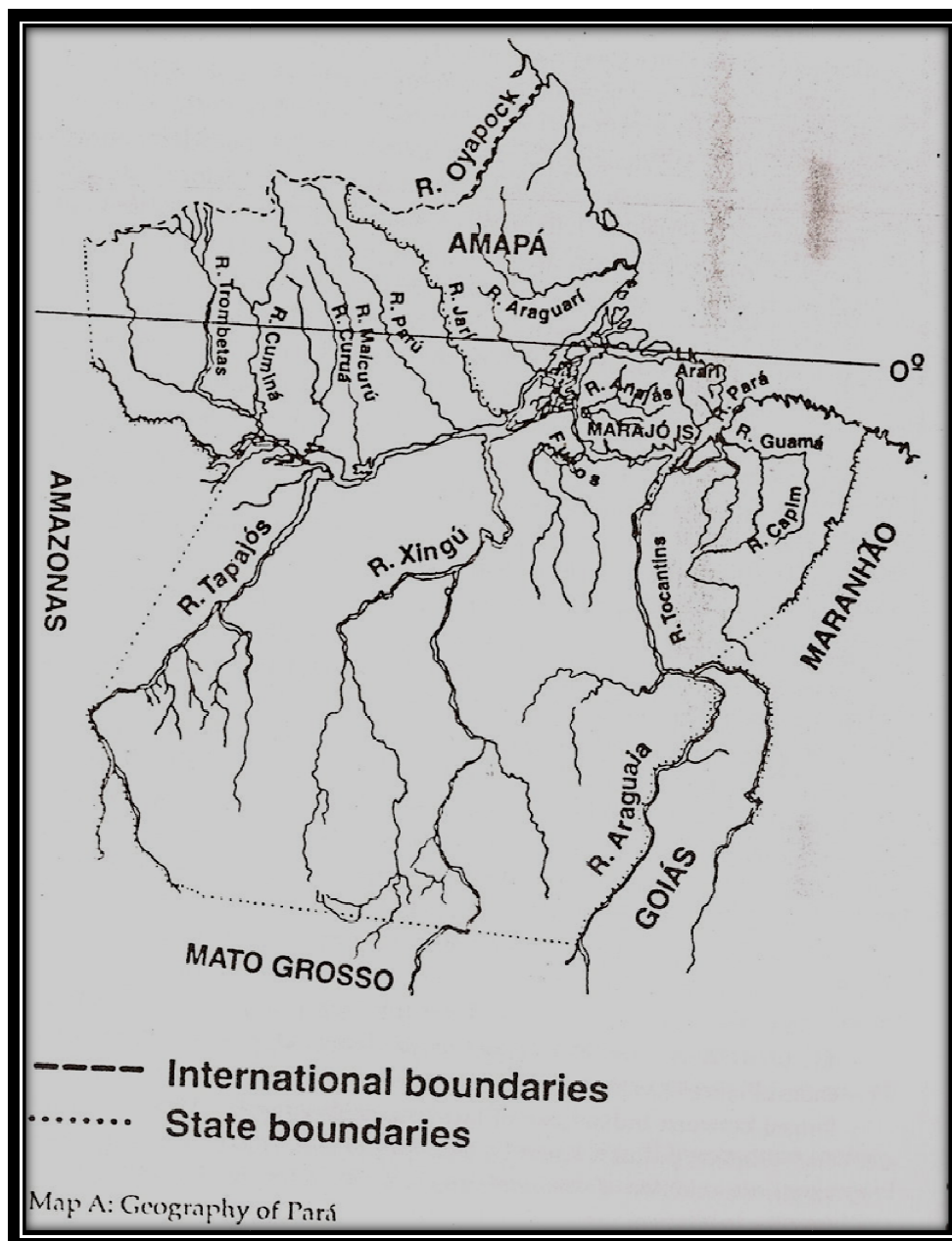
Às vezes transportar era difícil.

Qualquer lugar que produza para exportação necessita de meios de transporte para levar seu produto nas praças comerciais, a falta ou deficiência dele resulta num difícil abastecimento, falta de desenvolvimento e perdas comerciais. Ainda mas, se a região em questão apresenta uma vastíssima bacia hidrografia como é o caso da Amazônia onde a comunicação com a capital naquele momento fazia-se pelos rios. O transporte não apenas do gado, mas das mercadorias em geral foi em determinados momentos um obstáculo ao desenvolvimento e ao próprio abastecimento de Belém.

³¹⁰ Fala Exmo. Snr. Presidente de Província General Visconde de Maracajú. Em 7 de janeiro de 1884. Pará Typ. do Diario de Noticias. 1884. p. 25.

³¹¹ Fala Dr. João José Pedrosa. Em 23 de abril de 1882. Pará Typ. Francisco da Costa Junior. Travessa 7 de Setembro. p. 16.

Mapa II da Província do Pará: Rio Amazonas e seus principais afluentes.



Fonte: ANDERSON, Robin L. *Colonization as Exploitation in the Amazon Rain Forest, 1758-1911*. University Press of Florida. 1999. Map A: Geography of Pará. p. 145.

O mapa acima demonstra bem como a Província do Pará era uma região de rica bacia hidrográfica o que limitava o comércio através destes rios como o rio Capim, rio Guamá, rio Tocantins, diversos furos o próprio arquipélago do Marajó e ainda os que comunicavam com outras áreas produtoras e fornecedoras como Amazonas com rio Tapajós, rio Xingú e tantos outros. A frase de Ruy Barata: "*Este rio é minha rua*",³¹² expressa bem a importância dos rios, furos e afins para a Província do Pará. Uma vez que os rios e afluentes tornavam-se meios para o fluxo do transporte, tanto das pessoas quanto para a produção, fonte para obtenção de alimentos como a pesca. Assim os sítios, fazendas, engenhos e áreas de cultivo em geral estavam localizados próximos ou entre furos e rios.

Muitos dos interiores reclamavam sobre a dificuldade de fazer comércio pela falta de transportes apropriados. É comum encontrar ofícios, relatórios e abaixo-assinados, que comentam tal realidade e/ou buscam sanar esse problema ou com a construção de pontes, ou com criação de linhas a vapor. São várias as tentativas de melhorar o tráfego e com isso o próprio comércio, em um abaixo-assinado datado de 20 de janeiro de 1857 os signatários negociantes estabelecidos em Bragança solicitavam providências para desobstrução dos canais Arepópó, Sermanby, Pagé e a vila de Salinas para melhor atendimento da capital, assim como havia um pedido para a desobstrução do rio Arary na Ilha do Marajó, o qual não permitia saída do gado das fazendas nacionais para o abastecimento.³¹³

Em 1868, por sua vez, os empregados públicos, comerciantes e proprietários residentes na vila de Alenquer solicitavam a presidência a contratar com a Companhia do Amazonas ou quem melhor oferecer vantagens para estabelecer a escala de vapores no local, pois, os seus interesses estavam prejudicados sem escalas que pudessem levar seus produtos a Belém, salientando que além de não ficarem muito atrás em população das cidades de Santarém e Óbidos concorriam, ou melhor, "rivalisa, proporcionalmente, com estas em produções de cacau, e outros diversos gêneros e drogas bem como peixe que abunda em seus imensos lagos, e faz um dos fortes ramos do seu comércio". E

³¹² BARATA, Ruy. Revista *Ver-o-Pará*. Amazônia. Abaetetuba. Ano X. N. 23, março/ 2002.

³¹³ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documentação avulsa). Série: Abaixo- assinados. Ano: 1851-1859. Cx 03. 20 de Janeiro de 1857.

ainda: “Seus vastos e criadores campos *apascetam* considerável número de gados vacum, cavalos e outros”.³¹⁴

O referido documenta deixa claro que em algumas regiões ficavam prejudicadas pela falta de transporte, ou melhor, de uma escala na região já que muitas vezes sem ter como mandar seus produtos deixava-os impedidos de contribuir com o crescimento econômico e abastecimento. Como foi a queixa da Câmara Municipal da vila de Cachoeira no Marajó que em 29 de setembro de 1870 que pediam a limpeza e desobstrução do rio Arary já que do jeito que se encontrava acabava impedindo “(...) a livre navegação das canoas e embarcações que nele navegam, com grave prejuízo dos habitantes do município, principalmente dos criadores”. A dita limpeza se tornava necessária uma vez que “este rio um dos melhores canais para a condução de gado que na mesma capital se consome”.³¹⁵

No ano de 1886 havia um comentário de Tristão de Alencar que demonstra bem o que venho dizendo:

Faltam estradas que comuniquem esta região com as províncias *creatoras*, d’onde nos podia vir gado ao mercado em condições favoráveis e, enquanto formos abastecidos por via fluvial ou marítima, como presentemente *succede* (...).³¹⁶

Ora, além de alguns municípios ficarem impossibilitados de fazer comunicações com a capital pela falta de transportes apropriados, a carne muitas vezes chegava em má qualidade, pois, com o transporte precário e muitas vezes demorado isso repercutia no alimento que chegava até mesmo estragado e também como a população já estava maior havia necessidade cada vez mais de um número maior de mantimentos. Em 1877, alguns cidadãos existentes e estabelecidos na vila de Marapanim já haviam então requerido:

(...) um melhoramento dos correios mensais já que tendo em vista o rio Caeté que deu nome a esta vila é depois do rio Caeté comercialmente falando o mais importante de toda costa marítima desta Província, sendo a sua

³¹⁴ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documentação avulsa). Série: Abaixo- assinados. Ano: 1860-1869. Cx 04. 31 de Janeiro de 1868.

³¹⁵ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretaria da Presidência da Província. Série: Ofícios das Câmaras Municipais). Província do Pará- Paço da Câmara Municipal da vila de Cachoeira em Marajó. Em 29 de Setembro de 1870. Ano: 1870-1875. Doc: 17. Caixa: 309.

³¹⁶ Fala Exmo. Sr. Conselheiro Tristão de Alencar Araripe Presidente de Província. Em 25 de março de 1886. Pará. Belém. Diário de Notícias. 1886. p. 8.

exportação superior a 14.000 alqueires de farinha, além de outros produtos, com que abastece o mercado da capital”.³¹⁷

Os mesmos necessitavam que o melhoramento se fizesse para um mais perfeito desenvolvimento do próprio município e manutenção das relações comerciais com a capital. Em 1881 no Relatório José Coelho da Gama Abreu também salienta que a precariedade da carne que chegava a capital dava-se as dificuldades com o transporte:

(...) a carne que comemos é péssima, nem póde deixar de o ser, attendendo que o gado creado livremente, bravio quase todo, é, depois de cançado em corridas, laçado e arrastado ao ponto de embarque, onde é brutalmente suspenso e atirado dentro do barco, alli, mal nutrido e mal accommodado, chega esfameado e pisado á cidade, onde novamente suspenso e atirado á água, é recolhido ao curro, onde não encontra alimentação, e quando a encontra não a acceita, pois que o gado preso ou levado para fora da carência, ordinariamente recusa a alimentação, depois de mais ou menos dias é que é morto, já se vê, em péssimas circunstancias”.³¹⁸

Soma-se a esse problema a questão da falta de estrutura no curro tanto que desde 1872 por ato foi nomeada um comissão que tinha como função um minucioso exame no curro e ainda “declarar si o local em que se acha *elle* situado *actualmente*, é ou não o mais conveniente” a dita comissão após análise chegou a conclusão que dentre outras coisas “uma *canalisação* d’água no estabelecimento, é a primeira medida a tomar-se para *aquelle* fim”.³¹⁹

Em 9 de janeiro de 1880 outros moradores e residentes desta vez da vila de Faro e seu município solicitaram ao então presidente de Província:

(...) o contrato para que os vapores, ou um dos vapores da Companhia do Amazonas Limitada façam escala pelo porto desta infeliz vila (...) cuja palpitante medida virá certamente remover os grandes obstáculos que fazem no abismo das maiores dificuldades com que luta abrindo uma prasenteira e nova época de incontestável progresso, facilitando ao comércio e lavoura, já bastante adiantados (...) que se acham privados pela falta de vias de comunicação fluvial direta que forçam as autoridades, empregados públicos, comerciantes e proprietários a procederem viagens positivas e mensalmente a cidade de Óbidos em busca de entrega pontual de seus gêneros para os vapores (...).³²⁰

A vila de Faro como já foi dito tinha comércio significativo com a capital e mesmo assim dependia do vapor que passava por Óbidos, além do mais, estas viagens de abastecimento eram apenas uma vez ao mês e de certa forma nada econômica. Igual

³¹⁷ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. (documento avulso). Série: Abaixo – assinados. Ano 1876-1879. Pará 10 de março de 1877. Doc. 62.

³¹⁸ Relatório Exmo. Dr. José Coelho da Gama e Abreu. Em 15 de fevereiro de 1881. Pará. Typ. Do Diário de Notícias de Costa & Campbell. 1881. p. 126.

³¹⁹ Relatório 5 de Novembro de 1872.

³²⁰ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo Secretária da Presidência da Província. (Documentação Avulsa). Série: Abaixo- Assinados. Ano 1880-1882. Em 9 de janeiro de 1880. Doc. 70/73.

situação vivia o núcleo de Santa Izabel em 1883, quando os lavradores e colonos tendo notícias que os engenheiros da Companhia da Estrada de Ferro de Bragança estariam passando por perto do povoado pediam “que se digne ordenar para que seja proferida a linha que passa por este povoado, visto melhor servir dos nossos interesses agrícolas, aumentando a renda do tráfego”.³²¹ Assim, a população e os negócios em certa medida dependiam dos transportes já que para uma região com uma vastíssima hidrografia que muitas vezes tornava-se um verdadeiro empecilho diante do abastecimento. Além do que não somente os transportes tinham que ser adequados mais acima de tudo a natureza também era um obstáculo e com ela não dava simplesmente para tentar melhorá-la mais sim se adequar aos fatores climáticos e naturais da região e quando não fosse possível apenas aceitar.

Os fatores climáticos e naturais e a carestia dos alimentos.

Incluindo todos esses fatores citados, ainda se tinha o próprio clima da região que contribuía para perdas de produtos, uma vez que as enchentes e alagamentos em determinados pontos culminavam na perda de toda ou parte dos víveres que abasteciam a capital da Província. Silva em seu trabalho ao falar da Amazônia esclarecia que a colonização na Amazônia era um caso singular, uma vez que, “devido as condições naturais desfavoráveis, caracterizada por uma mata espessa e semi-aquática, submetida a um regime fluvial que, com o enorme volume das águas, alaga áreas imensas e arrasa qualquer lavoura”³²²; e que, portanto segundo seus argumentos o extrativismo parecia a melhor opção. Se o extrativismo era a melhor opção ou não, esta discussão não cabe a nosso trabalho. O fundamental de perceber é que do período colonial para o século XIX, as questões ambientais continuavam a afetar o abastecimento e com isso as relações comerciais entre a capital da província e os diversos interiores.

No relatório do Vice-Presidente de Província de 1^a de outubro de 1859 o mesmo nos diz que nos meses de maio a junho o rio Amazonas alagou mais do que o provável inundando pastagens de gado, plantações de cultura e ainda nos diz que:

³²¹ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documento Avulso). Série: Abaixo-Assinado. Ano 1883-1885. Caixa 07. Santa Izabel 22 de Outubro de 1883. Doc. 94.

³²² SILVA, Paula Pinto e, *Entre Tampas e Panelas por uma etnografia da cozinha no Brasil*. Dissertação de Mestrado apresentada ao departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. pp. 56 e 57.

Avalia-se a perda do gado a *vaccum* em Monte Alegre, Santarém, Óbidos e Gurupá em cerca de 50.000 cabeças, e em 500 a do *cavallar* do Município de Óbidos. A perda de *cereas*, de cação, de café, de mandioca, é incalculável! *Recêta-se* que o gado que escapou não chegue para a alimentação dos habitantes *d'aquelles* municípios, e que o mesmo suceda com os poucos *cereaes* que ainda poderam ser aproveitados”.³²³

O viajante Biard quando esteve no Pará entre 1858/59 fez o seguinte comentário: “Fornece ainda a ilha do Marajó o gado para o abastecimento da do Pará. Foi adverso aos bois o ano de 1859: as inundações do Amazonas destruíram os rebanhos quase por completo”.³²⁴ Avé Lallemand também em 1859 ao passar por um povoado em Óbidos enfatiza que as enchentes eram responsáveis por prejuízos que ia das casas dos moradores até o gado ele dizia que os criadores perdiam número considerável com essas inundações naturais “onde havia grandes rebanhos, quando faltavam terras altas na vizinhança, foram completamente destroçados. Milhares de reses morreram afogadas. Nós mesmos vimos muito gado morto, levado rio abaixo pela corrente”.³²⁵ Buscava-se, portanto, construir as colônias³²⁶ em locais tidos como mais elevados para que a produção não sofresse danos com as inundações. Esse foi o caso da colônia de Nossa Senhora do Ó, na Ilha das Onças que se apresentava onde:

(...) não se deve dar mão á empresa, por que reservados os lugares mais elevados, que devem naturalmente ser preferidos para a edificação, restará unicamente proceder com tino na escolha dos gêneros, que devem formar a industria capital da colônia. E demais, sabemos que, no *intervallo* das *innundações*, *vegetaes* há que podem ser plantados e colhidos, sem que o agricultor tenha *soffrido* o menor estorvo”.³²⁷

A preocupação com as inundações levavam à busca de lugares mais elevados, bem como a estratégia de cultivar no intervalo de tais alagamentos para que os

³²³ Fala dirigida a Assembléia Legislativa da Província do Pará pelo Presidente de Província Manoel de Frias e Vasconcellos. 1 de Outubro de 1859. Pará. Typ. Commercial de A. J. R. Guimarães. Travessa de S. Matheus, casa n. 2 AA. p. 64.

³²⁴ F. BIARD. *Dois anos no Brasil*. Tradução Mario Sette. Companhia Editora Nacional. Brasileira. Série 5ª. volume 244. 1945. p.167.

³²⁵ O viajante ainda observa que “Em novembro e Dezembro, quando o sol volta do norte e traz consigo ainda mais calor para a região quente, aludes começam a derreter-se na cordilheira. As águas das montanhas descem então em grande quantidade e encham cada vez mais os afluentes do Amazonas; Os aguaceiros desabam dos céus com mais freqüência e mais abundantes; tudo corre para o Amazonas, que engrossa cada vez mais até atingir seu máximo em abril e manter-se nele por semanas. “De 8 de junho em diante as águas começam a baixar”, disseram-me muitas vezes, quando me informava das condições (...) realmente a 23 de junho já baixara três pés”. AVÉ-LALLEMAND, *op. cit.*, p. 85.

³²⁶ As colônias foram espaços onde houve a introdução de imigrantes destinados as lavouras com o intuito do desenvolvimento da região e em especial da própria produção agrícola, uma delas foi a de Benevides criada em 1875, com o passar do tempo elas vão aumentando, a maioria das colônias foram se edificando em fins do século XIX para o XX. Falarei das colônias mais adiante.

³²⁷ Fala do Presidente de Província Exmo. Sr. Tenente-Coronel Manoel de Frias e Vasconcellos. Em 1 de Outubro de 1859. Pará. Typ. Commercial de A. J. R. Guimarães. Travessa de S. Matheus, casa n. 02 AA. p. 64.

agricultores pudessem não ter perda dos vegetais e que provavelmente essa situação culminaria em uma carestia àqueles municípios em especial quanto ao gado: “Ricas pastagens cobertas de gado, plantações de arvores *fructíferas* e de *cereaes*, tudo *emfim* quanto não se achava em terrenos altos foi destruído ou deteriorado”.³²⁸ Relatou o presidente provincial.

Em 1871 quando a capital passava por uma crise de abastecimento o Dr. Abel Graça presidente de província esclarece que grande parte da responsabilidade pela falta de víveres era o: “inverno que alaga todos os campos das fazendas, não permitindo, uma e outra causa, fazer-se o transporte regular dos bois necessários ao consumo da capital”.³²⁹ Exatos 11 anos findos, os problemas referentes as inundações são existentes e preocupantes quando temos a seguinte proposta por parte do governo provincial de “desobstrução dos seus rios e igarapés como meio de prevenir inundações, terrível *flagello* que *desima annualmente* milhares de cabeças de gado”.³³⁰

Falar dos fatores naturais é importante ao se analisar a região Amazônica, pois os próprios hábitos alimentares são uma relação entre o meio em que a população vive com cada habitante. Um dos principais alimentos era o peixe, ora a natureza favorecia essa realidade já que como nos informa Veríssimo: “O meio *affeijôa* o homem: o indígena da *Amazonia* é principalmente *ichthyophago* e, conseqüentemente, pescador”.³³¹ Ora, em uma região onde a variedade de peixes é significativa existiam “quase duas mil espécies de peixe”.³³² E onde “A prodigiosa rede de *canaes*- rios, furos, igarapés, *igarapémiris*, lagos, ligados uns aos outros e aos rios próximos-”;³³³ possibilitava a relação homem e natureza de forma mais integrada. Assim, o homem amazônico ao conhecer a região sabia perfeitamente que a natureza quando não ‘permitia’ através de sua força natural destruía plantações, matava gados e desalojava pessoas.

Não farei aqui todas as análises cabíveis a esse tema, mas elas são significativas para mostrar que os “fatores naturais” comuns à região ao dificultar o transporte, alagar

³²⁸ *Ibidem*. nota 60. p. 12.

³²⁹ Relatório Presidente de Província Dr. Abel Graça. Em 15 de Agosto de 1871. Typ. do Diário Gram-Pará, Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1871. p. 52.

³³⁰ Relatório Exmo. Snr. Presidente de Província Dr. Manuel Pinto de Souza Dantas Filho. Em 4 de Janeiro de 1882. Typ. Liberal do Pará. Largo das Mercês. N. 4. 1882.p. 118.

³³¹ VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 9.

³³² VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 8.

³³³ VERÍSSIMO, *op. cit.*, p. 9.

plantações e inundar pastos contribuía para os problemas de abastecimento e consequentemente de carestia. O governo nestes momentos tentou criar soluções para o problema, uma dessas medidas seria a criação das colônias agrícolas que tinham o objetivo de incentivar à produção.

Da carestia e algumas soluções: menos impostos e mais incentivo à produção.

Um dos motivos da falta de determinados produtos ocorria já que o “governo não solucionava o problema da alimentação, procurando sempre aparentar que tudo estava em ordem”,³³⁴ em fins do século XIX tinha-se a seguinte situação:

Belém nestes anos consumia produtos que vinham do interior, mas ao chegarem na capital, precisavam pagar impostos, isto encarecia mais ainda a mercadoria, que ao chegar nas mãos do assalariado, o preço era alto demais, gerando uma grande carestia de gêneros de primeira necessidade”.³³⁵

Ora, não bastava que o produto viesse da capital era preciso que a população tivesse acesso a ele. De fato, desde 1851 já havia uma discussão na Assembléia Provincial relacionada aos impostos sobre um dos produtos de 1ª necessidade a farinha de mandioca. Em 3 de setembro de 1851 o *Jornal Correio dos Pobres* trazia a seguinte notícia “no dia 29 do passado teve lugar no recinto d’Assembléia Provincial a 2ª discussão do Projeto n. 309 em que *exemptava* de pagar os direitos a nossa farinha (vulgo *d’agoâ*)”³³⁶ o mesmo autor da notícia intitulado o “Contra Mestre do Barquinho” ainda dizia com clareza que no dia da 3ª discussão estaria presente para tomar os nomes daqueles que votassem contra tal projeto. Passados 8 dias no dia 11 de Setembro o mesmo “Contra mestre” publicou um artigo intitulado “A Assembléia Provincial e a Farinha”, no qual defende o projeto de isenção do imposto sobre a farinha de mandioca salientando que os lavradores pobres que em partidas de 10, 15 e 20 alqueires teriam perdas ao pagar o imposto.³³⁷

O assunto continua tanto que em 15 de Setembro o Proeiro do Barquinho pública artigo no qual ressalta que a farinha “por artes de berliques-berloques continuou a pagar meio dizimo. Mas que resta saberem que o *mui* digno patriota Sr. *O’parlou* muito para que a farinha, feijão e milho pagassem dizimo inteiro”.³³⁸ O que mostra que apesar de

³³⁴ VILHENA, *op. cit.*, p. 21.

³³⁵ *Ibidem*; nota 67.

³³⁶ Correio dos Pobres. 3 de Setembro de 1851. n. 7. p. 3.

³³⁷ Correio dos Pobres. 11 de Setembro de 1851. n. 8. p. 3.

³³⁸ Correio dos Pobres. 15 de Setembro de 1851. n. 9. p. 4.

naquele momento já existir uma discussão para reduzir os impostos sobre os principais produtos esta não era bem aceita por unanimidade. E mas, até a década de 90 a discussão não saía da teoria para a prática e o problema não sumia. Em 05 de julho de 1893 o jornal *Correior Paraense* trazia uma manchete sobre o Imposto de gêneros alimentícios o seguinte comentário sobre as saídas para a carestia:

Um deles é a extinção, ainda que temporária do impostos que são atribuídos os gêneros de primeira necessidade que teem entrada e venda no nosso mercado público, tais como a farinha, o peixe, legumes, vísceras, galináceos, etc... A extinção desse imposto, ao passo que pouco fará decrescer a renda municipal, irá certamente beneficiar a população, cujo alcance ficarão os gêneros alimentícios, livres assim do ônus do tributo”.³³⁹

Na realidade as medidas adotadas pelo governo não tinha como objetivo eliminar ou baixar impostos sobre os produtos ainda que estes fossem de primeiríssima necessidade mais fazer contratos com pessoas ou companhias para o abastecimento local em 1855 pela resolução n. 251 de 27 de setembro foi firmado contrato com os comerciantes João Augusto Corrêa & C.a para que estes transportassem o gado do Maranhão e Ceará. Em 1868 Jacques Gaensly pela conformidade da lei n. 527 de 5 de outubro de 1867 foi contratado para o abastecimento de peixe fresco o qual, “ teve execução este *contracto*, e por algum tempo foi o mercado abastecido de *excellente* pescado fresco *d’agua* salgada conservado em gelo”. Porém, no fim de dois anos este foi cancelado tendo em vista que o contratante rescindiu o mesmo. Em 1871, pela lei n. 645 de 24 de outubro de 1870, o Dr. Joaquim de Assis e Manoel Roque Jorge Ribeiro celebrou contrato para conduzir em barcos a vapor o gado da ilha de Marajó mediante a subvenção anual de 60:000\$000 réis. Sendo anos depois o contrato transferido aos comerciantes Mello & Ca.³⁴⁰

Muitos outros contratos para transporte, abastecimento de peixe e carne fresca inclusive trazendo de outras Províncias como Goiás, no entanto, grande parte destes contratos acabou sendo reincididos. Não havia por parte dos poderes públicos, medidas que de fato fosse amenizar a falta ou encarecimento de determinados produtos e muito menos medidas que fossem incentivar ou ajudar os donos de lavoura para que aumentassem a produção. Estes não eram levados em conta os contratos eram feitos aos grandes e médios comerciantes que muitas vezes não chegavam nem a terminar os contratos firmados.

³³⁹ *Apud.* VILHENA. *op. cit.*, p. 21.

³⁴⁰ Falla Presidente de Província do Pará Dr. João Silveira de Souza. Em 18 de abril de 1885. Pará. Impresso na typ. da Gazeta de Noticias. pp. 6 e 16.

Entretanto, não podemos dizer que não foram tomadas medidas para o aumento da produção fosse à agrícola ou a industrial, por exemplo, um dos grandes projetos que tinham tal intenção foram as chamadas colônias agrícolas que surgiram como uma das formas de conter o que as autoridades chamavam de falta de produção, foi por parte do governo a criação das colônias agrícolas³⁴¹ que surgem como uma forma de civilidade e ainda de disciplina do trabalho agrícola. O mito do extrativismo e que não havia produção agrícola eram fatores que geravam a fundação de tais colônias como nos expõe Lacerda:

A noção de despovoamento do Estado e da falta de produção tão presente nos pronunciamentos dos poderes públicos, se por um lado revela a intensidade de uma economia extrativista, por outro indica ainda um desconhecimento do próprio Pará, na medida que os grupos indígenas por exemplo, não são pensados nesse contexto, e nem tão pouco os lavradores paraense com ‘*pequenas áreas de plantações*’ de cacau, tabaco, cereais em lugares como Bragança, Abaeté, Igarapé-Miry, Ácara, Óbidos, Santarém, Cametá.³⁴²

Desde o início da segunda metade do século XIX, os governantes colocavam como maior responsável pelos problemas de abastecimento a falta de braços e de colonização, um maior incentivo ao que eles chamavam de agricultura incipiente. Em 1867 o então presidente de Província Pedro Leão Velozo dizia: “A primeira condição para o desenvolvimento e prosperidade de um *paiz*: o trabalho *assiduo*, constante e *intelligente*. É somente de braços que precisa o Pará, e estes elle não pode esperar senão da emigração européia (...)”.³⁴³ Outro presidente que defende a imigração é o Dr. João Alfredo Corrêa de Oliveira que em 17 de abril de 1870 ressalta: “A Província do Pará grande, *immensa*, como é, tendo tudo para tornar-se um *paiz* felicíssimo e faltando-lhe somente população e trabalho em número e *gráo* correspondentes ao *seos* recursos *naturaes*”.³⁴⁴

³⁴¹ Sobre as colônias agrícolas ver CRUZ, Ernesto. *Colonização do Pará*. Belém: Conselho Nacional de Pesquisa/ Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, 1958. Muniz, João de Palma. *Estado do Grão-Pará. Imigração e Colonização Estatística 1616-1916*. Belém: Imprensa Oficial do Estado do Pará. 1916. SANTOS, Roberto. *História econômica da Amazônia (1800-1920)*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1980. WEINSTEIN, Barbara. *A borracha na Amazônia: expansão e decadência, 1850-1920*. Tradução Lólio Lourenço de Oliveira. São Paulo: HUCITEC: Editora da Universidade de São Paulo, 1993.

³⁴² LACERDA, Franciane Gama. *Migrantes Cearenses no Pará: faces da sobrevivência (1889-1916)*. Universidade de São Paulo, 2006. p. 266.

³⁴³ Relatório Dr. Pedro Leão Velozo. 9 de abril de 1867. Pará. Typografia de Frederico Rhossard. Travessa de S. Matheus, casa n. 20. p. 19.

³⁴⁴ Relatório Dr. João Alfredo Corrêa de Oliveira. 17 de abril de 1870. Pará. Typografia do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus, casa n. 29. 1870. p. 29.

Assim, sempre houve o mito do extrativismo e que a única solução para Belém seria a colonização de imigrantes que através da disciplina do trabalho iriam produzir para o abastecimento da região. Como nos mostra Lacerda

A virada do século XIX para o século XX foi marcada no Pará (...) pela euforia dos negócios da borracha e igualmente por uma preocupação com a produção agrícola. Para os poderes públicos, a maneira de alcançar tal intento foi à ocupação e colonização do vasto território paraense”.³⁴⁵

Assim desde 1875 quando surge o 1ª núcleo colonial em Benevides o próprio estado busca trazer imigrantes para plantarem feijão, arroz e outros produtos inclusive engenhos de moagem de cana. Em 1881 o Dr. José Coelho da Gama e Abreu chamava a atenção ao colono italiano Monte Fosco que

(...) este homem é o *symbolo* do imigrante útil ao *paíz* a que se acolhe, pois no *commercio* e na agricultura, *elle* com o vigor de seus braços, tem, além dos *proprios* haveres *aumengtado*, (...) fazendo *fructificar* o solo e em pouco pretende montar *machinas* para sua industria agrícola”.³⁴⁶

Outra destas colônias, era a de Benjamim Constant onde em 1898 encontra-se o cearense Antonio Caetano Vianna que contava com “uma grande zona aberta e plantada de cana, mandioca, arroz, milho e feijão”.³⁴⁷ Assim, as plantações nas colônias que tinham como principal objetivo o abastecimento da cidade de Belém giravam em torno de plantações de milho, feijão, café, mandioca, cana-de-açúcar e outros muitas vezes só abastecia os colonos devidos as dificuldades vivenciadas nestes lugares.

Assim, nem todos os colonos contavam com a realidade de Antonio Caetano, para alguns faltavam às provisões que o governo distribuía, falta de recursos para o trabalho com a terra dentre outras questões que não permitiam um desenvolvimento de alguns núcleos Lacerda chama atenção para essa realidade chegando ao afirmar que: “A saída dos imigrantes das colônias sempre foi pensada como um problema de incapacidade do imigrante de se adaptar, e não como uma falha de infra-estrutura desses espaços”.³⁴⁸ Chega um momento em que Pães de Carvalho salienta que a necessidade não apenas de braços para o trabalho, mas também:

de industrias alimentadas com os capitais de empresas idôneas, que aqui encontraram todas as facilidades para auferir lucros certos e fabulosos, quer aplicando-se as industrias extractivas, actualmente

³⁴⁵ LACERDA, *op. cit.*, p. 261.

³⁴⁶ Relatório Dr. João Alfredo Corrêa de Oliveira. 17 de abril de 1870. Pará. Typografia do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus, caza n. 29. 1870.

³⁴⁷ *Apud* LACERDA. *op. cit.*, p. 289.

³⁴⁸ LACERDA, *op. cit.*, p. 286.

grosseiras e primitivas, quer na agricultura que continua estacionária nos processos de cultura dos tempos coloniais”.³⁴⁹

Grande parte das colônias são do final do século XIX, o que demonstra que elas não foram responsáveis por resolver os problemas relacionados aos períodos de carestia, pois até o colono chegar, se estabilizar e plantar em “larga escala” decorre um tempo em que ele produzia a si próprio o que deixa uma lacuna no que tange o abastecimento em larga escala. É notório que as colônias não vão suprir as tais carestia a década de 80 e 90, pois, os relatos nos relatório provinciais sobre carestia de carne verde, por exemplo, ou de alguns gêneros como farinha, porque o problema não estava somente na produção e sim nos tantos pontos que já discuti. O problema maior fazia parte de uma falta de estrutura e interesses além das condições climáticas que não favoreciam o abastecimento.

Não se pode pensar que na segunda metade do século XIX não havia um importante comércio entre os interiores e capital, por conta de que hoje os gêneros alimentícios estavam sendo importados da Europa ou porque as crises de abastecimento deixavam a população sem os tão consumidos produtos regionais, mas, ao contrário, estes continuavam abastecendo a região. Sendo que a importação de produtos alimentícios atendia uma determinada demanda como ver-se á no próximo capítulo. Não se pode também entender as crises de abastecimento da Província como apenas conseqüências diretas da extração da borracha e sim dos diversos fatores acima expostos. Portanto, é preciso entender de que crise de abastecimento está se falando motivada por uma série de fatores que não a evasão de braços das atividades agrícolas para os seringais.

Grande parte desses interiores manteve sua agricultura e enviava produtos para a capital e para o exterior. E nada impedia que um interior que tivesse produção da borracha também mantivesse suas culturas. Por exemplo, Weinstein afirma que apesar do Pará ser um grande produtor e exportador da borracha em 1880 a partir de 1870 sofre quedas dessa produção e que nos primeiros anos apenas uns poucos município paraenses entre eles Breves, Anajás, Melgaço e Gurupá, eram os que mais produziam borracha.³⁵⁰ Ao longo deste período estes municípios sempre estão presentes exportando para a capital seus produtos. O que ocorria era que muitas vezes pelas diversas razões já

³⁴⁹ Relatório feito pelo Governador do Estado Dr. José Paes de Carvalho. 1 de fevereiro de 1900. Pará. Belém. Typografia do Diário Oficial. 1900. p. 69.

³⁵⁰ WEINSTEIN, *op. cit.*; p. 71.

aqui expostas os produtos não chegavam à quantidade suficiente não por que não estavam sendo produzidos, mas, sobretudo porque vinham em quantias que se tornavam insuficientes. Daí porque, o comércio com as províncias tornar-se muitas vezes a única opção para amenizar as carestias. Por outro lado, o governo tentou de sanar o problema da carestia, uma dessas formas foi o fomento das colônias agrícolas, entretanto tais colônias de fato, só passam a contribuir de forma mais abundante com seus produtos no século XX, uma vez que grande parte de tais colônias foram criadas em fins do século XIX. Outra medida que tentava resolver a situação foram propostas de redução ou eliminação de impostos sobre os produtos de 1ª necessidade como a farinha, mas que não eram atendidos em sua plenitude. Tal realidade vai fazer com que o comércio com as outras províncias e mesmo com os países estrangeiros se acentuem. É o que será analisado no próximo capítulo.

Capítulo III: Manteiga inglesa, bacalhau português, queijos flamengos... café do Rio, dito do Ceará: importados e seu consumo em Belém.

Introduzir é preciso.

À medida que os gostos apuram-se a cozinha refina-se em Belém da segunda metade do século XIX, com os gostos apurados em função dos novos padrões de consumo que passam a vigorar na capital em especial pelo período áureo da borracha, que modifica os hábitos introduzindo novos modelos de consumo. Na capital paraense se conhece, então, um fluxo de mercadorias e um aumento significativo do próprio comércio local, comércio este que havia de permitir o refinamento da cozinha de “alguns”.

Determinados artigos de consumo constituíam e simbolizavam poder e luxo, como que fatores de distinção entre seus consumidores do restante da população, ainda que alguns produtos importados fossem de grande necessidade como eram os casos do trigo e do sal, sendo estes consumidos mais largamente. Em contrapartida as frutas, vinhos e outros eram tidos de luxo. A posição de “cidade-mundo” que Belém passa a exercer em parte dava-se pelas relações comerciais com outras províncias brasileiras e especialmente com o estrangeiro.³⁵¹ O comércio regional era a base propulsora da economia, mas o negócio de importados tinha sua importância local. Assim houve a necessidade de se reorganizar para as novas transformações econômicas oriundas da economia e essa deu-se também na alimentação, as mudanças nos hábitos e padrões alimentares intensifica-se com o período áureo da borracha. Neste ponto, Sarges observa a necessidade de se “criar todo um processo de modernização da cidade de forma a facilitar o escoamento da produção e de divisas para os países centrais”.³⁵²

³⁵¹ Desde 1847 o Pará figura entre as cinco Províncias do Império com maior rendimento. As principais províncias entre 1847 e 1ª semestre de 1851 eram: Rio de Janeiro com 29.535.890 \$; Bahia com 9.757.477 \$; Pernambuco com 9.472.871\$; Maranhão com 2.343.789 \$ e o Pará com 1.290.942 \$. Proposta e Relatório Apresentado pelo Ministro e Secretário d’Estado dos Negócios da Fazenda Joaquim Rodrigues Torres. Rio de Janeiro. Typ. Nacional. 1851.

³⁵² A autora ainda salienta que: “Na dinâmica da cidade de Belém foram projetados além do Porto de Belém, O mercado Municipal do Ver-o-peso (1901) (...) [havendo] 43 fábricas (incluindo chapéus e perfumaria), 5 bancos, 4 companhias seguradoras, além da implantação da iluminação a gás, sob

Esse novo tempo que exalava requinte com casas com azulejos e implementos importados; lojas de departamento com perfumes; roupas francesas ou ainda as óperas e peças ressaltando o caráter refinado e o tempo de ouro da Paris nos Trópicos, acaba por refletir também na alimentação da urbe. Couto em seu trabalho sobre alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX enfatiza que desde 1808 com a chegada da família real no Brasil o país começa a viver em busca de civilidade, de certa forma, aos moldes europeus e que está tem início no Rio de Janeiro onde um dos pontos que se desejava enquadrar nos padrões civilizatórios era justamente a alimentação, já que: “como parte integrante das observações sobre a cultura de um povo, os hábitos alimentares dos brasileiros inserem-se também neste contexto de civilização.”³⁵³ Ou seja, o refinamento da alimentação refletia diretamente neste contexto civilizatório exigido para um país que procurava selar seu ingresso no seleto clube de países ditos civilizados.³⁵⁴

O Rio de Janeiro na visão dos viajantes Spix e Martius era avaliado com certo grau de civilidade pela presença de alimentos importados. Já que: “(...) é avaliado, entre outros fatores, pelos alimentos importados, presentes nas mesas abastadas, cujo afluxo torna-se intenso a partir da abertura dos portos e que, ao lado dos produtos nativos, abastecem o mercado da capital”.³⁵⁵ Apesar da realidade ser do Rio de Janeiro do início do século XIX, essa idéia também cabe para a Belém, já que há uma entrada intensa de determinados produtos europeus e americanos bem como pelo fato de que o comércio local também era abastecido tanto por produtos nativos quanto pelos importados.

Neste contexto, inclusive, houve o surgimento de algumas fábricas ligadas aos setores de bebidas e alimentos. Em 1862 Belém contava com as seguintes fábricas: uma fábrica de vinho de caju; uma fábrica de chocolate;³⁵⁶ três de beneficiamento de arroz e uma de café.³⁵⁷ Na última década do século XIX, segundo surgiram 25 fábricas, entre elas a Palmeira (1892) que fabricava biscoitos, pão e caramelos; a fábrica de cerveja

responsabilidade da Pará Electric Railway Lighting (...)”. SARGES, Maria de Nazaré. *Belém: riquezas produzindo a belle—époque*. (1870-1912). Belém: Paka-Tatu, 2002, p. 137.

³⁵³ COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça. *Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole*. São Paulo: PUC-SP, Dissertação de Mestrado. 2003, p. 68.

³⁵⁴ ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador. Uma História dos Costumes*. Trad. Ruy Jungmann. Ed. Jorge Zahar Editor. Rio de Janeiro. 1990.

³⁵⁵ COUTO, *op. cit.*, pp. 68 e 69.

³⁵⁶ Em 1870 continuava a existir um fabricante de chocolate em Belém. Relatório Dr. Abel Graça. Pará. Typ. do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheu. N. 29. 1871. p. 33.

³⁵⁷ SARGES, *op. cit.*, p. 20.

Paraense em 1905 e uma de licor em 1906.³⁵⁸ Industrialização que será consolidada para as décadas iniciais do século XX.³⁵⁹

Bem, antes, contudo, outro fator que beneficiou o comércio de importados foi à introdução da navegação a vapor em 1853, que diminuiu consideravelmente as distâncias e aumentou as oportunidades do próprio comércio de porte médio e grande e de longa distância. Sobre a importância da navegação a vapor Ernesto Cruz salientou o diagnóstico de Joaquim Raimundo de Lamare Presidente Provincial do Pará em fins da década de 1860. Lamare nos diz o seguinte:

Até essa época (1853) todo o tráfico de gêneros do comércio era morosamente feito em canoas, que raras vezes realizavam uma viagem redonda, de Belém a Manaus, em menos de 5 meses, viagem que hoje se efetua em 13 a 15 dias, quando muito, compreendidos os 5 dias de demora em Manaus e nos dez portos intermediários.

Os fretes que eram caros nos barcos à vela, sendo calculados de *acôrdo* com os comerciantes carregadores para a navegação a vapor, ficaram muito reduzidos: as distâncias *quasi* desapareceram; as comunicações tornaram-se mais ativas (...) e o vale do Amazonas viu enfim, entra por suas portas a riqueza, a prosperidade e a civilização, há tantos séculos esperada.³⁶⁰

Embora não desaparecendo canoas e batelões, a navegação a vapor inaugurou novas oportunidades para o comércio e assim para a entrada em maior escala de produtos importados, pois, houve a intensificação da circulação de produtos inter-regionais, interprovinciais e entre países e a província paraense. Afinal, com a redução do tempo de viagem passam a circular nas praças comerciais novos produtos que antes não podiam, já que tinham uma deterioração mais rápida. Juntando-se à navegação a vapor, se têm a abertura do rio Amazonas à navegação estrangeira ocorrida em 7 de setembro de 1867, medidas que vão abrir as portas para os novos padrões e costumes alimentícios que muitas vezes acabavam sendo importados da Europa.

Franco em seu livro acerca da civilização material no Brasil afirma que a civilização só poderia chegar nessas paragens através dos rios onde “tornou-se evidente que o progresso na Amazônia e o intercâmbio interno do centro do Brasil com o norte dependiam da franquia fluvial”.³⁶¹ Não apenas o comércio interno necessitava do

³⁵⁸ *Ibidem*, nota 7, p. 21.

³⁵⁹ Sobre a memória da Indústria Paraense Cf. MOURÃO, Leila. *Memória da Indústria Paraense*. Fiepa. (Federação das Indústrias do Estado do Pará. Sesi, Senai, Idepar, IEL. Belém: 1989.

³⁶⁰ *Apud* CRUZ, CRUZ, Ernesto. *História da Associação Comercial do Pará*. 2ª Ed. Ver. E ampl.-Belém: Editora Universitária. UFPA, 1996. p. 108.

³⁶¹ FRANCO, Afonso Arinos de Melo. *Desenvolvimento da Civilização Material no Brasil*. 3ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Topbooks, 2005, p. 146.

transporte fluvial, também por vias marítimas o comércio internacional fazia-se. Tanto que o primeiro navio a vapor a chegar a Belém em 1826 vinha dos Estados Unidos, chamado de *Amazon*, todavia, o governo da província não permitiu que naquele momento o tráfego fosse aberto a outros países.

Não havendo problemas com o transporte das mercadorias, então, logo fica a questão: quem eram os consumidores destes produtos importados? Quando se diz que a alimentação com produtos importados era consumida por parte da população, entendo que as novidades chegavam a uma parcela da sociedade, pois, assim como havia pessoas que podiam comprar o azeite doce, o vinho, o bacalhau e as massas finas, por exemplo, outras pessoas em alguns momentos sentiam dificuldade em comprar os produtos locais. Nesse sentido, Sarges ressaltava que:

(...) tornou-se por hábito das elites paraenses consumirem (...) uma gama de produtos importados da Europa e dos Estados Unidos (...). Importavam-se biscoitos e champanha Franceses, vinagre português, azeitonas portuguesas, vinhos portugueses, franceses e espanhóis, manteiga inglesa, sabão americano e até chá de Pequim e uma série de produtos considerados supérfluos numa cidade em que a maior parte da população não podia sequer comprar o peixe da região.³⁶²

Não se deve pensar que o grupo da população consumidora de produtos importados na capital era restrita somente classe dos que detinham o poder e riqueza, como era o caso dos barões da borracha comerciantes e proprietários de bens em termos significativos; ou seja, as pessoas que tinham dinheiro e que através dele podiam ostentar seu *status* comprando produtos refinados e que eram tidos como caros, que, portanto, não faziam parte do trivial, o que os colocavam como consumidores diferenciados dos demais, formando uma classe dos que podiam ter uma mesa requintada e moldada nos padrões de refinamentos.³⁶³ No entanto, na capital também havia pessoas que apesar de não serem ricas, constituíam camadas médias urbanas que podiam consumir gêneros refinados, como funcionários públicos e profissionais liberais que ao consumir um produto importado se reconheciam como parte de um determinado grupo seletivo.³⁶⁴

³⁶² SARGES, *op. cit.*, p. 160.

³⁶³ Burke ao delimitar a estrutura de uma elite o faz a partir de três pontos: status, poder e riqueza BURKE, Peter. *Veneza e Amsterdã um estudo das elites do século XVII*. Apresentação: Edgard S. De Decca. Trad: Rosaura Eichemberg. São Paulo. Editora Brasiliense. 1991. p. 24.

³⁶⁴ Ainda sobre a elite paraense na economia e sociedade da borracha ver: CANCELA, Cristina Donza. *Casamentos e Relações Familiares na economia da Borracha (Belém 1870-1920)*. Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas. Departamento de História. Programa de Pós-Graduação em História Econômica. USP-SP. 2006. pp. 27 e 28.

Também existiam grupos de pessoas que apesar de não serem abastados tinham acesso a determinados produtos tidos como apurados. Em 1851, na lista de produtos arrematados para a escola dos educandos para o mês de março constava chá, vinagre de Lisboa e o azeite doce.³⁶⁵ Assim, os educandos tinham a oportunidade de degustar determinados produtos tendo em vista que o governo pagava tais custos, mas não se vê outros produtos como frutas importadas ou mesmo a manteiga, pois se comprava o que era necessário à alimentação. Obviamente, a maior parte da população não consumia tais produtos.

O que dizer ainda das pessoas que moravam nos subúrbios da capital, já que muitas vezes não tinham condições de ir ao mercado diariamente comprar seus alimentos. Em 1866 essa era a realidade de muitas famílias que para suprir a falta dos gêneros frescos acabavam recorrendo ao peixe salgado, à carne salgada ou seca que poderiam ser expostos em vários lugares nos subúrbios. Se de fato estas pessoas não tinham condições de ir ao mercado comprar o trivial dado sua pobreza, imagine se poderiam ser abastecidos com os produtos importados.³⁶⁶

Wallace quando de sua viagem teceu comentários sobre alimentação que seria possível entender as “diferenciações existentes entre formas de consumo pertencentes a grupos sociais diferentes”. E que “(...) é plausível que as diferenças expostas entre os mencionados grupos [“população branca” e “índios e negros”] relativas aos seus padrões alimentares, estavam ligadas a culturas de consumo distintas”.³⁶⁷ Acredito que um dos principais fatores que justifiquem em certo modo a cultura de consumo diferenciada foi à crescente economia gomífera já que:

As rendas provinciais cresciam, em grande medida por causa do comércio de exportação que passou a ter um produto bastante procurado por países estrangeiros; o poder de compra de, pelo menos, parte da sociedade local, também dá a impressão de ter tido algum aumento.³⁶⁸

³⁶⁵ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Ofícios do estabelecimento dos educandos do Pará. Ano: 1850-1853. Caixa 140.

³⁶⁶ Sobre a questão, ver pedido de alguns fazendeiros e criadores de gado que solicitam ao Presidente que vete a medida que estipulava que na falta de carne verde está deveria ser concentrada nos talhos do mercado público para que todos tivessem oportunidade de comprá-la. No entanto, com o fim da escassez no dito ano de 1866, onde havia grande oferta de carne verde, estes pediam que a carne pudesse voltar a ser espalhada pelos talhos ao longo da cidade, já que havia sobra de carne, pois as pessoas que não tinham condições de vir ao mercado todos os dias substituíam este gênero por carne salgada e/ou seca. No geral, eram as pessoas que moravam nos subúrbios que mais sofriam com tal medida. Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Abaixo-assinados. Ano: 1860-1869. Caixa: 04.

³⁶⁷ BATISTA, *op. cit.*, p. 83.

³⁶⁸ BATISTA, *op. cit.*, p. 61.

Tal realidade gerava entre aqueles que tinham o poder de compra novos padrões de consumo é perceptível que ainda na década de 50 os jornais noticiam a venda e anúncios sobre produtos estrangeiros numa quantidade bem inferior as décadas seguintes, o que demonstra que os anos de maior crescimento da economia da borracha aumentaram o poder de compra de parte da sociedade, o que foi um fator responsável pelo aumento de produtos alimentícios de outros países.

Enfim, é possível se pensar os costumes como ligado a uma estrutura política das classes em face dos seus hábitos alimentares, tal como nos aponta o conceito de *Habitus* de Bourdieu³⁶⁹, cuja importância cabe para a alimentação, já que ele parte da cultura para as representações dos indivíduos e suas práticas. Ou seja, existiam pessoas que se adequavam aos padrões em voga, pois este refletia poder, ostentação e *status*. Poder comer frutas importadas, produtos caros, ou mesmo consumir um vinho vindo de Bourdeaux ou qualquer outro produto podem ser tomados como exemplos que refletem mais do que dinheiro, mas um símbolo de poder social; ou seja, como presunção portuguesa quem tem poder econômico e hábitos mais refinados, os outros se satisfaziam com farinha e uma posta de peixe seco.

Quando se fala em produtos importados caros e, portanto, não consumíveis por grande parte da população faço referência aos queijos, carne, bolachas, legumes, chá, champagne, frutas como castanhas portuguesas, amêndoas passas, as quais eram inclusive oferecidas como presente em datas festivas. Por lado, é verdade também que nem todos os produtos importados eram supérfluos, ao contrário, existiam aqueles que vinham para abastecer o consumo, mas básico, como é o caso do trigo ou mesmo do sal. Na região Amazônica não existia a produção de trigo, então cabia ao estrangeiro o abastecimento de um produto necessário ao comércio nas padarias, restaurantes e afins ou mesmo nas casas para elaboração de bolos, pratos e etc.

O sal também era outro dos importados de necessidade básica, já que ele era utilizado tanto nas casas como tempero da comida e conservação dos alimentos, como também nas indústrias de salgamento de carnes como foi visto no capítulo anterior. Ao lado desses produtos mais básicos, outros ostentavam riqueza e refinamento como a manteiga inglesa ou francesa, bolachas, chás entre outros. O comércio com outros

³⁶⁹ *Apud.* BURKE, Peter. *O que é história cultural*. Tradução: Sérgio Goes de Paula. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005. pp. 76 e 77

países tende a aumentar em paralelo aos negócios da borracha tais interesses vão originar receita a Fazenda.

Nesse setor de refinamento não faltou quem almejasse conseguir seu espaço na preferência de seus fregueses e não era somente os produtos importados que refletiam tal postura os produtos locais também tentavam passar ar de bom gosto como foi o caso dos biscoito produzidos na Fábrica Palmeira que num catalogo de propaganda exaltava seus artigos que como não eram estrangeiros tinham pelo menos no nome e em seus ingredientes a idéia de refinados, se tomarmos como refinado aquilo que vinha de outros países como é o caso dos biscoitos seguintes:

Albert: levemente adocicado e próprio para chá; Almond Nut: Acentuado e agradável paladar de amêndoas; Cream Cracker: De massa folhada e paladar muito agradável; Five o’Clock Tea: Levemente doce. Delicios e grandemente apreciado; Ginger Nut: Pronunciado e excelente paladar de Gengibre; Jam Sponge: Esponjosa e deliciosa massa de ovos; Limon Nut: Agradavel, com fino sabor de limão; Petit Beure: É mesmo uma manteiguinha. De apurado e finíssimo paladar, é um biscoito muito apreciado; Sugar Waters: Uma verdadeira maravilha. Estes saborosos biscoitos, grandemente apreciados com sorvetes, constituem uma de nossas especialidades; Sandwich: Uma pareciada criação de nossa fábrica; Table: É outro biscoito preferido pelas creanças.³⁷⁰

A fábrica Palmeira apesar de ser local não contava diligência para levar aos seus fregueses biscoitos que seriam refinados e alguns de certo modo com preço mais alto do que os simples além de colocar produtos importados como as amêndoas ainda tinha um biscoito que lembrava o costume dos ingleses ao chá das cinco, pois tem o nome de Five o’Clock tea, outros biscoitos citados que eram descritos com adjetivos a ressaltar sua aprimoramento e qualidade como “levemente adocicado, agradável, *excellente* paladar finíssimo e uma verdadeira maravilha”.³⁷¹ Ao que tudo indica tais produtos atendiam a um público com certo poder aquisitivo pois, a mesma fábrica produzia biscoitos para atender fregueses menos exigentes e com menos dinheiro entre eles estavam o ‘popular’ que segundo o catálogo era “preferido pela sua qualidade e módico preço” e ainda o ‘popular moreno’ que era “de preço popular e *agradavel* paladar de chocolate”.³⁷²

³⁷⁰ Biblioteca Pública Arthur Vianna. Seção: Obras Raras. *Fábrica Palmeira. Catalogo da Secção de Bolachas e Biscoitos*. Pará. Brasil. Jorge Corrêa & Ca. não numerada. n: 017.681.1 (811.51). F 122 f.

³⁷¹ *Ibidem*. nota 20.

³⁷² *Ibidem* nota 20.

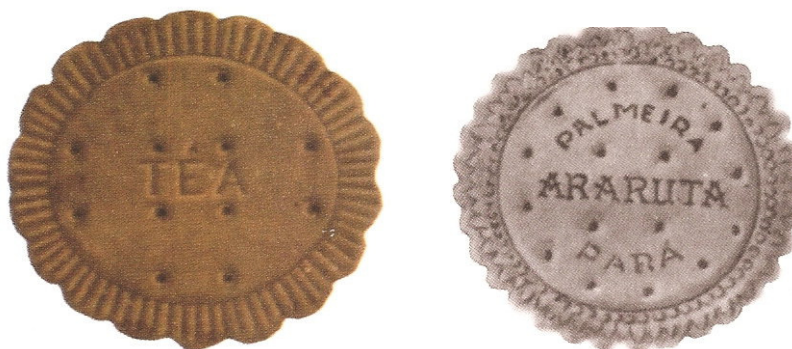


Figura 1 e 2 : Bolachas doces da Fábrica Palmeira inclusive a tea e a outra de araruta com o nome da Fábrica.³⁷³

Nesse sentido, deve-se pensar a economia da borracha como um propulsor da entrada de novos padrões e ainda com o aumento de poder de compra de determinados setores gerando uma busca por produtos de paladar apurado em especial os importados, assim alguns produtores locais para fazer frente ao comércio de importados tiveram que incrementar seus produtos para quem sabe assim atender as exigências dos mais acurados paladares.

Neste sentido, a economia da borracha foi importante para o desenvolvimento regional e o crescimento do comércio uma vez que: “os rendimentos proporcionados pelos rendimentos da borracha, em parte, eram aplicados no melhoramento material e no crescimento da cidade”.³⁷⁴ Logo, ao falar em consumo dos produtos importados deve-se antes abrir uma análise dos valores de importação e exportação ao longo da segunda metade do século XIX, período que houve o crescimento em larga escala da economia da borracha.

³⁷³ Figuras retiradas de FONTES, Edilza Joana de Oliveira. *O pão nosso de cada dia: trabalhadores e indústria da panificação e a legislação trabalhista (Belém 1940-1954)*. Belém: Paka-tatu, 2002.

³⁷⁴ BATISTA, *op. cit.*, p. 61.

III. I *Os cifrões de uma história: importação, exportação e seus valores.*

Os produtos chegados do estrangeiro não substituíram os produtos regionais, até por que existia um “padrão de produtos estrangeiros” que tinham como destino a Província e a própria capital. Para compreendermos os tipos de produtos que circulavam em maior escala é preciso tomar como ponto de referência o comércio interprovincial e acima de tudo regional. Visualizemos a tabela abaixo:

Tabela VII.

Valores sobre os impostos de importação e exportação no período de 1848 a 1851.³⁷⁵

| Ano | Importação | Exportação |
|-------------------|------------------------|------------------------|
| 1848-1849. | 1.039.629\$728. | 1.311.731\$367. |
| 1849-1850. | 1.555.742\$087. | 1.484.915\$657. |
| 1850-1851. | 2.291.953\$995. | 1.986.542\$173. |
| Total | 4.885.325\$810. | 4.783.190\$613. |

Fonte: Tabela adaptada do Relatório do Presidente de Província Dr. Fausto Augusto d’Aguiar. 15 de Agosto de 1851. Typographia Santos & Filhos. Rua de S. João canto da estrada de S. José. Pará. 1851. Mapa sem número.

Entre 1848 a 1851 se têm um valor de 4: 885.325\$810 réis importados enquanto que de exportação foram 4:783.190\$613 uma diferença a favor da importação de

³⁷⁵ Aqui não está especificado quanto desse valor era dos países estrangeiros e quanto era de outras províncias a mesma coisa para a exportação.

102.135\$613 réis. No entanto, entre 1848/50 a exportação apresenta valores maiores que a importação, essa era a realidade pois, desde a década de 50 o Pará figurava ao lado de Rio de Janeiro como um dos lugares que mais gerava receita oriunda da exportação. Para os anos entre 1851 a 1852 a importação por sua vez tem maiores valores como fica evidente na tabela abaixo:

Tabela VIII.

**Valores sobre os impostos de importação e exportação
(1851-1854).³⁷⁶**

| Ano | Importação | Exportação |
|--------------------|-------------------|-------------------|
| 1851-1852. | 2: 589.299\$599. | 1: 928.411\$914. |
| 1852- 1853. | 3: 094.747\$443. | 2: 661.397\$732 |
| 1853-1854. | 4: 908.384\$164. | 5: 338.513\$575. |

Fonte: Fala que o Presidente de Província Exmo. Snr. Conselheiro Sebastião Rego Barros. 15 de Agosto de 1854. Pará. Typ. da Aurora Paraense. Imp. por J. F. de Mendonça, 1854. Tabela n. 24.

Até 1852 os valores sobre a importação superavam os da exportação; no entanto, em 1853/4 a diferença sobe em 430.129\$ 411 réis sobre as importações. Essa diferença vai se acentuando nos anos seguintes.

Tabela IX

**Valores de impostos sobre importação e exportação
(1858-1864).**

| Anos | Importação | Exportação |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1858-1859. | 3: 946.363\$957. | 3: 917.103\$688. |

³⁷⁶ Para a exportação foi levado em consideração à exportação por cabotagem e comércio geral por concorrência.

| | | |
|-------------------|------------------|------------------|
| 1859-1860. | 4: 709.895\$560. | 5: 912.860\$040. |
| 1860-1861. | 5: 704.745\$464. | 5: 341.303\$713. |
| 1861-1862. | 3: 818.976\$206. | 4: 602.299\$657. |
| 1862-1863. | 4: 471.313\$653. | 5: 573.768\$971. |
| 1863-1864. | 5: 227.895\$281. | 5: 827.243\$079. |

Fonte: Relatório do Presidente Couto de Magalhães . 15 de Agosto de 1864. Livraria do Povo. 65 Rua de S. José 67. Casa de Quatro Portas. Rio de Janeiro. 1864. Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro.

Na tabela IX, nota-se que entre os anos de 1858/59 e 1860/61 é que a importação mantém vantagem sobre a exportação; entre 1858/59 os valores são de importação 3: 946.363\$957 e para a exportação com 3: 917. 103\$688 também entre 1860/61 a importação é maior em ambos os anos a diferença entre os valores é pequena. Nos demais anos os valores invertem-se e a exportação lidera as pautas e as diferenças tornam-se maiores somando as cifras dos anos citados temos a exportação com 21: 916.171\$747 réis contra 18: 228. 080\$700 réis de importação. Assim em determinados momentos a exportação dos produtos do país para o estrangeiro tem sustentado um valor maior do que a importação direta dos gêneros estrangeiros. As exportações crescem a partir da década de 1850 por conta da borracha.

Para o ano de 1861-1862 existe uma queda na importação, que segundo o presidente Couto de Magalhães explicava-se porque que dois anos anteriores tal situação não se dava apenas pela “prosperidade do *commercio*, mas a excesso de importação superior ao consumo regular do país”.³⁷⁷ Nos anos seguintes os valores de exportação continuam superiores que os de importação podendo-se listar vários fatores que justificam um número maior de exportação. Um deles poderia estar ligado ao aumento dos direitos sobre os da importação, como nos menciona o Dr. Domingos José da Cunha Júnior em 1873.³⁷⁸

Ou ainda, pelo fato de que os gêneros exportados tinham o valor de mercado que eram semanalmente regulados devidos os preços correntes ao passo que os das mercadorias importadas estavam organizados em tarifas para produtos importados as tarifas eram diferentes das de exportação. E o fato de economia crescente da borracha

³⁷⁷ Relatório do Presidente Couto de Magalhães. 15 de Agosto de 1864. Livraria do Povo. Rua de S. José 67. Casa de Quatro Portas. Rio de Janeiro. 1864. Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro. p. 48.

³⁷⁸ Relatório Exmo. Snr. Dr. Domingos José da Cunha Júnior. 31 de Dezembro de 1873. Pará. Typographia do –Diário do Gram-Pará- Travessa de S. Matheus. n. 29. p. 43.

vai elevar em grande medida os valores de exportação, em especial sobre a borracha. É bom lembrar que um dos principais fatores que limitavam em alguns anos os números da importação, em especial nos anos iniciais ao “boom” gomífero ocorria, pois havia um limite de consumo para os produtos estrangeiros bem como um padrão dos produtos que aqui chegavam, ou seja, eram determinados produtos que compunham a lista dos mais importados como manteigas, bacalhau, frutas, trigo, sal entre outros.

Com limite de consumo ou não a cada década posterior a 1870 os valores de imposto sobre os produtos importados aumentam, as rendas geradas pelo comércio, Santos salienta que de 1889 a 1899 somente o Pará contribuía com a receita bruta federal com cerca de 3 a 8%. Ou seja, com a economia da borracha atrelada ao crescimento econômico que o Pará e conseqüentemente a cidade de Belém passa a vivenciar, reflete no aumento de rendas entre elas de importação e assim um volume maior de produtos do estrangeiro.³⁷⁹ No ano de 1876 foram despachadas para consumo na capital um total de 7.451:875\$087 réis em mercadorias importadas.³⁸⁰ Aumentando a diferença entre os valores de exportação versus importação e em alguns anos posterior a 1869/70 os valores arrecadados com impostos sobre a importação são bem mais expressivos do que os com a exportação como retrata a tabela abaixo:

Tabela X.

**Valores de impostos arrecadados sobre exportação e importação
(1869-1885).**

| Anos | Importação | Exportação |
|------------------|-------------------|-------------------|
| 1869-1870 | 2,552:516\$107. | 1,208:531\$562. |
| 1870-1871 | 3,585:660\$359. | 1,082:492\$500. |
| 1871-1873 | 3,491:039\$497. | 1,137:607\$055. |
| 1873-1874 | 2:403:352\$505 | 1: 140:305\$594 |

³⁷⁹ SANTOS, SANTOS, Roberto. *História econômica da Amazônia (1800-1920)*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1980.

³⁸⁰ Deste valor ocupava o 1º lugar como fornecedora de mercadorias com 4, 183:804\$924 réis a Grã-Bretanha, em 2º lugar com os Estados Unidos com 1, 265:414\$890 réis, seguido de Portugal com 1, 141:900\$721, em 4º a França com 850:389\$613 réis, no 5º lugar Alemanha com 3:281\$531 e por último, a Espanha com 3:083\$408. Cf. Relatório de Dr. José da Gama Malcher 1º Vice-Presidente. Em 9 de Março de 1878. Pará. Typ. Guttemberg. Praça de Pedro II, Esquina da Rua do General Gurjão. 1878. p. 124.

| | | |
|------------------|-----------------|----------------|
| 1874-1875 | 2:000::669\$971 | 963:270\$214 |
| 1879 | 3,889:222\$047 | 1,948:038\$943 |
| 1883-1884 | 3,522:544\$791 | 1,080:988\$158 |
| 1884-1885 | 988:478\$614 | 407:370\$483 |

Fonte: Relatório do Presidente de Província em 1ª de julho de 1873. Relatório de Presidente de Província em 15 de Fevereiro de 1877. Relatório Dr. José da Gama Malcher. Em março de 1878. Pará. Typ. Guttembrg. 1878. Relatório do Presidente de Província José Coelho da Gama e Abreu. Em 15 de fevereiro de 1880.

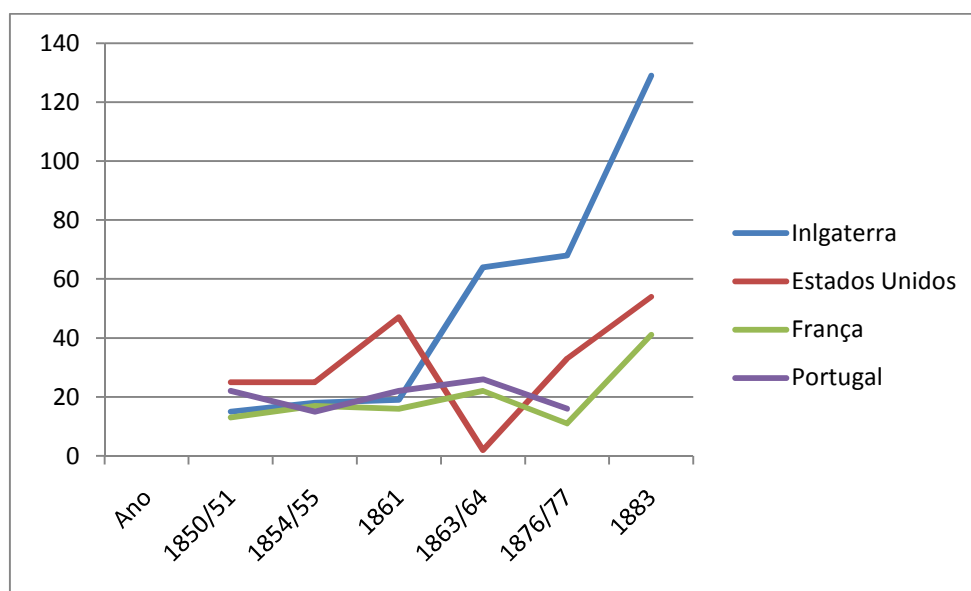
Pela tabela é possível chegar a alguns pontos, à medida que a economia da borracha esta em franca expansão os valores da importação sobre exportação eram bem mais significativos. Desde 1869/70 até 1884/85 os valores de importação são maiores sobre a exportação. Em alguns anos a diferença é bem significativa como em 1870/71 quando a importação foi de 3,585:660\$359 sobre 1, 082:492\$500 de exportação e no ano entre 1874/75 quando a importação foi de 2,000: 669\$971 sobre a exportação de apenas 963:270\$214.

É bom lembrar que nestes anos a borracha ocupa os principais lugares nas pautas de exportação, então se pode supor que os produtos alimentícios exportáveis estavam saindo em menor escala. Além do mais a importação não girava apenas em torno de produtos voltados para a alimentação, ao contrário, diversos tipos de produtos chegavam à capital dos países estrangeiros como produtos de perfumaria, vestuário entre outros. Assim pelas tabelas é possível pensar que nos anos de crescimento da economia gomifera em diversos momentos os valores de importação estavam maiores que os de exportação, tal situação ressalta que a possibilidade de poder de compra com a ascensão da borracha estava maior.

De fato, a cidade de Belém com seu porto cosmopolita, mantinha relações comerciais com as mais diversas nações. Eram comuns os navios de nações: Inglesa, Americana, Portugueses, Franceses, Holandeses, Hanoverianos, Dinamarqueses, Russos, Prussos, Hamburgueses, Holsteinenses e Suecos. Destes o comércio era mais forte com os ingleses, americanos, portugueses e franceses que traziam e levavam mercadorias. Entre 1855 à 1859 entraram 423 navios com 105.915 toneladas dos seguintes portos: Grã-Bretanha, Bélgica, Cidades Hanseáticas, França, Espanha, Portugal, Estados-Unidos, Portos Ingleses na África, Portos Portugueses na África,

Portos Franceses na América e Portos do Império.³⁸¹ É adequado observar que a presença significativa de navios estrangeiros já existia desde a 1ª metade do século XIX.

Gráfico 6: Origem das embarcações que traziam mercadorias para a Capital entre 1850-1883.



Fonte: Fonte: Relatório do Presidente de Província Visconde de Maracajú. Em 24 de junho de 1884. Pará. Typ. de Francisco da Costa Junior. Travessa de 7 de Setembro. pp. 27 e 28.

Pelo Gráfico acima nos anos referidos o comércio com Inglaterra superava todos os outros num total 313 embarcações, seguida dos Estados Unidos com 186, em terceiro a França com 120 e por fim os Portugueses com 101. O comércio com a Inglaterra já existia na 1ª metade do século XIX. Durante o movimento da Cabanagem os

³⁸¹ Relatório do Exmo. Sr. Vice-Almirante Joaquim Raymundo De Lamare. Em 6 de agosto de 1868. Pará. Typographia do Diario do Gram-Para. Travessa de S. Matheus. n. 29. p. 29. Fala Coronel Manoel de Frias e Vasconcellos. Em 1 de outubro de 1859. Pará. Typ. Commercial de A. J. R. Guimarães. Travessa de S. Matheus, casa n. 2 AA. n. 35.

comerciantes ingleses com temor da reação dos cabanos em 24 de agosto de 1835 enviaram documentos ao governo Brasileiro solicitando segurança em especial aos seus comércios já que “A perda que os negociantes britânicos não de sofrer tanto nos bens já roubados, como também nos que ainda podem perder (...)”.³⁸²

Dentre os comerciantes que aqui residiam e que assinavam o documento estavam A. Campbel, Henry Dickenson, S. Phillips Junr, John Clark, Iwo O. Ouwen, Edward Ebele, Hugh Goodair, H. Zalconer, Corbett, Thos. Fletcher, Ias Campbell, Robert W. Collock, Ias Blashfield e Joseph Deillon.³⁸³ Assim, tanto existia a presença de comerciantes ingleses na cidade bem como as relações comerciais entre a Inglaterra e a capital do Pará era significativa. Como parte desse comércio, importava-se da Inglaterra muita manteiga, cerveja, queijos londrinos e outros.

Já o número de embarcações com os Estados Unidos fazia-se em escala significativa tanto para a importação quanto para exportação. É comum os manifestos de entrada de navios americanos em nosso porto trazendo mercadoria: importava-se farinha de trigo e outras vezes sal, além de outras miudezas. O número de embarcações francesas fora de ser 120 ocupando o terceiro lugar, mostrando que apesar da França de sido o ideal de urbanização e civilidade que se almejava para Belém em determinados momentos, o número de navios era menor; todavia da França importava-se de tudo um pouco: da champagne aos biscoitos, havendo, portanto, um comércio bem variado.

Os navios traziam diversos produtos alimentares, muitos deles já consignados aos comerciantes da praça como nos mostra as informações: Carga do Vapor inglez ‘*Cearense*’ vindo da Europa: De Lisboa e Hamburgo com cargas consignadas as respectivos comerciantes: a Santos Sobrinho e C: vinho 40 *brs*³⁸⁴; Araújo e C: azeite de Lisboa 10 *cxs*³⁸⁵/ Hamburgo: arroz 25 *sacs*;³⁸⁶ bacalhau 40 *cxs*. M.J. Gonçalves e C: vinho 80 *brs*/ Hamburgo: bacalhau 25 *cxs*, *phosphoros* 75 *dts*.³⁸⁷ Freitas Santos e C: vinho 25 *brs*. Lopes Braga e C: vinho 10 *brs*. Joaquim H. Vidigal: vinho 20 *brs*. Antonio Ferreira Pinto: vinho 10 *brs*. J. L. de Oliveira Moura: vinho 10 *brs*. Manoel G. Pereira e C: vinho 10 *brs*. M. A. V. d’Andrade: vinho 10 *brs*. Calheiros e Oliveira: vinho 800 *brs*;

³⁸² CRUZ, *op. cit.*, p. 131.

³⁸³ CRUZ, *op. cit.*, p. 131.

³⁸⁴ A abreviatura *brs*, era de barris.

³⁸⁵ A abreviatura *cxs*, era de caixas.

³⁸⁶ A abreviatura *sacs*, era de sacas.

³⁸⁷ A abreviatura de *dts*, era de ditas.

macarrão 80 *cx*s; batatas 50 *cx*s. N. Pontes e Corrêa: castanhas 2 *cx*s. Nunes d'Almeida e C: vinho 25 *brs*. Silva e C: vinho 70 *brs*. R. J. da Cruz e C: vinho 15 *brs*. Joaquim Dias d'Oliveira: vinho 20 *brs*. J. R. Gill e C: vi nho 50 *brs*; vinagre 50 *dt*s. C. Rodrigues Mattos: vinho 10 *brs*. Antonio Coelho Moreira: vinho 6 *cx*s. Manoel R. Caetano: vinho 20 *brs*. J. A. da Cunha: vinho 10 *brs*. Carvalhos e C: vinho 20 *brs*. Machado Rocha e C: macarrão 76 *cx*s. Manoel Joaquim Rodrigues: repolhos 1 grade, castanhas 5 *cx*s. Castro e Irmão e C: vinho 20 *brs*; cebolas 20 *cx*s/ Hamburgo: bacalhau 20 *cx*s. Joaquim N. da Silva Matto e C: vinho 20 *brs*. Francisco G. da Costa e Filhos: vinhos 100 *cx*s; Francisco J. da Silva e C: vinho 15 *brs* e 80 *cx*s. Alfredo Barros e C: vinho 10 *brs*. J. S. Salgado: vinho 9 *brs*. A. S. da Silva e C: vinho 15 *brs*. Rodrigues Vieira e C: batatas 100 *cx*s. Leite Silva e C: batatas 50 *cx*s/ Hamburgo *phosphoros* 100 *cx*s, bacalhau 50 *dit*s. Souza Irmão e C: batatas 50 *cx*s. A. Martin e C: vinho 8 *cx*s. M. Pinto e Alves: manteiga 30 *cx*s; batatas 200 *dit*s. Luiz de Araújo e C: manteiga 27 *cx*s. A. Sovignard: vinho 2 *brs*. A. F. de Oliveira e C: batatas 250 *cx*s./ Hamburgo: cevada 10 *cx*s; bacalhau 100 *cx*s. Machado Rocha e C: batatas 100 *cx*s. P. da Costa e Serra: batatas 15 *cx*s, conservas 29. Souza Irmão e C: manteiga 18 *cx*s/ Liverpool sal 1000 *sc*s; bacalhau 20 *cx*s, *phosphoros* 25 *dt*s; arroz 30 *sacs*. Alfredo Barros e C: provisões 50 *cx*s, batatas 375 *dit*s/ Hamburgo: bacalhau 50 *cx*s; batatas 5 *dit*s. Lopes Braga e C: batatas 80 *cx*s. M.M. Nogueira e C: Batatas 300 *cx*s. Antonio J. Sardo e C: batatas 40 *cx*s. J. Vianna e C: batatas 50 *cx*s. Barboza Smith e C: batatas 50 *cx*s/ Hamburgo: bacalhau 30 *cx*s. Castro Marques e C: batatas 100 *cx*s/ Hamburgo: bacalhau 50 *cx*s. Teixeira Silva e C: batatas 50 *cx*s. Gonçalves de Brito e C: batatas 50 *cx*s. P. Motta e Antongine: vinho 30 *cx*s, vermouth 30 *dt*s. M. Grumbacher e C: manteiga 20 *cx*s.³⁸⁸

De Liverpool vieram aos respectivos senhores e produtos: M. Pinto a Alves: sal 1000 *sc*s. S. Brooklehurst e C: sal 500 *sc*s. Já de Hamburgo foram: Viuva Azevedo e Filho: Bacalhau 30 *cx*s. M. J. Pereira Junior e C: Bacalhau 40 *cx*s. João A. da Costa e C: bacalhau 50 *cx*s. Pusonelli Prusse e C: cerveja 425 *cx*s. M. R. de Oliveira e C: cerveja 40 *cx*s; bacalhau 50 *cx*s. F. J. Alves e C: bacalhau 20 *cx*s. Santos Sobrinho e C: bacalhau 50 *cx*s. J. J. Fernandes e C: cerveja 50 *cx*s. José A. de Freitas e C: bacalhau 50 *cx*s.³⁸⁹ Tais produtos alimentícios vinham juntamente com outros produtos como fazendas, sabão, ferragens, chapéus, obras de madeira, papel, camisas, couros, tecidos,

³⁸⁸ *Jornal Diário de Notícias*. 08/01/1891. pp. 1 col 1,2. n. 5. & 09/01/1891. p. 1 col1. n. 6.

³⁸⁹ *Ibidem*; nota 38.

vidros, obras de folha de flandes entre outros.³⁹⁰ Vê-se, então, no decorrer do século XIX um aumento desses produtos importados e conseqüentemente do seu consumo, sendo incluídos nos lares e hábitos das famílias paraenses que tinham condições para tal, embora esses produtos importados em maior escala não tenham no conjunto das práticas alimentares substituído por completo os produtos regionais na capital. Assim, os produtos importados que tinham maior entrada na Província devem ser enfatizados, pois ao listá-los é possível entender o perfil das pessoas que os consumiam. Quais seriam os produtos tidos como mais refinados?

III. II Da manteiga Inglesa ao bacalhau Português: os produtos importados estrangeiros em Belém.

Na capital, o consumo era variado quanto à origem dos produtos, pois, havia lugar para os produtos regionais, de outras províncias e mesmo de outros países. A diferença não se fazia apenas na quantidade e sim na natureza dos produtos. Através dos produtos listados nas tabelas que seguem, entendo que os produtos estrangeiros chegavam atendendo a um padrão como os chás, vinhos, cerveja, bacalhau entre outros.

Tabela XI

Gêneros Importados à venda na Capital da Província em 1852.

| Bebidas | Peixes | Derivados Animais | Massas | Frutos | Outros |
|---|------------|-------------------------|------------------------|---------------------|------------|
| Chá Hycson Chá Preto. | Bacalhau. | Presuntos. | Macarrão. Talharim. | Nozes | Azeitonas. |
| Vinho Branco/Tinto/ Verde. | Sardinhas. | Toucinhos. | Massas sortidas. | Passas. Ameixas. | |
| Cerveja Preta/ Branca. | | Chouriços. Manteiga. | Massas finas. | Figo. | |

Fonte: Jornal *O Monarchista Paraense*. Biblioteca Fran-Paxeco/ Grêmio Literário Português. Anúncios: Janeiro a Setembro 1852. Ano I. n. 1 ao 18.

³⁹⁰ *Ibidem* nota 38.

Tomando a tabela acima como um ponto de partida é possível analisar alguns dos produtos que circulavam na capital da Província na segunda metade do século XIX, tais como a manteiga Inglesa, o bacalhau, os chouriços, o vinho do porto a cerveja preta ou cerveja branca. Assim dos 16 anúncios datados de 1852 e publicados no jornal *Monarchista Paraense* ofertando produtos alimentícios, em seis deles (37,5%) é possível encontrar produtos estrangeiros. Na taberna defronte do Sr. Braga (barateiro)³⁹¹, por exemplo, encontrava-se à venda *Chá Hycson* que ao que parece tinha lá seu público, pois, é possível vê-lo com certa frequência. Além desta bebida têm-se ainda vinho branco e tinto, o último vindo de Lisboa: massas finas como talharim e macarrão que compunham itens mais refinados; a manteiga que não era apenas inglesa, mas igualmente francesa; chouriços; cerveja; presuntos e até mesmo frutas como passa, ameixas e caixas de figo.

Em outra taberna que ficava em frente da botica do Senhor Augusto Marcolino Farias, havia vinho de Lisboa, talharim, manteiga inglesa, macarrão e frutas como passas, nozes e ameixas. Por sua vez, no estabelecimento do senhor Fulgêncio Jozé Pinto era possível comprar sardinhas em latas e azeitonas. Parte dos produtos acima citado também se encontra nas tabelas abaixo, Além de outros introduzidos em nossa lista de análise, como vê-se a seguir:

Tabela XII
Gêneros Importados do Estrangeiro entre
1857-1858.

| Gênero | Valor (Em mil réis). |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Farinha de Trigo | 206.815,376. |
| Sal | 106.397,700. |
| Manteiga | 81.554,847. |
| Vinhos | 46.131,042. |
| Bebidas Espirituosas | 43.021,058. |
| Queijos | 31.368,301. |
| Carne | 27.116,743. |
| Azeite | 25.847,965. |
| Bacalhau e outros peixes | 21.240,682. |

³⁹¹ *Monarchista Paraense*. 29 de março de 1852. p. 3.

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Chá | 16.230,417. |
| Bolachas, biscoitos e roscas | 13.692,115. |
| Tartaruga em rama e em obras. | 10.761,736. |
| Batata | 7.203,285. |

Fonte: Relatório lido na abertura da Assembléa Legislativa pelo Ex. Sr. Vice-Presidente da Província Ambrósio Leitão da Cunha. 15 de Agosto de 1858. Typ. Commercial de Antonio Jose Rabello. p. 32.

Tabela XIII

Gêneros Importados do Estrangeiro por Cabotagem 1857-1858.

| Gêneros | Valor (Em mil réis). |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| Vinhos. | 16.911,840. |
| Manteiga. | 11.383,200. |
| Farinha de Trigo. | 8.487,722. |
| Bacalhau e outros peixes. | 4.644,393. |
| Carnes. | 2.315,638. |
| Bebidas Espirituosas | 1.959,800. |
| Queijos. | 1.892,000. |
| Tartaruga em rama e em obras. | 1.804,375. |
| Bolachas, biscoitos e roscas | 1.697,604. |
| Azeites | 1.050,800. |
| Chá | 435,000. |
| Batatas | 325,343. |
| Sal | 195,400. |

Fonte: Relatório lido na abertura da Assembléa Legislativa pelo Ex. Sr. Vice-Presidente da Província Ambrósio Leitão da Cunha. 15 de Agosto de 1858. Typ. Commercial de Antonio Jose Rabello. p. 33.

Na importação direta temos a farinha de trigo com 206.815.376 réis; sal com 106.397.700 réis; manteiga com 81.554.847 réis; vinhos 46.131.042 réis e em quinto

lugar com 43.021.058 as bebidas espirituosas. Na cabotagem, os cinco maiores valores em réis são: vinhos; manteiga; farinha de trigo; bacalhau, outros peixes e carnes. Através dessas tabelas nota-se que existia um padrão de alimentos importados na capital no geral, os alimentos consumidos na capital giravam em torno de produtos mais classificados como aqueles que não estavam no dia-a-dia de grande parte da população, mas que podiam ser degustados de acordo com os padrões a partir dos marcadores sociais de classe, gênero e origem. A falta deles não causaria crise de fome, daí porque não houve substituição dos produtos regionais pelos importados.

Parte dos produtos importados era muitas vezes consumido em festas ou momentos importantes e por isso não tinham consumo cotidiano; entre eles as nozes, as castanhas, as geléias, as passas, os figos. Ou ainda, pensar também a importação de determinados produtos pelo viés do caráter de origem, ou seja, muitas das famílias que tinham condições e podiam comprar os produtos estrangeiros, eram portugueses, espanhóis ou descendentes. Com relação aos portugueses também existe um comércio forte e constante até porque o número de imigrantes portugueses nestas paragens era um dos mais significativos na segunda metade do século XIX, quanto ao número de imigrantes o Pará perdia apenas para o Rio de Janeiro. E para o período estudado os portugueses “dominavam” o comércio no Pará. Eram proprietário de lojas, tabernas, vapores e ainda mercearias. Coelho enfatiza bem a presença dos portugueses no comércio local em especial com o a fase crescente do extrativismo da borracha a partir da década de 50, já que:

A borracha, sabe-se, se constitui um dos pólos mais expressivos da economia brasileira ao longo da segunda metade do século XIX, observando-se, em função das exigências da cadeia produtiva do *látex*, um elevado crescimento no setor comercial em Belém, setor historicamente marcado pela ascendência portuguesa.³⁹²

O autor ainda salienta que na década de 1870, cerca de 30% da população de Belém fosse constituída por portugueses. Assim, com um número de portugueses significativo entende-se por que havia a importação expressiva de produtos portugueses como bacalhau, castanhas, nozes vinho e outros justamente para atender as exigências dos estrangeiros que na capital fixavam residência sem, contudo perder de vista suas raízes, ainda, mas, que para determinados produtos não havia similares na região como o bacalhau as castanhas portuguesas, passas, ameixas e outros.

³⁹² COELHO, Geraldo Mártires. *O violino de ingres; leituras de história cultural*. Belém: Paka-tatu, 2005. p. 354.

Em anúncio da Merceria Amazônia no canto da Travessa das Mercês havia variada oferta nesse sentido: “Recebeu para as festas de natal, castanhas, nozes, amêndoas, figos, passas, queijos flamengos e londrinos, e magnífica geléia de cereja, morango, groselha, framboesa, *marmello*, etc...”. Ofertando ainda “cerejas e morangos em cauda e magníficos xaropes de groselha, próprios para refrescos, vinhos de *Bourgonhe* de primeira qualidade e com 4 anos chegados ao Pará”; assim como, “Whiskey americano de melhor marca, sardinhas magníficas em azeite e tomate e outros tantos artigos de qualidade superior”.³⁹³

É válido pensar, então que o padrão de consumo aos produtos importados iam além de se querer alcançar os requintes e bons modos europeus pelos simples fato de usufruí-los, era também certo luxo, que para muitos era usufruído nas datas festivas e/ou comemorativas de formas esporádicas e não no cotidiano. Em 1884 se encontra na fala do senhor Visconde de Maracajú o que estou expondo, falava o Presidente da Província das frutas, ainda mais as conservadas, que não compunham os gêneros ditos de principal para a alimentação, quando ao fazer o balancete dos principais produtos nas pautas comerciais da província no que dizia sobre as frutas conservadas “Achamos ocioso *fallar* das *fructas* conservadas que não constituindo o principal alimento, não merecem fixar *atenção* dos poderes públicos”.³⁹⁴

Enfim, quais os produtos que compunham o padrão de consumo alimentício de importados na capital? Quero começar tomando como referência um produto que sempre estava nas pautas comerciais dos importados e com valores elevados, era o trigo. Pois bem, pelas tabelas o valor importado de trigo entre 1857-1858 foi de 215: 303.098 réis, em 1856 chegaram ao porto da capital 80 barricas com farinha de trigo no Brigue Português Tarujo,³⁹⁵ no mês de janeiro de 1869 vieram de Ney-York 216 barricas de farinha de trigo.

A farinha de trigo era um produto que só podia chegar à província se fosse importada, já que não havia a cultura deste cereal, mas ele era um gênero de importância tanto para as padarias, fábricas de biscoitos com para a cozinha doméstica.

³⁹³ Apud, VILHENA, Sandra Helena Ferreira. *Belém: O Abastecimento de gêneros alimentícios, através das mercearias (1890-1900)*. Universidade Federal do Pará. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Departamento de História e Antropologia. Laboratório de História. 1990. Belém. Pará. p. 19. A fonte citada pela autora é o jornal *Diário de Notícias*. 05-01-1893, p. 3.

³⁹⁴ Fala Exm. Snr. Presidente de Província General Visconde de Maracajú. Em 7 de Janeiro de 1884. Impresso na Typ. do Diário de Noticias. 1884. p. 26.

³⁹⁵ *Treze de Maio*. Belém do Pará. 4 de Janeiro de 1856. N. 628. p. 4.

Por muito tempo a falta da farinha era suprida pela mandioca, já dizia Debret: “O emprego generalizado da farinha de mandioca em lugar da farinha de trigo fazia da profissão de padeiro uma indústria de luxo no Brasil (...)”.³⁹⁶ Era justamente a mandioca que por muito tempo ocupou o lugar do trigo. No entanto, a partir da melhora nos transportes a longo curso com a introdução do navio a vapor ficou mais fácil a importação deste produto e cada vez mais ele era consumido em Belém e interiores, Bates observa que em Belém, em 1859 “A farinha de mandioca, o pão da região, era tão escassa, tão cara e tão ruim que as classes mais pobres de naturais passavam fome. E fomos obrigados a comer pão de trigo, feito de farinha americana (...)”.³⁹⁷ Pelo seu comentário vemos que a farinha de trigo americana era uma das que figuravam no cenário gastronômico da região.

Dos produtos estrangeiros a farinha de trigo era um dos mais importantes e não constituía um produto de luxo, que além de ser uma substituição da mandioca quando necessário, se tornava parte essencial para a indústria local, pois, somente na capital no ano de 1870 havia 40 padarias e um dono de confeitaria que pagavam impostos.³⁹⁸ Ou seja, já havia um número significativo de padarias o que justifica as somas elevadas de trigo que aportavam na cidade.

Em 1859, no jornal *A Epocha* tem-se o seguinte anúncio “Na padaria da rua S. Vicente continua à vender-se o seguinte: Farinha de milho a 120 rs. E pão de dito ao sahir do forno depois das 10 horas”.³⁹⁹ Além da farinha de trigo utilizava-se a farinha de milho, mas esta era em menor escala e em parte era fornecida por alguns interiores que tinham tal cultura. No entanto, a preferência de fato era pela da farinha de trigo. Wallace quando de sua estada em Belém faz o seguinte comentário: “O pão é feito de farinha de trigo importada dos Estados Unidos”.⁴⁰⁰

³⁹⁶ DEBRET, Jean Baptiste. “*Viagem pitoresca e histórica do Brzasil*”, t. 1, vol. 1 e 2, p. 260. Arquivo Ernani Silva Bruni. *Equipamentos da casa Brasileira usos e costumes*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, cd-room.

³⁹⁷ BATES, Henry Walter. *Um Naturalista no rio Amazonas*. (1850-1859). Vol. II, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1944, p. 395. In: Arquivo Ernani Silva Bruni. *op. cit.*, cd. Room.

³⁹⁸ Naquele ano sobre imposto de indústria e profissões a capital contava com 1,277 estabelecimentos, dos quais 1,055 estavam sujeitos a impostos e 222 isentos, sendo 394 nacionais e 883 estrangeiros. E ainda 82 eram da indústria mercantil com um valor lucrativo na importação de 349:842.5000 rs. Cf. *Relatório do Presidente de Província Dr. Abel Graça*. Pará. Typ. do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1871. pp. 31/34.

³⁹⁹ *A Epocha*. 03 de janeiro de 1859. N. 01 a 291. Anno II. Anúncios.

⁴⁰⁰ *Apud* SANTOS, Roberto Araújo de Oliveira. *op. cit.*, p. 126.

Outro produto que se pode classificar como de primeiríssima necessidade para estas localidades era o sal, já que a necessidade de salgar os alimentos era para muitos a garantia da sua alimentação. Ele também servia como tempero básico dos alimentos, para dar o gosto. Bates quando estava no rio Cupari, no Pará faz o seguinte comentário sobre como os caboclos comiam os ovos de iguana: “Os homens comiam-nos crus, misturados com farinha e uma pitada de sal”.⁴⁰¹ Segundo o jornal a *Epocha* em 1858, havia chegado no brigue português *Feliz Ventura* 107 moios⁴⁰² de sal e no armazém da *Costa Batalha e Ca.* Havia sal português a venda pelo preço de 800 rs, cada alqueire.⁴⁰³ Em 1856 uma quantidade de 141 moios de sal vindos de Lisboa no brigue *Tarujo* para o Sr. Joaquim Roberto da Silva,⁴⁰⁴ somando 106.597.100 réis em 1857/58. Já em 1869 foram 52 moios. Em 1868 Manoel Joaquim de Faria vendia a bordo de sua embarcação sal.⁴⁰⁵ Em 30 de junho de 1874 o capitão do Patacho alemão *Reil* procedente de Setúbal deu entrada no porto da capital com carregamento de sal.⁴⁰⁶ Apesar de não haver uma produção de sal na capital, o comércio deste produto era significativa tanto que em 1870 havia na capital dois depósitos para armazenar sal e ainda dois mercadores para a venda, o que demonstra que a importação deveria ser bem importante.⁴⁰⁷

Outro produto que chegava do estrangeiro era a manteiga. Pelas tabelas chegaram aos portos num valor em réis de 92.938.047 réis. Em 1869, no vapor inglês *Augustine* vindo de Liverpool vieram 23 barris com manteiga. Este produto de fato era um dos produtos mais vistos nos leilões à venda na capital, sendo a manteiga inglesa uma das preferidas. A manteiga no geral tinha duas origens: ou era Inglesa ou francesa, tendo um predomínio maior da primeira. O agente Carvalho em 12 de maio de 1858 anunciava leilão no armazém dos Srs. Francisco Joaquim Pereira & Ca. de uma partida de superior manteiga inglesa vindas no navio *Shark*,⁴⁰⁸ no mesmo ano, desta vez em

⁴⁰¹ BATES, *op. cit.*, p. 16.

⁴⁰² O sal geralmente vem especificado em unidades de moís, é preciso ressaltar que 1 moio equivale a 60 alqueires. <http://br.geocities.com/jcc5002/unidadesantigas.htm>.

⁴⁰³ *Epocha*. Ano I. 9 de setembro & 14 de junho de 1858. Pará. Imp. No Pará na Typ. do Observado Rua do E. Santo casa n. 16 L. A. Pinheiro 1858

⁴⁰⁴ *Treze de Maio*. Belém do Pará. 4 de Janeiro de 1856. N. 628. p. 4.

⁴⁰⁵ *Diário de Belém*, quinta - feira, 13 de agosto de 1868. p. 3; Anúncios.

⁴⁰⁶ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documentação Avulsa). Série: Abaixo-assinados. Ano: 1870-1879. Cx 05.

⁴⁰⁷ Relatório Dr. Abel Graça. Pará. 1871. Typ. do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. p. 33.

⁴⁰⁸ *Gazeta Oficial*. Pará, Quarta-Feira 12 de Maio de 1858. Número 3. p. 4.

casa do Sr. Antonio Pereira Macedo, em 18 de maio, haveria leilão de uma partida de barris e meio de manteiga francesa.⁴⁰⁹

No jornal *Diário de Belém* de 1868 ela também era presença nos anúncios dos dias 22 e 25 de agosto de 1868, com dois armazéns anunciando leilão desse artigo: “O agente Almeida fará leilão em seu armazém,... uma partida de barris com manteiga *ingleza*”; ou ainda, “Lima e Calheiros farão leilão em seu armazém... d’um variado sortimento de gêneros d’estiva, uma partida de barris com manteiga *ingleza*”.⁴¹⁰ Em 16 de janeiro de 1869 no navio inglês *Augustine* chegaram 23 barris com manteiga.⁴¹¹ E já em fins do século no ano de 1891 no jornal *Diário de Noticias* é possível encontrar diversos anúncios de leilões do dito produto como é o caso do armazém dos srs. Martins Pintos & Alves de manteiga Bretel está manteiga também estava sendo vendida no armazém dos Srs. M. M. Nogueira & Ca. no mesmo ano.⁴¹²

A manteiga desde a primeira metade do século XIX já era encontrada no mercado na capital. Ela constituía em um artigo de luxo e fazia frente a manteiga de tartaruga. Não apenas na capital, mas em todo Pará havia o consumo da manteiga importada. Em 1859, nos arredores de Óbidos, Avé-Lallemant fazia a seguinte observação: “Come-se cada vez menos essa manteiga de tartaruga, de preferência usada como óleo para iluminação, importando-se manteiga da Europa”.⁴¹³ Também em Óbidos em 1849 Bates ao fazer referência ao café servido na casa de um proprietário de condição abastada salientava que: “Depois de tomar café com broa quente e manteiga, vestiu-se e foi a missa (...)”.⁴¹⁴ Se para Óbidos essa já era a realidade, para a capital a importância e consumo da dita manteiga era muito mais comum. Pois, era a partir de Belém que os novos padrões eram propalados. Sobre o uso da manteiga na cidade Wallace afixa: “A população branca da cidade geralmente faz uso de manteiga, irlandesa ou americana, e outros produtos importados do estrangeiro”.⁴¹⁵ Wallace, portanto, ao falar da população branca que geralmente fazia uso da manteiga, o que sugere que não era toda a população.

⁴⁰⁹ *Gazeta Oficial*. Pará, Sexta-Feira 14 de Maio de 1858. Número 3. p. 4.

⁴¹⁰ *Diário de Belém*. Quinta-Feira, 13 agosto de 1868. p. 2.

⁴¹¹ *O Liberal do Pará*. 16 de janeiro de 1869. p.5.

⁴¹² *Diário de Noticias*. 14 de janeiro de 1891. p. 1. Col 4.

⁴¹³ AVÉ-LALLEMANT, Robert. *Viagem pelo Norte do Brasil em 1859*. Vol I. Rio de Janeiro. Ministério da Educação e Cultura/Instituto Nacional do Livro, 1961. pp. 84-5. ACAYABA, *op. cit.* cd-room.

⁴¹⁴ BATES, *op. cit.*, p. 271.

⁴¹⁵ *Apud* SANTOS, *op. cit.*, p. 126.

Os vinhos eram diversos e vinham de vários lugares como de Lisboa, Porto e Bordeaux. Apenas para um pedido feito pelo senhor Joaquim Roberto da Silva o brigue português chegado na capital no dia 1 de janeiro de 1856 trouxe 325 barris com vinho e vinagre.⁴¹⁶ Entre os anos de 1857-58 foram importados cerca de 63.042.882 réis em vinho; em 1869 o brigue Português *Ligeiro* vindo de Lisboa trouxe uma quantidade significativa do produto: 31 ½ pipas, 314 barris, 50 ancoretas e 25 caixas de vinho já consignados a diversos comércios, ou seja, pela quantidade se nota que este produto era bastante degustado e consumido na capital paraense. Em 1858, na casa do dito Antonio Pereira Macedo também se oferecia vinho tinto aos seus fregueses.⁴¹⁷

No gênero das bebidas de teor alcoólico, as cervejas tinham uma aceitação não apenas na capital do Pará, mas ao longo do Brasil. Exemplo disto era a cerveja de origem inglesa vinda no vapor inglês *Augustine* oriundo de Liverpool em 1869, com um carregamento de 20 caixas e 20 barricas. Em 1869, na ainda, na casa do Sr. Antonio Pereira Macedo, em 1858, havia cerveja marca *India* para leilão.⁴¹⁸ Aliás, segundo Soares, à medida que fábricas de origem alemã e inglesa desse produto foram sendo instaladas no Brasil já que a “cerveja ganhava a preferência do brasileiro comum e tornava-se cada vez mais popular”.⁴¹⁹ No entanto, não posso dizer ainda a partir de quando no Pará essa bebida torna-se de pessoas comuns, o que posso dizer é que no brigue *Ligeiro* vieram 25 volumes de cevada constantemente utilizadas para o fabrico da cerveja.⁴²⁰ A importação de cevada demonstra que Belém não era apenas importadora desta bebida, pois, em 1870 existiam em Belém 4 fabricantes de cerveja, sinal de que não havia só importação.⁴²¹ Ainda tratando das bebidas havia o chá cujo valor entre os anos 1857-1858 importou em 16.665.417 réis. Quase uma década depois, em 1869, o brigue inglês *Augustine* trouxe 10 caixas e por cabotagem vinda de New-York foram 27 caixas importadas do produto.⁴²²

⁴¹⁶ *Treze de Maio*. Belém do Pará. 4 de Janeiro de 1856. N. 628. p. 4.

⁴¹⁷ *Gazeta Official*. Pará, Sexta-Feira 14 de Maio de 1858. Número 3.p. 4.

⁴¹⁸ *Gazeta Official*. Pará, Sexta-Feira 14 de Maio de 1858. Número 3. p. 4.

⁴¹⁹ LEAL, Maria Leonor Macedo Soares. *A história da Gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007. 144p. il. pp. 84/85.

⁴²⁰ *O Liberal do Pará*. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869.p. 5.

⁴²¹ Relatório Dr. Abel Graça. Pará. Typ. do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheu. N. 29. 1871. p. 33.

⁴²² Sobre os valores do ano entre 1857-1858 foram obtidos em Relatório lido na abertura da Assembléia Legislativa pelo Ex. Sr. Vice-Presidente da Província Ambrósio Leitão da Cunha. 15 de Agosto de 1858. Typ. Commercial de Antonio Jose Rabello. p. 33. E os valores de 1869 foram retirados do jornal *O Liberal do Pará*. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869. p. 5.

O azeite também fazia parte dos produtos importados, isto é o azeite doce. Por exemplo, em 4 de janeiro de 1856, no jornal *Treze de Maio* no brigue português *Tarujo* 3^a, vindo de Lisboa, consignado ao Sr. Joaquim Roberto da Silva, vieram 2 bilhas com azeite.⁴²³ Nos anos entre 1857-1858 foram importados 26.898.765 em réis do tal azeite; em 1869 foram 80 barris de azeite doce, bem como 50 volumes de banha no hyate americano *F. G. Davis*, produtos que eram utilizados na própria cozinha ocupando o lugar que hoje é destinado ao óleo de cozinha.⁴²⁴ Ou como diz ainda Soares, enfatizando a influência portuguesa em especial a partir da chegada da corte da Família Real ao Brasil: “o azeite doce dominou nas cozinhas, principalmente em frituras”. Os números acima mencionados ressaltam que esse produto não permaneceu apenas no Rio de Janeiro o seu uso e consumo, considerando ainda a significativa presença da imigração portuguesa em Belém propagou-se.

Saindo dos líquidos, há os legumes, os quais eram trazidos do estrangeiro, como é o caso das batatas que obteve o valor de 7.528.528 réis tanto por cabotagem quanto direta. Em 1869, o brigue português *Ligeiro* trouxe 350 caixas com batatas.⁴²⁵ Mas, não só batatas. Além delas outros tipos de legumes foram encontrados no mesmo brigue vieram 150 caixas de cebolas e 140 sacas de legumes, não especificado o tipo.⁴²⁶ No ano de 1856 o brigue *Tarujo* trouxe 5 barricas e 2 sacas com legumes, 1 caixa com calda de tomate, 50 restias com cebolas e 550 molhos de cebolas,⁴²⁷ Décadas depois, em 1891 *O Centro Commercial Reductoense* recebeu castanhas do porto, nozes, amêndoas e repolhos, para a venda. Esta casa provavelmente atendia uma clientela mais abastada já que também tinha a venda tamancos do Porto simples e bordados.⁴²⁸

⁴²³ *Treze de Maio*. Belém do Pará. 4 de Janeiro de 1856. N. 628. p. 4.

⁴²⁴ *O Liberal do Pará*. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869. p. 5.

⁴²⁵ *Treze de Maio*. Belém do Pará. 4 de Janeiro de 1856. N. 628. p. 4.

⁴²⁶ *Diário de Notícias*. Belém do Pará. Janeiro de 1891.

⁴²⁷ *Treze de Maio*. Belém do Pará. 4 de Janeiro de 1856. N. 628. p. 4.

⁴²⁸ *Diário de Notícias*. Em 04 de janeiro de 1891. N. 3. p. 4. Col. 5.



Figura 3: Anúncio do Centro Comercial Reductoense em 1891.

No quesito frutas, em 1852 houve a venda em estabelecimento da capital de passas, ameixas, caixas de figo e nozes. No ano de 1856 fora consignado ao Sr. Joaquim Roberto da Silva uma caixa com frutas secas; 40 ditas com figos; um barril com amêndoas; 8 *condeças* com frutas e 16 caixas com castanhas,⁴²⁹ ao que parecem essas frutas vinham em quantidades expressivas. No ano de 1869 viera no *Ligeiro* 750 caixas com passas, 830 com figos, 30 de nozes e ainda 10 de amêndoas.⁴³⁰ As frutas importadas constituíam um artigo de luxo sendo inclusive um tipo de mimo que poderiam ser presenteados nas festas de Natal, os quais vinham em caixas bonitas que completavam a riqueza do presente, para tanto em 1891 na *Mercearia Amazonia* temos o seguinte anúncio:

Recebeu para as festas de Natal o seguinte: Lindas caixinhas de *fructas crystalisadas*, mimosos *bouquets* de amêndoas, trabalho primoroso e alta novidade, passas em caixinhas de papelão, amêndoas nozes, uvas e uma infinidade de artigos próprios para mimos.⁴³¹

Também em 1891, na *Casa de Riscas* de D. J. Antunes na rua Santo Antonio, havia para a venda também de Natal e Ano Novo “*Fructas crystalisadas* em vidros e bocetas *infeitadas*, queijo da Serra da *Estrella*, passa e figos *infeitados*, broas do Natal e Queijadas de Cintra, nozes amêndoas, castanhas e muitas outras novidades”. Logo, entendo que tais frutas compunham um artigo caro, já que eram tidos como presentes, e

⁴²⁹ *Treze de Maio*. Belém do Pará. 4 de Janeiro de 1856. N. 628. p. 4.

⁴³⁰ *O Monarchista Paraense*. Janeiro a Setembro 1852. Ano I. n. 1 ao 18. E para os dados de 1869 em *O Liberal do Pará*. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869. p. 5.

⁴³¹ *Diário de Noticias*. Em 01 de janeiro de 1891. p. 4. Col 1.

o fato de estarem sendo vendidas em lojas luxuosas, ratifica que não faziam parte dos produtos populares.⁴³²



Figura 4 e 5: Anúncios da Mercearia Amazônia e da Casa de Riscas em 1891.

Além das frutas havia também o queijo da Serra da Estrela e a queijada de Cintra que ao lado de caixinhas e presépios de Natal compunham a lista de presentes. Os queijos também ocupavam as embarcações e prateleiras espalhadas pela capital. Ainda com base nas tabelas têm-se um valor de 33.260.301 réis. No vapor *Augustine* foram 66 caixas de queijos e durante os leilões anunciados nos jornais a presença de tal produto era constante.⁴³³

O bacalhau era um dos produtos que fazia parte dos produtos importados que chegava à capital. Vinha da Europa onde era um produto bastante procurado desde fins do século XVI, sendo a exploração deste peixe concorrida entre bascos, franceses, holandeses, ingleses e ao redor dele tinha todo um comércio e métodos de preparação.⁴³⁴ Tal pesca foi um dos principais comércios da Europa e rendeu muito lucro para Espanha e França. Aqui sua participação é constante e apesar de virem outros peixes como as sardinhas de Nantes, entre os seus consumidores o bacalhau era

⁴³² *Diário de Notícias*. 08 de Janeiro de 1891. p. 3. Col 4.

⁴³³ *O Monarchista Paraense*. Janeiro a Setembro 1852. Ano I. n. 1 ao 18. E para os dados de 1869 em *O Liberal do Pará*. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869. p. 5.

⁴³⁴ BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII*; tradução Telma Costa. – São Paulo: Martins Fontes, 1995, p. 192.

preferência. Em 1856, o brigue *Tarujo* trouxe 10 caixas e 90 barricas de bacalhau então consignado ao senhor Joaquim Roberto da Silva.⁴³⁵

A tabela do ano entre 1857-1858 nos dá um valor de 25.885.074 réis, tanto da importação direta, quanto por cabotagem. Em 1869, chegaram no brigue português *Ligeiro* 120 caixas com o produto.⁴³⁶ Já no armazém dos Srs. Francisco Gaudencio da Costa & Filhos na rua do Imperador em 15 de maio de 1858, temos uma partida de superior bacalhau em barricas.⁴³⁷ Em janeiro de 1884 o então presidente da província reclamou do fato de que ultimamente “tem-se vendido aqui peixe conservado em gelo, vindo de longe, industria que *convem* animar por meio de prêmios ou auxílios”.⁴³⁸ No entanto, em boa medida carne quanto o peixe eram essencialmente de origem regional e em determinados momentos provincial.

Destaco agora a presença de dois itens nas tabelas. O primeiro é o presunto. Este produto tem ampla entrada em Belém em especial o tido de origem portuguesa. No ano de 1852 o vapor *Augustine* trouxe 2 barris deste produto. Além do presunto também se trazia a carne. No ano de 1869 temos 10 barris de carne, vindas de New-York. Em 1891 temos a venda no *Centro Commercial Reductoense* Presunto de Lamego.⁴³⁹ Ainda têm-se o consumo do toucinho tanto em 1852 ele já aparecia à venda, quanto em 1869 quanto se tem notícia da chegada de 185 barris.⁴⁴⁰

As bolachas e biscoitos também constavam entre os importados. Entre 1857-1858 foram 15.389.719 réis desse item e no ano de 1869 o vapor inglês *Augustine* tem-se 12 caixas com bolachas.⁴⁴¹ Estes itens quando importados eram como as frutas um luxo, mas, se fossem franceses: em 1891, *A Jeune France* de L. Fluteau localizada na rua 13 de Maio trazia para as festas de Natal “*biscouits Francezes, Nonnettes, Marrons*

⁴³⁵ *Treze de Maio*. Belém do Pará. 4 de Janeiro de 1856. N. 628, p. 4.

⁴³⁶ *O Liberal do Pará*. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869, p. 5.

⁴³⁷ *Gazeta Official*. Pará, Sexta-Feira 14 de Maio de 1858. Número 3, p. 4.

⁴³⁸ Relatório Exm. Snr. General Visconde de Maracajú Gustavo Galvão. Em 24 de junho de 1884. Pará. Typ. de Francisco Costa Junior. 1884.

⁴³⁹ *Diário de Noticias*. Em 04 de janeiro de 1891. N. 3. pp. 4, Col. 5.

⁴⁴⁰ *Jornal O Monarchista Paraense*. Janeiro a Setembro 1852. Ano I. n. 1 ao 18. E para os dados de 1869 em *O Liberal do Pará*. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869, p. 5.

⁴⁴¹ Sobre os valores do ano entre 1857-1858 foram obtidos em Relatório lido na abertura da Assembléia Legislativa pelo Ex. Sr. Vice-Presidente da Província Ambrósio Leitão da Cunha. 15 de Agosto de 1858. Typ. Commercial de Antonio Jose Rabello. p. 33. E os valores de 1869 foram retirados em Biblioteca Pública Arthur Viana. Setor Microfilmagem. *Jornal O Liberal do Pará*. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869, p. 5.

glacês, *assucar* de maçãs, cerejas e *croquettes* glacês a *La vanille*".⁴⁴² Ao que tudo indica está era uma loja com artigos comestíveis de luxo e assim como a *Mercearia Amazonia* oferecia caixinhas de papelão vazias, para que os fregueses enchessem com produtos importados com capricho.

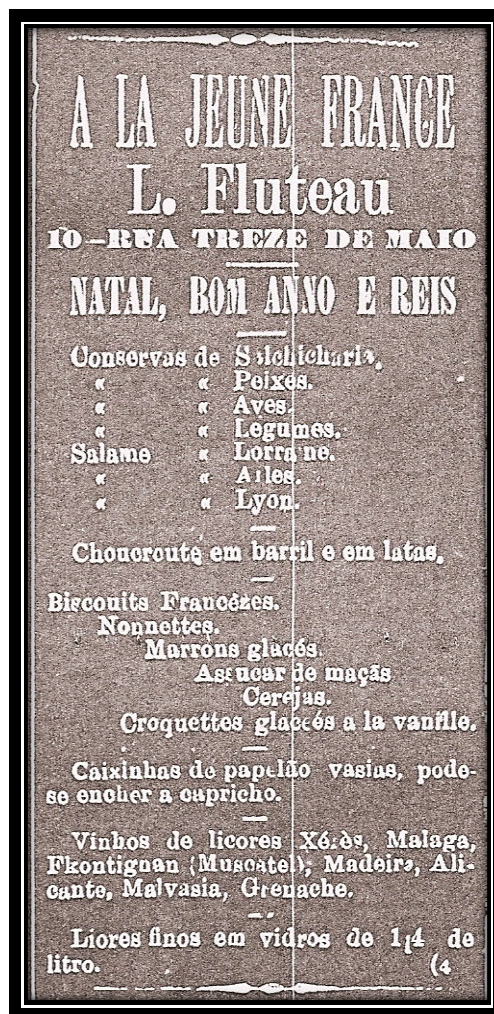


Figura 6: Anúncio da La jeune France de 1891.

Além desses produtos, ainda aparecem nos anúncios e cargas das embarcações as massas. Em 1852 têm-se o anúncio de massas sortidas; em 1869 vieram num brigue português 185 caixas de massas. Havia ainda, em quantidades menores, a importação de conservas 42 caixas e 116 volumes, ambas vindas de Lisboa bem como cominho 49 barricas, a erva-doce com 21 barricas, a pimenta com 20 sacas e o vinagre em 3 pipas e

⁴⁴² *Diário de Notícias*. Em 06 de janeiro de 1891. N. 4.p p. 3. Col. 5.

70 barris, todos já consignados.⁴⁴³ O brigue *Tarujo* trouxe ainda ao Sr. Joaquim Roberto da Silva, também de Lisboa, 1 caixa com conservas e 4 sacas com cominho.⁴⁴⁴

Enfim, sobre a venda dos produtos alimentícios importados em Belém, os anúncios nos jornais são indicadores importantes deste consumo, como, por exemplo, na seção de avisos diversos do jornal *Treze de Maio* no qual em 4 de janeiro havia anúncio de leilão de produtos chegados no ultimo dia 1^a no brigue Português *Tarujo* e na barca *Emily*: “*huma* partida de barris com manteiga *Ingleza* nova, caixa com queijos novos, barricas com *bacalhão portuguez* e outros *objectos* que se porão em Leilão às 10 horas”.⁴⁴⁵ E também se anunciava que: “O agente Alvarenga fará leilão no armazém dos Senrs. Singleuster Miler & C.a de um grande sortimento de molhados”.⁴⁴⁶ E no *A La Jeune France* na rua treze de maio para as festas natalinas de um rico sortimento de conservas de *salchicharia*, peixes, aves, legumes, salame de *Lorrane*, de Ailes e Lyon. E ainda *Choucroute* em barril e latas. Bem como licores de Xéres, Malaga, Fkontignan (Muscate), Madeira, Alicante, Malvasia e Grenache.⁴⁴⁷

Ou seja, não se pode esquecer que os produtos em geral vinham de países que mantinham relações comerciais constantes com Belém e que entravam e saíam carregados de produtos. Logo, os produtos estrangeiros podem não ter substituídos os produtos regionais, mas faziam parte do comércio e dos lucros obtidos e arrecadados pelo governo e que estes eram significativos.

Já no ano de 1852 os produtos passam a ser vistos com maior frequência nos anúncios dos jornais que circulavam na província como é o caso do Bacalhau, sardinhas de Nantes, vinho do Porto, manteiga inglesa, chá inglês e outros.⁴⁴⁸ A esse respeito lembre-se que:

No século XIX, os produtos importados invadem o Brasil, substituindo locais que não eram do gosto dos habitantes de origem européia ou dos brasileiros urbanizados. Importava-se de tudo: champagne, conhaque, vinhos de Espanha, Portugal, França, Itália e Tenerife, diversos tipos de cerveja alemãs e inglesas, chá da China, maçã e toucinho norte americanos,

⁴⁴³ *O Liberal do Pará*. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869. p. 5.

⁴⁴⁴ *Treze de Maio*. Belém do Pará. 4 de Janeiro de 1856. N. 628. p. 4.

⁴⁴⁵ Entre 1862-1863 entraram 49 navios com 27.860 toneladas. Já em 1863-1864 entraram no porto 57 embarcações vindas dos portos do império com 26.945 toneladas. Cf. Relatório de Negócios da Província. Presidente Couto de Magalhães. Em 15 de agosto de 1864. Pará. Impresso na typ. de Frederico Rhossard. 1864. p. 52.

⁴⁴⁶ *Ibid*, nota. 133, p. 4.

⁴⁴⁷ *Diário de Notícias*. Em 06 de janeiro de 1891. N. 4. p. 3. Col. 5.

⁴⁴⁸ *O Monarchista Paraense*. Ano I. Pará, 7 de fevereiro de 1852. n. 13 e 14. Série 2^a . p. 7.

gelo, manteiga irlandesa, pêra do Uruguai, lingüiças e presuntos de Alentejo, queijos portugueses, franceses e holandeses, rum, sal de Angola, cebolas de Portugal, biscoitos ingleses, e até mesmo ‘as raramente em falta sardinhas em lata’ (ou “as eternas sardinhas de Nantes”).⁴⁴⁹

Aliás, uma das casas que vendiam os produtos importados com anúncio de 1915, era o estabelecimento denominado de *Casa Carvalhaes* que foi fundado em 1860 e ao que tudo indica permanecia vendendo os mesmos produtos apenas incorporando elementos que para o início do século XX era novidade como uma câmara frigorífica de sua propriedade. A dita casa tinha à venda licores, champagnes, vinhos finos, conservas finas, fructas, queijos e legumes, produtos que vinham direto dos vapores da Europa e América do Norte.⁴⁵⁰

Na *Mercearia Fafeense* na travessa das Mercês em frente à *Casa Africana* em 1883 havia para a venda Presuntos de Lamego, toucinho de Lisbôa, bacalhau, batatas, azeitonas, ervilhas francesas, *bolaxinhas*, vinhos do porto, verde, branco e de mesa e ainda chá preto e verde tido de superior qualidade.⁴⁵¹ Em 1869, era anunciado no jornal *O Liberal do Pará* o “champagne verdadeiro o melhor que tem vindo a este mercado; (Champagne doce *superiosissima*)”.⁴⁵² Alguns anos antes, em 1858, na casa do Sr. Vasconcellos & Ca. na Rua da Praia era vendido: “uma partida de barris com manteiga *ingleza* superior qualidade, latas de *bolaxinhas*, vidros com conservas”.⁴⁵³

Em 1891, aliás, já havia na cidade reflexos da industrialização ainda que incipiente para determinados alimentos, um deles era um leite líquido que estava sendo vendido na *Mercearia Amazonia*, casa importadora e bastante conhecida na cidade, o leite era de origem suíça e vendida em latas de litro “*sem igual no mercado*”. Ora, neste período ainda era comum a venda de leite pelos leiteiros nas ruas, indo nas casas das pessoas. Outro produto que estava a venda no mesmo ano era a farinha láctea e o leite condensado *Nestlé*. Esses produtos eram produzidos na Suíça pela fábrica *Nestlé*, a farinha láctea tinham como público alvo as crianças já que “*Suppre a insuficiencia do leite maternal e facilita o desmamar, com seu uso não há diarrhea nem vômitos e sua digestão é fácil e completa*”, sendo, seu consumo indicado também aos que estiverem “*convalescentes que tem estômago delicados*”. Já o leite condensado era anunciado

⁴⁴⁹ ACAYABA, *op. cit.*, p. 37.

⁴⁵⁰ Anuario de Belém em Comemoração do seu Tricentenário 1616-1916. Eng. Ignacio Moura. E. U do Brasil. Estado do Pará. Imprensa Oficial. 1915p. 62.

⁴⁵¹ *Diário de Notícias*. 5 a 25 de Julho de 1883. Domingo, 22 de Julho de 1883. n. 165. p. 3.

⁴⁵² *O Liberal do Pará*. n. 20 a 40. Em 2 a 28 de fevereiro de 1869. Em 2 de fevereiro de 1869. p. 3.

⁴⁵³ *Gazeta Official*. Pará, Sabbado, 15 de maio de 1858. N. 5 p. 4.

como “Verdadeiro leite puro de *vaccas suissas*, tendo conservado seu aroma e todas suas qualidades nutritivas”, que além de ser utilizado em hospitais e ao exército, cada vez mais vinha ganhando as casas e alimentação dos particulares onde “*ella* assegura um leite agradável, *saudavel* e natural”.⁴⁵⁴ O mesmo anúncio dizia que não havia mais apenas um único agente para a venda no Brasil, mais que já era possível encontrá-lo nas principais casas importadoras.

Logo, tanto o leite suíço como a farinha láctea e o leite condensado faziam parte da composição do padrão das indústrias que cresciam no mercado de alimentos e também dos novos padrões de cultura alimentar, já que a própria *Nestlé* fazia campanha onde o leite materno deveria ser substituído pelo leite condensado, sobre o papel da *Nestlé* Amorim ressalta que “Com a fabricação do leite condensado no final do século XIX, na Suíça, a indústria de laticínios conseguiu um desenvolvimento tecnológico que marcou, no início do século XX”.⁴⁵⁵

Agora não bastava mais a ama de leite portuguesa mais sim o leite condensado surge como um substituto mais eficaz e higiênico. A esse respeito a farinha láctea também ocupou o papel as ama de leite como ressalta Fontes que “desde o ano de 1873, a falta de amas-de-leite ‘boas e sadias’ e o seu preço elevado serviu de mote publicitário para um anúncio da farinha láctea ‘Nestlé’. Tal anúncio informava que as mães poderiam ficar despreocupadas pois o dito produto era garantia de saúde aos seus filhos e com ele as crianças não corriam o risco de adoecer ao tomar “um leite fraco, doente ou pouco”.⁴⁵⁶ A idéia das concepções mais higiênicas que em fins do século XIX passam a aflorar cada vez mais, bem como o pudor em não utilizar mais as amas de leite e sim um produto.

Entre as passas, amêndoas, sal, trigo, bacalhau figuravam mais que produtos e sim refletiam também um padrão de consumo que variava entre produtos que vinham para atender uma parcela da população que desejava refinar seus hábitos bem como produtos que chegavam para saciar a vontade de conterrâneos que para estas paragens vieram. À medida que a economia gomífera cresce os valores de importação de gêneros

⁴⁵⁴ *Diário de Notícias*. Em 03 de Janeiro de 1891. pp. 4. Col 2.

⁴⁵⁵ Sobre a discussão a alimentação infantil e a indústria do marketing do leite no Brasil ver o trabalho de AMORIM, Suely Teresinha Schmidt Passos de. *Alimentação Infantil e o Marketing da Indústria de Alimentos no Brasil (1960-1988)*. In: História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, pp. 95-111, 2005. Editora UFPR.

⁴⁵⁶ FONTES, op. cit., p. 81.

alimentícios também, tornam-se lugar comum nos jornais os anúncios de alimentos importados. Todavia, determinados produtos eram de preço elevado tanto que viravam presentes como era o caso das amêndoas, passas frutas cristalizadas.

Em contra partida existiam produtos estrangeiros que não eram de luxo mais necessários para a manutenção da vida alimentar da cidade como o trigo e o sal. Logo, os produtos estrangeiros não concorriam com os locais e não houve substituição de um pelo outro, pois, os produtos importados de outros países, muitas vezes com preço mais elevado não estavam no orçamento de uma parcela da população da capital. Acredito que eles podiam completar as refeições e que a presença de produtos estrangeiros não alterou a preferência muitas vezes pelo alimento regional, onde ambos podiam estar presentes quando possível.

Produtos estrangeiros e seu consumo na Província.

Parte dos produtos estrangeiros não ficava na capital eram reexportados, ou seja, enviados da capital para os interiores. O que demonstra que não era apenas a capital que consumia os produtos importados, que as possibilidades econômicas de aquisição de tais produtos também existiam no interior e que uma parte considerável dos que chegavam aos portos do Pará acabavam sendo redistribuídos. No ano de 1860/61, os valores em réis da renda proveniente de produtos de fora do Império e despachados para o consumo na capital foi de 5.232.001\$244 e deste valor cerca de 13. 948\$500 réis⁴⁵⁷ foram reexportados e despachados para consumo nos interiores, lembrando, todavia, que além da reexportação de produtos de outros países havia também os de outras províncias brasileiras.

Weinstein nos informa que parte dos produtos que chegava no porto de Belém era reexportado. Inclusive, produtos de outras províncias como a farinha, que vinha do Maranhão e tinha como destino Manaus.⁴⁵⁸ Isto é, produtos originados do comércio interprovincial e do estrangeiro, tinham tal destino. Assim, se pode constatar que parte dos produtos eram redistribuídos e tinham como destino alguns interiores da província paraense e da província amazonense. Daí por que se pode afirmar que as barricas e

⁴⁵⁷ Relatório dirigido a Assembléia Legislativa da Província do Pará pelo Exm. Sr. Dr. Francisco Carlos de Araújo Brusque Presidente da Mesma Província. 17 de Agosto de 1861. Pará. Typ. Do Diário do Gram-Pará. p. 12.

⁴⁵⁸ WEINSTEIN, WEINSTEIN, Barbara. *A borracha na Amazônia: expansão e decadência, 1850-1920.* Tradução Lólio Lourenço de Oliveira. São Paulo: HUCITEC: Editora da Universidade de São Paulo, 1993.p. 237.

sacas com mercadorias diversas que vinham do estrangeiro não ficavam apenas em Belém, elas eram distribuídas pelos interiores.

Entre estes interiores estava Santarém. Nesta cidade do Baixo Amazonas, em 1850 no o seguinte anúncio no jornal *Quatro de Maio*: “He quase dado. Joze Rodrigues dos Santos Almeida, tem para vender Bacalhau de muito superior qualidade pelo miserável preço de 120 réis a libra 12\$000 a Barrica”.⁴⁵⁹ Com igual situação Cametá. Em 27 de setembro de 1858 a partir da tabela de fretes para a 3ª linha da Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas, entre a capital e Cametá, dá para se saber sobre produtos negociados: o azeite doce, cujos 8 barris pagavam uma taxa de 800 réis e as caixas com 12 garrafas 300; azeitonas com ancoretas de 16 libras a 100 réis cada uma; o bacalhau onde cada barricas pagava 800; batatas onde cada arroba nas canastras custava 160 réis; bolacha cada uma barricas 800 réis; bolacha de soda cada lata com 12 libras taxado em 120 réis; cebolas e alhos cada libra de barrica 800; cerveja cada arroba de barrica 1000 réis; cada alqueire das caixas de chá 25 réis; farinha de trigo cada palmo cúbico de barricas 1000 réis; manteiga cada um dos barris 320 réis; massas sortidas cada arroba das caixas 300 réis; sal cada alqueire de saco 300; vinagre cada um barril de 5 a 1.100 réis.⁴⁶⁰ Os valores dos fretes mostram que tais produtos eram constante nos interiores, motivo pelo qual existiam um valor específico para cada um deles.⁴⁶¹

Em 1867, nas mercadorias despachadas de Belém para Cametá contavam farinha de trigo; bolachas, vinagre e vinho.⁴⁶² No mesmo ano, desta vez para a linha Belém e Chaves⁴⁶³ temos os seguintes produtos reexportados: bolachas; farinha de trigo; manteiga; sal; vinagre e vinho. Para Óbidos foram: bolachas; farinha de trigo; manteiga; sal; vinho e vinagre.⁴⁶⁴ Dez anos depois, em 1868 nas mercadorias para Manaus na 1ª linha com saída de Belém estavam azeite doce; farinha de trigo; manteiga; vinagre e

⁴⁵⁹ *Quatro de Maio*. Província do Pará. Santarém, Quarta-Feira, 03 de fevereiro de 1850. p. 4.

⁴⁶⁰ Arquivo Público do Estado do Pará. Série: Ofícios e Ofícios das Companhias de Navegação. Ano de 1856-1859. Caixa 205. Escritório da Gerência da Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas em Belém, 27 de setembro de 1858. Gerente Manoel Antonio Pimenta Bueno.

⁴⁶¹ Entende-se a linha de Cametá fazendo escalas em Abaeté. S. Domingos e Cametá. Ou seja, os produtos ficavam espalhados por tais municípios.

⁴⁶² *Ibidem*, nota 222. Anexo/Mapa n. 20.

⁴⁶³ Entende-se por Belém e Chaves os municípios de Muaná, Boa vista, Curralinho, Breves, Macapá e Chaves.

⁴⁶⁴ *Ibidem*: nota 116. Anexo/Mapa n. 22.

vinho.⁴⁶⁵ Através dos dados nota-se que parte dos produtos estrangeiros iam para os interiores para serem comercializados nas casas comerciais, para o consumo local. Um desses interiores que tinha uma freguesia certa era Cametá. No balanço da casa de José Ferreira de Mello Irmão localizada no 3^a *districto* em 31 de dezembro de 1875 encontrava-se a venda ao lado de produtos regionais como pirarucu, mapará e sabão de cacau: “7 garrafas de vinho do porto, 8 garrafas de vinho Bordeaux, 4 dezenas de cerveja, 10 ½ frascos azeite doce, 14 8/24 dezenas Cerveja marca Castelo, 2/3 vinho tinto, 2/3 vinho branco”.⁴⁶⁶ Em outro documento da mesma casa e do mesmo ano datado de 31 de dezembro de 1875 tinha ainda os seguintes produtos: “21 e 15/24 dezenas de garrafa de cerveja, 6/2 botijas de cerveja preta, 8 garrafas de licor, 1 frasqueiro de vinagre”.⁴⁶⁷

O interessante de observar é que na casa comercial de José Ferreira de Mello Irmão, em 1875, existia a presença de produtos estrangeiros em quantidade significativa e na maior parte eram bebidas como vinho do Porto, Bordeaux e as cervejas, além de azeite doce. Já no ano de 1872, em Santarém, na casa comercial de *Lopes Bastos e Ca.* na Rua dos Mercadores se vendia queijos flamengos muito bons; vinho de Bordeaux e do Porto engarrafado; champagne; cidra; cerveja preta e branca; licor francês e ainda azeite doce, vinagre, latas com marmelada e frutas em calda.⁴⁶⁸

Outro aspecto que é apropriado ressaltar é a convivência entre os produtos locais e estrangeiros no mesmo lugar o que pode ser um indício que até mesmo os produtos importados alcançavam camadas médias da população. Ora, na casa do senhor José Ferreira Mello Irmão estavam a venda vinho do porto, de Bordeaux e azeite doce ao lado de produtos tipicamente regionais como Mapará e pirarucu além do sabão de cacau e açúcar. É claro que com o *boom* da borracha houve certa intensificação de produtos estrangeiro, mas lembremos que este se dava no “*padrão de produtos estrangeiros*” e que estavam inseridos na nova mudança de sensibilidade para o refinado. E apesar de já no início do século XIX o valor das mercadorias entradas em Belém vindas de outros

⁴⁶⁵ Relatório Exm. Snr. Vice-Almirante e Conselheiro de Guerra Joaquim Raymundo de Lamare. Em 6 de Agosto de 1868. Pará. Typographia do Diario-do-Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n 29. 1868. p. Anexo/Quadro. 18.

⁴⁶⁶ A documentação consta 2/3 bel vinho tinto e 2/3 bel de branco. Não conseguir decifrar a que corresponderia tal sigla, talvez fosse de barril, que geralmente era colocado em sigla.

⁴⁶⁷ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária de Presidência de Província. Documento Avulso. Série Abaixo-Assinados. Ano: 1870-1879. Em 18 de Dezembro de 1875. Caixa 05. Documento 49.

⁴⁶⁸ *Baixo Amazonas*. Sábado, 6 de julho de 1872. Anno I. p. 4.

portos ser cerca de 36.709 contos,⁴⁶⁹ deve-se lembrar que o porto do Pará fazia parte da cidade-mundo e assim era o mais importante da Amazônia e que além dos produtos alimentícios vinham outros tipos como bens da moda e acessórios, então parte destes não estavam destinados à alimentação e outros compunham outros tipos de bens de consumo. E além do mais, até mesmo os que eram alimentícios não ficavam todos na capital, eram reexportados para outros municípios. Logo, os produtos importados de outros países eram bem variados quanto seu tipo e apesar de terem sua clientela na cidade não foram capazes de substituir os produtos regionais, em sua maioria eram tidos como de luxo, mas, sobretudo havia aqueles que eram de suma importância como era o caso do trigo e sal. Nesse comércio de importados não era somente a capital que consumia os vinhos, bolachas, champagne importadas nesse momento de refinamento dos gostos os interiores também consumiam tais produtos. Os produtos importados não se restringiam aos vindos de outros países em certa medida havia importação de produtos vindos de outras Províncias e estes na maioria das vezes eram considerados alimentos de 1ª necessidade como carne, farinha entre outros.

⁴⁶⁹ WEINSTEIN; *op. cit.*, p. 237.

III. III. Café do Rio e Ceará, sal de assú⁴⁷⁰: produtos importados das províncias do império.

Neste tópico ressalto que o comércio de importação não girava apenas em torno dos produtos estrangeiros em grande parte europeus, que além deste comércio internacional, a província também conheceu de modo expressivo o comércio inter - provincial. Se a navegação a vapor foi importante para reduzir o tempo de viagem ela também vai intensificar as relações comerciais com as outras províncias. Soma-se à navegação a vapor, o fato de que em momentos de “crises” de abastecimento os presidentes de províncias recorreriam às províncias vizinhas para manutenção de determinados produtos. Encontra-se, portanto, uma movimentação interprovincial expressiva, como é o caso de uma notícia em que se esperava o vapor da Corte, o qual traria “feijão preto e lombo de minas”⁴⁷¹. Esses produtos, aliás, também foram encontrados no jornal a *Voz de Guajará* de 1851, nos anúncios de venda na Taberna de João Baptista Fermink: “feijão preto do Rio de Janeiro, e toucinho de minas”.⁴⁷²

É importante notar que para o ano de 1851, nos jornais consultados não há anúncios em quantidade expressiva de produtos importados de outros países prevalecendo um comércio interprovincial mercadejando feijão preto, toucinho de minas, etc. Sendo mais significativos ainda os produtos advindos dos interiores que abasteciam a cidade com farinha, guaraná, pirarucu e outros, mesmo que em meados do século XIX houvesse ainda resquícios da crise pela qual a província passou em virtude das epidemias que se alastravam. Na década de 1850 o comércio sofria um período de carestia, pelo menos sentida até início dessa década, daí porque no período de Julho a Novembro de 1851 o Jornal o *Correio dos Pobres* publicou que: “Continua a haver falta de azeite de luz- feijão- galinhas- milho- arroz- farinha...”⁴⁷³. Eram também produtos em falta: “milho, peixe secco e mesmo lenha para a cozinha”.⁴⁷⁴ Seguiam-se então, as queixas sobre a falta de gêneros, resultado da crise de abastecimento; os poucos produtos que chegavam aos portos só eram encontrados a preços exorbitantes que: “faz

⁴⁷⁰ A cidade de Assú está localizada no Rio Grande do Norte.

⁴⁷¹ *Correio dos Pobres*. Serie Primeira. n. 4. 14 de agosto de 1851. p. 4.

⁴⁷² *Voz de Guajará*. Ano I. Pará, 5 de Dezembro de 1851. N. 4. p. 4.

⁴⁷³ *Correio dos Pobres*. Serie Primeira. n. 2. 31 de julho de 1851. p. 4.

⁴⁷⁴ *Correio dos Pobres*. Serie Primeira. n. 1. 25 de julho de 1851. p. 3.

espantar os ricos pelo seu enorme preço, e pasmar e espalmar os pobres”.⁴⁷⁵ Até mesmo o gado do Marajó estava vindo em quantidade insuficiente, o que intensificava o consumo de peixes. Devido a essa carestia talvez não houvesse um número significativo de produtos importados do exterior para a província paraense no ano de 1851 e seguintes.

No entanto, cresce o número de gêneros e suas relações comerciais vindos de outras províncias.⁴⁷⁶ No ano de 1852 os números de produtos vindos de diversas províncias nos anúncios aumentam. É então introduzido outros gêneros, inclusive vindos do comércio interprovincial, como nos informa o jornal *O Monarchista Paraense*⁴⁷⁷ através de anúncio Sr. João Baptista Fermink que vendia em sua Taberna: Feijão preto... toucinho de minas, queijos de minas... erva *umathe*... tem à venda João Baptista Fermink, em sua taberna.⁴⁷⁸

Esse comércio interprovincial tende a aumentar tornando-se cada vez mais visível a importância de produtos vindos de outras províncias. Em um quadro demonstrativo com valor das importações das outras províncias do Império por cabotagem no período entre 1851-1854 se tem um valor de 1: 111.746\$244 em gêneros nacionais, valores maiores que a importação de gêneros estrangeiros que foi de 852.598\$670.⁴⁷⁹ No ano de 1855, pelo relatório do Vice-Presidente Pinto Guimarães se fica sabendo que a capital recebeu das províncias vizinhas, entre elas o Maranhão, Ceará e Pernambuco, carregamentos de gêneros tidos como de primeira necessidade dada a situação da província paraense que estava passando pela epidemia de cólera. Ele cita como vindo do Maranhão uma carga de gado.⁴⁸⁰ Outro exemplo, datado de 1858, vê-se na *Gazeta Oficial* com a oferta anunciada dos seguintes produtos na parte de

⁴⁷⁵ *op. cit.*, nota 125. 27 agosto de 1851. p. 4.

⁴⁷⁶ Entre 1855 à 1859 entraram 222 navios com 69.117 toneladas vindas das seguintes províncias: Rio de Janeiro, Pernambuco, Parnaíba, Ceará, Assú e Maranhão. *Relatório Coronel Manoel de Frias e Vasconcellos. Em 1 de Outubro de 1859*. Pará. Typ. Commercial de A. J. R. Guimarães. Travessa de S. Matheus, casa n. 2 AA. n. 36.

⁴⁷⁷ O jornal *O Monarchista Paraense* é o mesmo a *Voz do Guajará* que a partir do ano de 1852 tem seu nome substituído para *O Monarchista Paraense*.

⁴⁷⁸ *O Monarchista Paraense*. Ano I. Pará, 2 de março de 1852. N. 5. 1ª série. p. 4. Este anúncio já existe desde 5 de Dezembro de 1851.

⁴⁷⁹ Fala Exm. Snr. Conselheiro Sebastião do Rego Barros. Assembléia Legislativa Provincial. 15 de Agosto de 1854. Typ. Da - Aurora Paraense- Imp. Por J. NF. De Mendonça, 1854. Pará. Mapa n. 24.

⁴⁸⁰ Relatório apresentado pelo Vice-Presidente Pinto Guimarães. 15 de Outubro de 1855. Publicado como anexos do Relatório 16 de Out. 1855 e da Falla 26 Out. 1855. p. 15.

importados: “café pilado do Rio, dito do ceará, charutos da Bahia bons...Sal de Assú, [RN]⁴⁸¹.

Ao contrário de boa parte dos produtos importados contavam com artigos que não estavam entre os de primeira necessidade, o comércio com as outras províncias computava gêneros de primeira necessidade e por várias vezes tornou-se um recurso importante para os momentos de falta de determinados produtos, uma vez que encontro uma movimentação interprovincial significativa e bem mais variada no que tange os gêneros de primeira necessidade do que o comércio com o estrangeiro.

Tabela XIV.

**Produtos vindos para a capital por cabotagem
em de 1858.**

| Genêros | Preço em réis |
|-----------------------|----------------------|
| Aguardente | 51: 365\$195 |
| Café | 34: 411\$200 |
| Carnes | 26: 916\$175 |
| Animais vivos | 16: 623\$000 |
| Licores | 12:759\$999 |
| Queijos | 7.180\$600 |
| Rapaduras | 3.398\$000 |
| Goma Polvilhos | 1.790\$500 |
| Açúcar | 1.553\$250 |
| Toucinho | 862\$000 |
| Doces diversos | 795\$200 |
| Feijão | 565\$000 |
| Milho | 517\$590 |
| Amendoim | 132\$000 |
| Sal | 119\$400 |
| Aves | 71\$000 |
| Azeite | 65\$000 |

Fonte: Relatório Vice-Presidente de Provincia Ambrosio Leitão da Cunha. Em 15 de Agosto de 1858. Typ. Commercial de Antonio Jose Rabello. 1858. p. 33.

⁴⁸¹ *Gazeta Official*. Pará, terça-feira 11 de maio de 1858. N. 2. N. 312. p. 4.

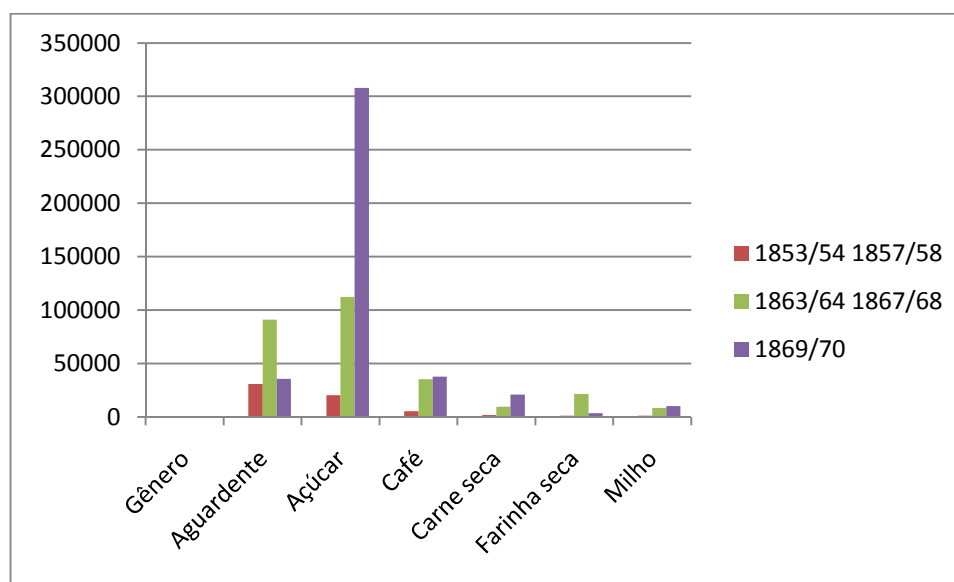
Tabela XV.

**Principais gêneros chegados à capital
de outras províncias em Janeiro de 1869.**

| Procedência | Gênero | Quantidade |
|--------------------|------------------|-----------------------------|
| Maranhão | Farinha | 429 barricas e 30 paneiros. |
| | Milho | 342 sacas |
| | Arroz | 316 sacas |
| | Aguardente | 21 pipas e 50 garrações |
| | Cerveja | 32 barricas |
| | Carne | 18 encapados |
| | Vinho de Laranja | 4 caixas |
| Pernambuco | Açúcar | 2.640 barriquinhas |
| | Carne | 25 fardos |
| Paraíba | Bois | 110 |

Fonte: Jornal O Liberal do Pará. Belém do Pará, 10 a 25 de janeiro de 1869. n. 1/12.

**Gráfico 7: Produtos vindos de outras Províncias para a capital
entre 1853-1870.**



Fonte 1 Fonte: Relatório apresentado pelo 4^a vice-presidente de Província Dr. Abel Graça. Em 15 de Agosto de 1870. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus n. 29. 1870. p. 33.

A tabela XV expõe que as províncias do Maranhão, Pernambuco e Paraíba mantinham comércio com a capital do Pará, e assim sendo mandaram: Maranhão 429 barricas e 30 paneiros de farinha; 366 arrobas de arroz; 18 encapados de carne e ainda 21 pipas e 50 garrafões de aguardente e 4 caixas de vinho de laranja, 110 bois da Paraíba, Pernambuco 2.640 barriquinhas de açúcar e 25 fardos de carne. Pelo gráfico é possível entender que entre 1853-1870, os principais produtos, aqueles que mais se destacavam tanto em valores quanto na frequência com que chegavam estavam à aguardente, café, carnes, animais vivos, licores e ainda queijos. Tais produtos estavam tendo um aumento na sua importação de outras províncias do Império, dentre eles é significativo o aumento dos produtos tidos como de 1^a necessidade como a carne seca, farinha, açúcar e café.

No geral, estas províncias enviavam os mesmos produtos de costume, os quais eram essenciais para compor o abastecimento da população como a farinha, a carne, o

arroz pilado e o açúcar. Em 1875, por exemplo, a província estava importando carne seca do sul; café do Rio de Janeiro e Ceará; algodão e açúcar de Pernambuco; arroz e farinha do Maranhão e ainda havia sido criada uma lei provincial autorizando a compra de gado *vaccum* de outras províncias.⁴⁸² No jornal *Diário de Notícias*, em 22 de julho de 1883, se anunciava que na *Mercearia Fafeense*, na travessa das Mercês, próximo ao Largo, em frente à *Casa Africana* se vendia o seguinte produto: “Carne *sêcca* do sul”, além do feijão preto e queijos novos. O Rio de Janeiro, aliás, era uma das províncias que mantinha relação comercial com a capital paraense. Mas, também era possível de se encontrar produtos vindos de outras províncias. Em 1892, no jornal *Diário de Notícias* eram anunciados os seguintes produtos: café mineiro à venda na *Empresa de Serviços Comerciais*; já em depósito no mercado público havia à venda de queijos do Ceará; doce de goiabada; açúcar de Pernambuco; bem como café xarque e milho no trapiche do *Lloyd Brasileiro* todos vindos no vapor *S. Salvador* e ainda camarão, feijão e farinha vindos no vapor costeiro com venda no trapiche Belém.⁴⁸³

Ao que tudo indica o Rio de Janeiro manteve um comércio constante com a capital paraense. Em 1891, o vapor *Segurança* trouxe consignado a José G. de Magalhães 50 sacos de farelo; 10 sacos de mandioca; 10 de feijão; 5 caixas de macarrão e 5 de licores. Já ao senhor Antonio J. Sardo foram 47 sacas de café. No mesmo mês outro vapor, desta vez o *Pará*, veio do Sul da República e Rio de Janeiro com mercadorias também consignadas a vários comerciantes e ao Arsenal da Marinha: 950 fardos de carne; 738 sacas de café; 2 caixas de matte e 10 barricas de farinha.⁴⁸⁴ De Pernambuco consignado ao senhor P. Mota e Antongini foram 50 volumes de açúcar e ao senhor Emilio Martins 100 volumes. Já Maceió enviou 300 sacas de milho e a Sezar Santos e C. 10 caixas de óleo. No mesmo mês ainda, no vapor *Pará*, vieram 364 volumes de açúcar em 200 sacas e 150 barricas e 10 barris e 5 pipas de aguardente. Do Ceará foram 3 caixas de queijo; 7 caixas de carne e 3 caixas de doces. Do Maranhão 3 caixas de queijos.⁴⁸⁵

Em 1874, o presidente provincial Pedro Vicente de Azevedo reclamava que: “o Pará compra hoje do Rio de Janeiro, Pernambuco, Ceará e Maranhão os *generos* que

⁴⁸² Relatório apresentado ao Exm. Sr. Dr. Francisco Maria Corrêa de Sá e Benevides pelo Exm. Sr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 17 de janeiro de 1875. Pará. Travessa de S. Matheus n. 29. 1875. p. 60.

⁴⁸³ *Diário de Notícias*. 5 a 26 de Julho de 1883.

⁴⁸⁴ *Diário de Notícias*. 06 de Janeiro de 1891. p. 1 col. 1.

⁴⁸⁵ *Diário de Notícias*. 06 de Janeiro de 1891. p. 1 col. 2.

outr'ora produzia em abundancia: o café, o algodão, o *assucar* e a farinha de mandioca ou farinha *d'agua*".⁴⁸⁶ Assim, um dos motivos que mantinha as relações com outras províncias era justamente o intuito de beneficiar o abastecimento da capital, pois, buscava-se nas outras províncias produtos em épocas de carestia e, por outro lado, ao facilitar o comércio interprovincial dava-se fim ao monopólio dos abastecedores regionais. Exemplo dito era o que se dava com o abastecimento de carne verde, conforme nos ilustra o presidente provincial Cunha Júnior, ao dizer que convinha "facilitar a introdução da gado das zonas *septentrionaes* de *Goyaz* e Maranhão, abrindo por *ahi* francas *communicações*, que também aproveitarão a todas as mais industrias". Afirmado ainda que "a fácil importação de gado de *Goyaz* não só contribuirá para baixar o preço da carne, como também com vagar poderá desenvolver a *creação* dentro da própria província, em razão dos *promptos supprimentos* as fazendas, que aqui se *estabeleção* procurando a maior proximidade do mercado consumidor".⁴⁸⁷

Corria então o ano de 1873 e Cunha Junior nos informa que devido a uma crise de carestia e tentando saná-la o mais depressa possível ele também recorrera a Província do Maranhão donde a farinha tida como alimento de primeira necessidade estava mais barata do que a encontrada na capital, daí porque o mesmo logo tratou de enviar um empregado da Tesouraria da Fazenda comprar o tal produto.⁴⁸⁸ Mas, a problemática relativa ao abastecimento ao longo do oitocentos paraense parece ter sido a carestia de carne verde, sendo por várias vezes tentado o seu fornecimento a partir de outras províncias. Em resolução n. 251 de 27 de setembro e com contrato firmado em 1855, os comerciantes João Augusto Corrêa & Cia. se comprometiam com o transporte de gado do Maranhão e Ceará, por exemplo. E ainda pela lei n. 645 de 24 de outubro havia a garantia do prêmio anual de 12% sobre o capital que fosse empregado na importação de gado introduzido na capital paraense de fora da província, com a finalidade de ser talhado em carne verde.⁴⁸⁹

Ainda no que tange o gado, em 30 de maio de 1881 o Coronel Manoel Francisco Moreira então residente em Parnaíba no Piauí, ciente de que a cidade de Belém estava

⁴⁸⁶ Relatório Exmo. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de fevereiro de 1874. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus.n. 29. 1874. p. 36.

⁴⁸⁷ Relatório Dr. Justiano Ferreira Carneiro. Em 25 de Agosto de 1882. Pará. Typ. Commercio do Pará. Travessa das Mercês. N. 42. 1882. p. 20.

⁴⁸⁸ Relatório do Presidente de Província Domingos José da Cunha Junior. Em 1 de julho de 1873. Pará. Typographia do Diario Do Gram-Para. Travessa de São Matheus. n. 29. 1873. pp.49.

⁴⁸⁹ Fala do Exmo. Snr. Barão de Maracajú. Em 15 de fevereiro de 1883. Pará. Impresso na Typ. do Jornal da Tarde. 1883.

passando por uma de suas carestias de carne verde, propõem ao governo paraense um contrato para o abastecimento de tal gênero; o dito coronel propunha um contrato de cinco anos, fornecendo 600 bois por mês com peso nunca inferior a 120 kilos.⁴⁹⁰ No ano de 1883 e pela lei número 1.098 de 8 de novembro de 1882, ficou estabelecido que a presidência poderia contratar com Pedro Paulo de Moraes Rego, ou quem maiores vantagens pudesse oferecer fornecimento de gado vindo de fora da Província para aqui ser talhado pelo próprio governo como solução para amenizar o momento de carestia.⁴⁹¹ Outra proposta aceita foi a de Fellipe Joaquim de Souza Filho e Feliciano Ramos Ferreira Bentes, um contrato de dois anos para a importação de gado também de fora da província e a venda de carne verde à população, com o devido cuidado do gado e seu preço nunca superior a 600 réis o kilograma e na quantidade de pelo menos 1.950 kilos.⁴⁹² No ano de 1884, após uma das inúmeras crises alimentícias, o Visconde de Maracajú aprovou em 22 de janeiro uma proposta de Felipe Joaquim de Souza Filho e Feliciano Ramos Ferreira Bentes firmando com ambos um contrato de dois anos para a importação de gado de fora da Província e conseqüentemente venda de carne verde para a população na quantidade de pelo menos 50 kilos e preço nunca superior a 600 réis o quilograma. Era uma medida com a qual o então presidente tentava amenizar a carestia deste produto.⁴⁹³

Muitos dos presidentes de província então colocavam a questão como se a capital dependesse dos produtos de outras províncias, como se o abastecimento deles fosse o único, no entanto, tal fornecimento era um complemento dos produtos regionais quando estes faltavam. Logo, eles eram complementos dos produtos vindos dos interiores que basicamente eram os mesmos. Daí por que se encontram produtos de 1ª necessidade como feijão, café, açúcar e farinha além é claro da carne seca. Pode-se então entender da seguinte forma o abastecimento para a capital: em primeiro lugar, os interiores e o Amazonas com seus produtos regionais que de fato alimentavam e eram necessários ao cotidiano; em segundo lugar, produtos de outras províncias que vinham

⁴⁹⁰ Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo Secretária da Presidência da Província. Em 30 de maio de 1881. (Documentação avulso). Série: Abaixo-assinados. Ano: 1880-1882. Caixa 06.

⁴⁹¹ Fala do Exmo. Snr. Barão de Maracajú. Em 15 de fevereiro de 1883. Pará. Impresso na Typ. do Jornal da Tarde. 1883. pp. 65.

⁴⁹² Relatório Ex. Snr. General Visconde de Maracajú. Gustavo Galvão. Em 24 de junho de 1884. Pará. Typ. de Francisco Costa Junior. 1884. pp. 7/8.

⁴⁹³ Relatório Exm. Snr. General Visconde de Maracajú. Gustavo Galvão. Em 24 de junho de 1884. Pará. Typ. de Francisco Costa Junior. 1884. p. 6.

compor o que faltava em momentos de carestia e por ultimo os produtos estrangeiros importantes como o trigo ou o sal e outros.

Além do mais, dada a importância do porto de Belém é de se supor que as outras províncias quisessem de alguma forma obter sua participação em tais lucros. Neste ponto, Weinstein nos informa que:

Além dos produtos estrangeiros e dos bens de produção local, entre um quarto e um terço das “importações” da Amazônia vinham de outras partes do Brasil, entre elas grandes quantidades de farinha de mandioca, açúcar, cachaça, carne seca, café e outros itens, que pareciam abundantemente nos aviamentos comuns (...) a mandioca vinda do Maranhão, ia diretamente para Manaus, mas quanto ao mais Belém possuía por razões evidentes, quase total monopólio de comércio costeiro.⁴⁹⁴

Posso, então, pensar que em grande parte o comércio com as outras províncias era algo importante, particularmente em épocas das chamadas carestias em que se recorria ao comércio com determinadas províncias para tentar conseguir a quantidade de alimentos para completar o abastecimento da capital e/ou interiores. Possibilidade que se traduz no fato de que grande parte dos produtos vindos de outros pontos do Império era tida como de 1ª necessidade e completavam o nosso “*cardápio*” regional. No entanto, sem deixar de entender que havia ligações entre as regiões por relações econômicas, já que sendo o porto da capital paraense tão importante era possível que as outras províncias tentassem lucrar com a venda de seus produtos.

Neste sentido, a vinda de produtos importados para Belém com o advento da borracha teve aumento significativo, os produtos importados tinham sua importância no consumo da cidade bem como da Província. No que tange aos produtos de outros países estes em sua maioria não eram de 1ª necessidade, salvo exceções como sal e trigo, mas acima de tudo artigos tidos como de luxo e que, portanto eram consumidos por um grupo que detinha poder de compra. Por outro lado, os produtos vindos de outras províncias além de serem em grande maioria tidos como de 1ª precisão os locais de onde provinham mantinham relações amistosas com a Província do Grão-Pará.

Todavia, como Belém era uma cidade que tinha forte ligação marítima entre o porto de Belém e outros portos (Europa, E.U.A e Brasil) situação que aumentava a condição da cidade como lugar de comércio e onde parte dos produtos importados podiam ficar, sendo que como foi visto uma parcela de tais artigos não ficava em

⁴⁹⁴ WEINSTEIN, *op. cit.*, p. 237.

Belém, já que sua importância também ocorria quanto uma porta de entrada que muitas vezes iam para os interiores ou outros lugares como o Amazonas. Discutir os produtos que abasteciam a cidade demonstra quais os artigos faziam parte da alimentação das pessoas e isso foi possível moldar a partir das discussões já feitas, entretanto nem só de produtos vive uma sociedade é necessário andar pela cidade e conhecer onde eles eram comercializados e quem os fazia, ou seja, quais os lugares e sujeitos que trabalhavam com comida e artigos alimentícios em Belém.

CAPÍTULO IV: Os sabores da cidade: práticas alimentares, hierarquias sociais e seus lugares.

Por meio da alimentação é possível identificar os valores culturais de uma dada sociedade, já que, de certo modo, ela revela as relações hierárquicas entre os diversos segmentos sociais.⁴⁹⁵ Nesse sentido, com a história das práticas alimentares também é possível ver como segmentos da sociedade de Belém do Pará, em sua diversidade cultural, tinham no se alimentar formas distintas de socialização e de construções identitárias, ainda que pesem as suas trocas culturais.⁴⁹⁶ E como setores das elites ou ligados a uma cultura erudita marcada por uma sensibilidade gastronômica tida como refinada viam a necessidade de civilização dos costumes alimentares do povo ao longo do período de 1850-1900, depurando alimentos e formas de comer tributárias de tradições indígenas ou africanas; quando não as substituindo por outras de origem européia, bem como elegendo novos ambientes como modernos e refinados em detrimento de outros que perdem lugar e tornam-se maus vistos, usualmente aqueles que eram lugares comumente freqüentados pelos menos favorecido.⁴⁹⁷

⁴⁹⁵ Sobre a história da alimentação ver: ACAYABA, Marlene Milan (coord-geral da coleção) & ZERON, Carlos Alberto (org. volume). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000. BOURDEAU, L., *Histoire se l'Alimentation*, Paris, 1894. BRAUDEL, *op. cit.* FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*. Belo Horizonte, Itatiaia, 1983. CARNEIRO, *op. cit.* SAMPAIO, A. J. de, *Alimentação sertaneja e do interior da Amazônia*, São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1944. REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história de sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. SILVA, *Entre Tampas e Panelas por uma etnografia da cozinha no Brasil*. Dissertação de Mestrado apresentada ao departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Orientação: Dra. Lilia Katri Moritz Swarcz. In: Biblioteca da Universidade de São Paulo. 2001. Acervo-FFLCH-FIL.. STRONG, Roy C. *Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. 2004.

⁴⁹⁶ Sobre autores que discutem classes populares/ eruditas ver: BURKER, *op. cit.* BOURDIEU, Pierre. “*Condição de classe posição de classe*”. In: AGUIAR, Neuma. *Hierarquias em classe*. Rio de Janeiro: Zahar, 1973. Sobre história Cultural e trocas culturais ver: BARROS, José D’ Assunção. *História Cultural e História das idéias- Diálogos Historiográficos*. História Cultural: Várias interpretações. Goiânia: E. V., 2006. BURKE, Peter. *O que é história cultural*. Trad.: Sérgio Góes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2005. CABRERA, Miguel Angel. “*Introdução*”, “*Los antecedentes: de la historia social a la nueva historia cultural*” e “*Um nuevo orden Del dia para la investigación histórica*” In: *Historia, Lenguaje y Teoria de la Sociedad*. Madrid, Cátedra, 2001, pp. 9-46 e 181.

⁴⁹⁷ Sobre o conceito de civilização ver: ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador. Uma História dos Costumes*. Trad. Ruy Jungmann. Ed. Jorge Zahar Editor. Rio de Janeiro. 1990.

No período da borracha, durante a segunda metade do século XIX, há a intensificação da importação de produtos europeus e novos padrões e hábitos alimentares de acordo com uma nova idéia de civilidade. As transformações dos hábitos e costumes alimentares, seguindo novos padrões de civilização e sociabilidade, ganham força a partir da segunda metade do século XIX e se acentuam com o processo de industrialização dos alimentos adentrando o século XX.⁴⁹⁸ É possível perceber então diferenças entre os gostos e sensibilidades gastronômicas, e acima de tudo onde a comida era saboreada, já que Belém, a partir da segunda metade do XIX, ganhava cada vez mais novas feições urbanas, novos gostos e sensibilidades, muito em função das rendas geradas pelos negócios da borracha.⁴⁹⁹

Assim, sem perder de vista continuidades e interações alimentares torna-se importante conhecer como se comporia uma boa mesa (cardápios, especiarias, bebidas, os equipamentos e sua utilização nas cozinhas e nas mesas etc.) ao gosto dessas elites em busca de seu refinamento gastronômico e, portanto, as relações que estabeleciam com a dita alimentação de natureza mais regional, procurando “negá-la” ou lhe dar uma nova configuração mais de acordo com que buscavam nos sabores de países ditos civilizados como França, Inglaterra e Estados Unidos. Sendo parte deste processo a constituição de novos lugares como os restaurantes e cafés em oposição ao alimentar-se nas ruas.

A Belém da segunda metade do século XIX apresenta-se com o que Sarges denominou de novos “indicadores do progresso”, “sintonizador da nossa sociedade com as modernas sociedades civilizadas”.⁵⁰⁰ Essa reorganização do espaço urbano e do viver na capital paraense: “(...) se expressa na construção de prédios como o Teatro da Paz, o Mercado Municipal do Ver-o-peso, Palacete Bolonha, Palacete Pinho, criação de uma

⁴⁹⁸Sobre o processo de industrialização no Pará ver os trabalhos de: MOURÃO, Leila. *Memória da Indústria Paraense*. Belém: Federação das Indústrias do Pará. (FIEPA), 1989. SARGES, Maria de Nazaré. *Belém. Riquezas produzindo a Belle-Époque (1870/1912)*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

⁴⁹⁹ Sobre a discussão dos negócios da borracha ver: SARGES, *op. cit.* Para um período anterior dissertação de BATISTA, Luciana Marinho. *Muito Além dos Seringais: Elites, Fortunas e Hierarquias no Grão-Pará, c.1850- c. 1870*. Instituto de Filosofia e Ciências Sociais. Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2004. Para um processo semelhante à Belém ver: DIAS, Edinea Mascarenhas. *A ilusão do Fausto. Manaus 1890-1920*. Manaus: Valer, 1999. DAOU, Ana Maria. *A belle Époque amazônica*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2000.

⁵⁰⁰SARGES, *op. cit.*, p. 13.

linha de bondes, instalação de bancos (...).⁵⁰¹ A cada dia a cidade tomava novos ares com cafés, restaurantes e a construção de prédios elegantes, bem como parecia mudar com a incorporação de gostos refinados, o que salienta uma mudança de mentalidade. Assim, dá-se a incorporação de novos ambientes de lazer e sociabilidade. Embora, os outros estabelecimentos preexistentes não tenham desaparecido com os novos hábitos, tais como as tabernas e mercearias, ainda que tivessem que se adaptar aos novos tempos.

Os novos espaços de sociabilidade não são adotados por toda a parcela da população da cidade de Belém oitocentista, enquanto uma parte elege cafés, restaurantes como refinados, outra mantém as tabernas com todos os seus atrativos ‘anti-civilizados’ como jogos, bebidas e ‘vadiagem’ seu lugar preferido e freqüentado, tudo isso numa sociedade em que a idéia de civilidade muda de acordo com os diversos segmentos sociais. E aqui cabe pensar a concepção de Nobeit Elias sobre a idéia de civilização, aquela que é mutável com o passar do tempo e das pessoas. A civilização ocorre diferente em cada época e está adequada a mentalidade das pessoas que compõem a sociedade observada.⁵⁰²

Assim, para as pessoas que freqüentavam os restaurantes, as casas importadoras e os cafés esses espaços eram sinônimos de requinte e sofisticação em uma cidade onde até o alvorecer de 1890 as tabernas eram constantes e faziam-se sentir como um estabelecimento fora dos novos moldes, tanto que eram comuns os anúncios e pedidos de pessoas aos jornais que incomodados com tais espaços solicitavam às autoridades que houvesse uma intensificação da vigilância dos ditos estabelecimentos e freqüentadores já que estes eram a ‘vergonha’ de uma sociedade que tinha como preocupação o refinamento dos costumes.

Por sua vez, o momento destinado à alimentação faz parte do cotidiano desde a antiguidade, enquanto momento de lazer e sociabilidade em que as pessoas se reuniam para uma ceia, para um banquete de matrimônio, uma pausa entre a lavoura de café pelos escravos para o consumo da farinha de mandioca com toucinho e carne seca ou simplesmente para o lazer da comida. Criando assim novos ou remodelando antigos tempos sociais. Desde a antiguidade: “o ato de comer em conjunto transformou uma

⁵⁰¹ SARGES, *op. cit.*, p. 83.

⁵⁰² ELIAS, *op. cit.*, p. 13.

função corporal necessária em algo muito significativo, um evento social”.⁵⁰³ e conseqüentemente as estruturas de lazer entendidas com o ato de comer.

Como salientava Elias não só a civilização acompanha as diferentes épocas como o principal personagem em tais mudanças de pensamento é a própria sociedade e é ela que “Muda o padrão do que a sociedade exige e proíbe”.⁵⁰⁴ Foi uma parte da população citadina de Belém que elegeu as tabernas locais impróprios aos bons costumes e sendo ela também que elegeu os lugares que poderiam ser freqüentados com civilidade e bom gosto. Foi também esta parcela da população que exigia a venda de leite recolhido da vaca na frente de suas casas ou tomando um açaí nas barracas nos cantos e esquinas da cidade. Então vamos conhecer tais espaços e os sujeitos que compunham as ruas de Belém.

⁵⁰³ STRONG, Roy C. *Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

⁵⁰⁴ ELIAS. *op. cit.*, p. 14.

IV. I Tabernas, Restaurantes e outros estabelecimentos alimentícios e de sociabilidade.

Ao longo do século XIX, Belém contou com diversos tipos de estabelecimentos destinados à venda de alimentos. Entre eles, tabernas, quitandas, cafés e restaurantes. Em cada um desses espaços, pessoas circulando, a vida acontecendo, bem como as disputas e tensões aflorando entre os sujeitos que buscavam fazer do comércio de comida esteio de sua sobrevivência ou até mesmo fortuna. Em 1852, por exemplo, no dia 13 de março, na capital da província, o jornal *O Monarchista Paraense* publicou o pedido dos taberneiros do 3ª Distrito da capital o qual solicitava aos respectivos fiscais que redobrassem a vigilância sobre as quitandeiras, pois, eles que pagavam os direitos e impostos devidos para a venda de produtos nacionais e importados saíam no prejuízo já que aquelas além de não pagarem impostos “á sombra de meio dúzia de *panellas*, vendem todas ou quase todas, os mesmos gêneros que os taberneiros o não podem fazer, sem a competente licença...”,⁵⁰⁵ até porque elas escondiam os produtos por traz das panelas. De imediato, podemos entender que taberneiros e quitandeiras não viviam na mais perfeita paz e que havia certo conflito entre sujeitos de ambas as categorias.

E que as rugas entre eles não eram especificidades de Belém, Dias salientou que na cidade de São Paulo uma das preocupações da Câmara Municipal no início do século XIX era com as rixas entre vendedoras ambulantes e taverneiros ressaltando que o papel destas mulheres sempre “caracterizou-se por um permanente estado de tensão” não somente com os taverneiros, mas, sobretudo com as autoridades.⁵⁰⁶ A autora ainda cita que “(...) não poderão vender as quitandeiras, nos *taboleiros*, pelo miúdo e aos vinténs, farinha, milho e feijão, por que tudo isto acima dito ficam reservados tão somente aos taverneiros, que pagam direitos de suas negociações”.⁵⁰⁷ As semelhanças entre São Paulo e Belém não estão somente expressa no conteúdo dos documentos, mas acima de tudo nos sujeitos sociais envolvidos neles e como estes traçavam seu cotidiano na venda de seus produtos alimentícios. E sobre tais sujeitos e seus lugares de vivência

⁵⁰⁵ *O Monarchista Paraense*. Anno I. Pará, 13 de março de 1852. 1ª Série. n. 6 & 7. p.7.

⁵⁰⁶ DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. Prefácio de Ecléa Bosi. 2ª Ed. ver. São Paulo: Brasiliense, 1995. p. 68.

⁵⁰⁷ DIAS, *op. cit.*, p. 68.

que vou falar agora. Iniciarei pelos espaços de venda onde os Gregórios, Antonios e Joanas circulavam.

As tabernas eram espaços próprios da venda de artigos onde se podia encontrar desde café até mesmo pirarucu ou bacalhau; eram assim detentores de certa variedade que atendiam dos mais simples aos mais exigentes fregueses. Tais espaços vendiam não apenas produtos alimentícios, mas diversos outros itens como copos de vidro, paninhos de mesa e outros seus proprietários tinham estabelecimento fixo, na maioria das vezes na frente das casas com moradia ou ainda um prédio cujo fim destinava-se ao comércio e por isso pagavam impostos. Daí porque viviam em desacordo com as quitadeiras que assumiam o papel de forte concorrentes do comércio de alimentos da capital. Estas por sua vez, tendo sua venda em barracas em alguns pontos da cidade, não só vendiam os mesmos produtos que os taberneiros, elas vendiam também mais barato.

O Sr. Francisco Antonio de Miranda⁵⁰⁸ era negociante, tinha a firma Miranda Irmãos & Companhia em Belém no ano de 1853, este senhor ao que consta era de uma situação confortável, pois o mesmo detinha inúmeras casas no centro da cidade, fazendas, rocinhas, terrenos e sítios ao redor da capital, pois bem, ele contava com “uma casa de sobrado de um andar, sem numero (...) com um corredor, sala, saleta, alcova, varanda e tres quartos, *cosinha* e poço; tendo em baixo, loja, alcova (...). Esse senhor também era dono de outra casa com sobrado na rua da Boa Vista de canto para a travessa do pelourinho, “com dois andares (...) com baixos, corredor, loja no canto (...)”.⁵⁰⁹ Já o senhor Jaime David Bricio, em 1850, contava com duas lojas de sobrado uma na travessa do Passinho outra na rua Bôa Vista.⁵¹⁰ Tal situação demonstra que era comum os estabelecimentos como as tabernas, lojas e ainda os armazéns estarem localizados na frente das casas dividindo espaços com a sala, alcovas, varandas e cozinhas.

⁵⁰⁸ Sobre a família Miranda seu patrimônio e importância ver o trabalho o trabalho de BATISTA, *op. cit.* E ainda CANCELA, Cristina Donza. *Casamentos e Relações Familiares na economia da Borracha (Belém 1870-1920)*. Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas. Departamento de História. Programa de Pós- Graduação em História Econômica. USP-SP. 2006.

⁵⁰⁹ Arquivo Público do Estado do Pará. Autos de Inventários e Partilhas, Juízo de Orfãos de Belém, 1853. Caixa/Ano: 1853. n. 03.

⁵¹⁰ Arquivo Público do Estado do Pará. Autos de Inventários e Partilhas, Juízo de Orfãos de Belém, 1850. Caixa/Ano: 1848-50. n. 06. p. 4.

Desde a década de 50 do século XIX, as tabernas aparecem como pontos de vendas dos mais variados produtos. Nos jornais entre 1851 a 1852⁵¹¹ é comum a designação de taberna para venda de produtos diversos: em 5 de Dezembro de 1851, o senhor João Baptista Fermink na rua da Trindade tinha a venda em sua Taberna: “feijão preto do Rio de Janeiro, e toucinho de Minas (...) algumas quartinhas da Bahia”. Já o senhor Domingos Maia no mesmo mês, no Largo do Pelourinho tinha excelente “superior Tabaco de Irituia”.⁵¹² Em janeiro de 1852, o senhor Joaquim de Jesus e Castro tinha na sua taberna para vender café torrado.⁵¹³ Em outra taberna, desta vez localizada defronte do Sr. Braga, que se identificava como barateiro tinha-se *chá hycson*; vinho tinto de Lisboa; massas finas de diversas qualidades; doces de goiaba; açúcar refinado; manteiga inglesa e francesa; cominhos; erva doce; cerveja; azeitonas; chouriços; presuntos e outras miudezas pertencentes a uma taberna.⁵¹⁴

Ainda, na Travessa do Pelourinho, o Sr. Manoel da Cunha Muniz tinha em sua taberna manteiga de ovos de tartaruga; azeite; tabaco do sertão; cachaça; potes com mel; pirarucu; carne seca; mapará em porção; sabão da terra; garrafões vazios de todos os tamanhos; dito com aguardente do reino, tudo por ótimos preços.⁵¹⁵ Outro estabelecimento localizado na Travessa da *Mizericórdia*, bem em frente da botica de Augusto Marcolino, tinha os seguintes gêneros: vinho da *Companhia do Alto-Douro*; manteiga inglesa; talharim; macarrão; passas; ameixas; açúcar; queijos; batatas; cebolas; um porta licor com seus vidros e outros gêneros.⁵¹⁶

Vilhena⁵¹⁷ em seu trabalho sobre o abastecimento de gêneros alimentícios, através das mercearias para a última década do XIX, demonstra que as mercearias eram lugares que atendiam essencialmente a elite e que como tal tinham uma grande quantidade de produtos importados “para atender às exigências refinadas dessa classe”. Somente em fins do século XIX, parece-nos que as tabernas se tenham reestruturado para competir com os novos estabelecimentos de venda, como é o caso das mercearias. Nesta época de refinamento dos gostos, em especial nas últimas décadas do século XIX,

⁵¹¹ *A Voz do Guajará*. 14 de Novembro de 1851 a 10 de janeiro de 1852. *O Monarchista Paraense* de 24 de Janeiro a 7 de setembro de 1852.

⁵¹² *A Voz do Guajará*. 14 de Novembro de 1851 a 10 de janeiro de 1852. p. 4.

⁵¹³ *O Monarchista Paraense*. 24 de Janeiro de 1852 a 7 de setembro de 1852. p. 4.

⁵¹⁴ *O Monarchista Paraense. op. cit.*, 29 de março de 1852. p. 8.

⁵¹⁵ *O Monarchista Paraense. op. cit.*, 15 de maio de 1852. p. 7.

⁵¹⁶ *O Monarchista Paraense. op. cit.*, nota 20.

⁵¹⁷ VILHENA, Sandra Helena F. *O abastecimento de gêneros alimentícios através das mercearias (1890-1900)*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1990.

se deixou mais a denominação de taberna e se passou a utilizar a palavra Mercearia que era uma derivação do francês *mercerie*,⁵¹⁸ já que esta era mais refinada. Assim as tabernas disputam espaços com as mercearias e armazéns e ainda as lojas.

Posso supor, então, que as tabernas em Belém fugiam em boa medida da imagem delas encontrada na Europa no século XVIII, onde eram ambientes aos moldes dos botequins; ou seja, sinônimos de lugar de bebedeira, onde os camponeses arruinavam-se e lugar do consumo coletivo e em coletividade.⁵¹⁹ No geral esses lugares eram tão maus afamados que só pelos relatos e imagens podemos identificá-lo como a ruína de qualquer um fosse rico ou pobre. Em Paris, por exemplo, havia várias tabernas, entre as quais aquela que se tornou a mais célebre no século XVIII, denominada de *Courtille*. Nesta, segundo a imagem de Bulloz, *Courtille* servia bebida e como acompanhante peixes e pães, sendo retratados homens bêbados, brigando e jogados pelo chão, compondo um cenário degradante.⁵²⁰

Na cidade de Belém, as tabernas estavam geralmente localizadas em ruas ou avenidas onde havia um fluxo de pessoas destinadas a abastecer suas casas com os produtos variados. Eram lugares que abriam no horário comercial, tanto que ficavam nos bairros conhecidos por tal atividade em ruas como *d'Alfama*, *Largo de Sant' Ana* ou mesmo dos *Mercadores*. Algumas próximas a casas destinadas à venda de panos finos, perfumarias etc.

Sobre a localização das tabernas no geral, estavam localizadas próximas aos portos públicos e na parte conhecida como a Cidade Velha e a Campina, ou seja, eram os *districtos* 1 e 2 do mapa abaixo, eram áreas que ficavam na parte litorânea da cidade, os negócios circulavam por estes *districtos* que abrigavam as ruas citadas como D'Alfândega, Travessa da Misericórdia, Largo de Santana, Travessa do Pelourinho e outras. A esse respeito dos 1ª e 2ª *districtos* Bezerra Neto ressalta que:

(...) nos 1ª e 2ª *districtos*, ou seja, a parte antiga da cidade, onde localizavam-se suas principais docas e portos, como, por exemplo, a Doca do Ver-o-peso ou a Doca do Reducto; ou, então, o Porto da Ponte de Pedras ou Porto do Sal; destacando-se o último, localizado na freguesia da Cidade Velha. Nestas docas e portos concentrava-se as atividades comerciais da

⁵¹⁸ O significado em francês de *mercerie* é boutique, no entanto no século XIX estes estabelecimentos vendiam os mais variados produtos e não tinham o significado que conhecemos hoje de boutique. Enquanto mercearia corresponderia a *épicerie* loja de produtos alimentares de qualidade superior. LARROUSSE. Mini dictionaire. Français et Portugais, Larrousse/HER, Paris, 2005.

⁵¹⁹ BRAUDEL, *op. cit.*, p. 210.

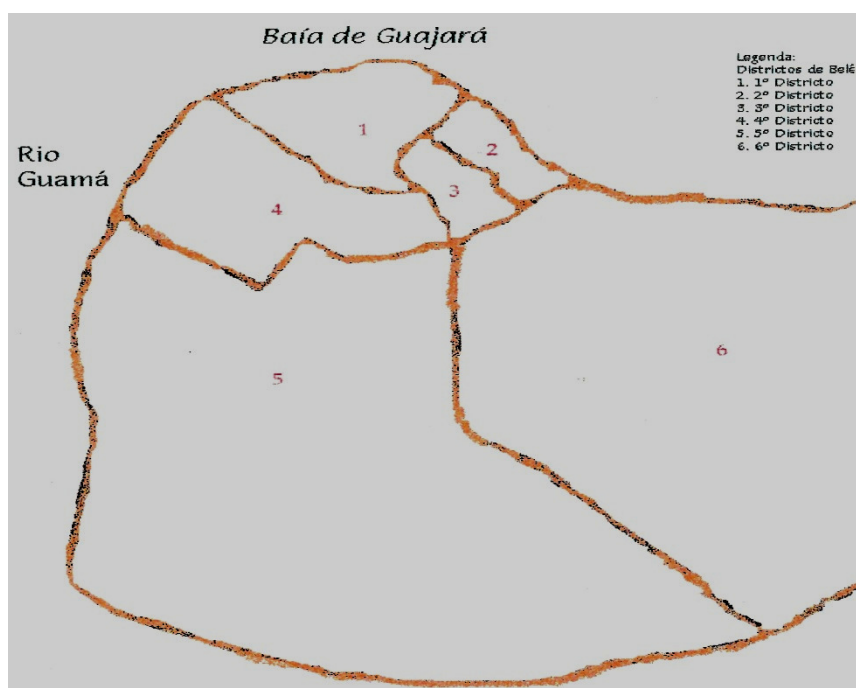
⁵²⁰ *Ibidem.* nota 24. p.211.

cidade, com seu fluxo constante de navios e canoas trazendo e levando mercadorias.⁵²¹

Nesse sentido, a maioria das tabernas, lojas e armazéns ficavam localizadas nos 1^a e 2^a distrito. Ver mapa da localização dos distritos na década de 1880:

Planta II

A cidade de Belém e seus distritos na década de 1880.



Fonte: BEZERRA NETO, *Fugindo, sempre fugindo: escravidão, fugas escravas e fugitivos no Grão-Pará (1840-1888)*. Dissertação de Mestrado. Departamento de História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Março, 2000. p. 263.

No entanto, é cedo demais para identificar a taberna apenas como vendedoras de produtos comerciais. Existiam também aquelas que se assemelhavam a *Courtille*, estas eram lugares em que havia brigas, bebidas e cuja população vizinha à mesma estava sempre pedindo providências à patrulha, até porque eram também lugares comuns para os escravos encontrarem-se para suas ‘arruaças’.

⁵²¹ BEZERRA NETO, *Fugindo, sempre fugindo: escravidão, fugas escravas e fugitivos no Grão-Pará (1840-1888)*. Dissertação de Mestrado. Departamento de História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Março, 2000. p. 264.

No ano de 1869, na rua Nova canto da de S. Matheus,⁵²² parece que havia uma taberna, a qual os negros e negras transformaram em sua bodega, onde os mesmos faziam “seu *rendez-vous nocturno*”. Este estabelecimento que continha em suas paredes o nome de ‘*Canto d’Alegria*’, como o próprio nome sugere, parecia ser o lugar onde os ‘diletos’ passavam as noites alegremente. O autor do queixume intitulado ‘Censor’ ainda lamentava que qualquer homem de bem que passasse “por uma taberna ou esquinas de ruas onde quase sempre há reuniões de preto, não terão presenciado *espectaculos repgnantes, e offensivos à moral pública!*”.⁵²³ Anos passados em 22 de julho de 1881 o jornal *Diário- Gram-Pará* trazia uma queixa sobre uns ajuntamentos que eram feitos nas tabernas que ficavam localizadas na rua dos *Martyres*, esquina com a travessa 15 de Agosto, sendo pedido que o subdelegado fizesse algo contra tais ajuntamentos.⁵²⁴

Um ano depois em 1882 o mesmo jornal trazia como notícia que na taberna localizada na travessa General Gurjão, esquina com a travessa das Mercês dois sujeitos após terem se embriagado jogaram taponna velha fazendo uma verdadeira gritaria que nem a patrulha pode deter e para espanto de todos, o dono da dita taberna era o inspector de quarteirão, o qual, diga-se de passagem deveria zelar pela ordem pública.⁵²⁵ Em 1885 o jornal *Diário de Notícias* apresentou a seguinte nota sobre “uma “troça de vadios”, que todas as noites estariam reunindo-se numa taberna localizada na travessa de Santo Antonio”.⁵²⁶

Ao que tudo indica estas tabernas eram repudiadas não apenas pelos vizinhos que estavam incomodados com tais reuniões, mas, de uma parte da população que via nesses encontros lugares de “pretos” e “desocupados” e que não cabia mais para Belém. A questão não era apenas de segurança e ordem pública, mas, todavia de ordem cultural já que havia uma necessidade de remodelar os hábitos e costumes dos espaços públicos com o que se enquadraria nos padrões de civilidade. Já que a esse respeito: “Desde a

⁵²² A rua de S. Matheus hoje é a atual Padre Eutíquio. A rua Nova hoje durante o período colonial era a rua da “praia”corresponde hoje a Boulevard Castilho França. Como no salienta CRUZ, ERNESTO. *As ruas de Belém: significado histórico de suas denominações*. Ilustrações de Rudolf Richl. – 2ª ed. Belém: CEJUP, 1992.

⁵²³ *Diário de Gram-Pará*. 5 de junho de 1869. n. 126. p. 01.

⁵²⁴ *Diário de Gram-Pará*. 22 de julho de 1881. p. 02.

⁵²⁵ *Diário de Gram-Pará*. 20 de junho de 1882. p. 02.

⁵²⁶ *Apud*. ALMEIDA, Conceição Maria Rocha de. *O Termo insultuoso: ofensas verbais, história e sensibilidades na Belém do Grão-Pará. (1850-1900)*. Universidade Federal do Pará. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. Belém/Pa. Fevereiro 2006. p, 43.

década de 1860, (...) existia em Belém a emergência de práticas discursivas em defesa de reformas dos logradouros públicos, bem como dos usos e costumes da população cidadina, sob o poderoso e sedutor prisma da ordem e civilização”.⁵²⁷

Nem sempre tais tabernas tinham apenas a presença de negros. Lembremos o caso do cearense Silveste Fontes que no ano de 1878 foi convocado a depor em um auto sobre um “desentendimento havido em uma taberna com o preto João Jorge, ao qual ele assistira”.⁵²⁸ Em 1883, no jornal *Diário de Notícias*, o português José Ferreira de Oliveira estava queixando-se da patrulha que segundo ele haviam o ameaçado e ainda espancado um homem em sua taberna.⁵²⁹

O problema das tabernas não está na denominação, mas na forma de utilização do espaço pelos sujeitos sociais existentes. Ela podia ser utilizada da maneira que seu proprietário viesse achar mais lucrativo e tal escolha provavelmente dependeria também de sua localização e freguesia. Então, a taberna não tem uma única apresentação e passeando pela mesma cidade poderíamos entrar numa taberna para comprar produtos para o almoço ou à noite para o *rendez-vous* alegre com a população negra que faziam desse ambiente um momento de descontração e contentamento. E ainda que uma parte significativa das tabernas estivesse destinada a venda de produtos alimentícios. O que posso dizer é que entre os sujeitos e lugares existiam na Belém diversos significados para as “tabernas”.

Os armazéns pertenciam a famílias de negociantes da capital paraense, em certa medida eles eram os maiores distribuidores dos produtos, eram estes negociantes que ou tinham consignado toda a carga dos navios que aportavam em Belém ou compravam em grandes quantidades nos portos para a revenda que podia ser a comerciantes menores ou ainda em leilões. Em 1851 havia na rua da Boa vista vulgo da Praia⁵³⁰ um armazém do senhor Leopoldino Jozé da Silveira.⁵³¹ Através dos trabalhos de Batista e Cancela sobre as famílias da elite e suas relações em Belém⁵³² é possível entender que as famílias de negociantes eram as mais bastadas da região. Um destes é o senhor Francisco Antonio

⁵²⁷ BEZERRA NETO, *Quando escravo é notícia. Aspectos da escravidão urbana em Belém*. (1860-1888). Texto não publicado. Gentilmente cedido pelo autor a quem agradeço.

⁵²⁸ A autora sem eu trabalho nos conta a história do cearense Silveste Fontes. CANCELA, Cristina Donza. *Casamentos e Relações Familiares na economia da Borracha (Belém 1870-1920)*. *op. cit.*, p. 89.

⁵²⁹ *Diário de Notícias*. 24 de junho de 1883. n. 166. p. 02.

⁵³⁰ Esta rua é hoje a Boulevard Castilho França. Cf. CRUZ. *Apud. op. cit.*

⁵³¹ *Voz do Guajará*. Pará, 5 de dezembro de 1851.

⁵³² BATISTA, *op.cit.*, e CANCELA, *op. cit.*

de Miranda que era proprietário na capital de 8 armazéns sendo dois acompanhados de lojas. “um armazém grande para a Rua do Espírito Santo” com duas lojas, outro na rua do açougue, “tres armazens ao correr da travessa do Pelourinho” com uma loja no canto.⁵³³ O senhor Alfredo Barros em 1891 também era dono de um armazeno qual faria leilão em 03 de janeiro dos seguintes produtos: “cebollas, bacalhau, feijão, (...) manteiga Bretel, toucinho e muitas outras estivas (...)”.⁵³⁴ No dia 10 de janeiro de mesmo ano no armazém dos senhores Calheiros & Oliveira tinha a venda em Leilão Bacalhau de 20 kilos, conservas Costa Lino, sal (...) e uma partida de manteiga”.⁵³⁵

Em 1892 os anúncios do jornal *Diário de Noticias* trazem inúmeros anúncios de negociantes que faziam leilão de diversos gêneros consignados a eles nos trapiches. Um deles era o senhor José D. B. Bentes estava vendendo na forma de leilão com o agente Costa Benfica no trapiche *Lloyd Brasileiro* vários gêneros como açúcar, café e charque chegados no vapor *São Salvador* consignados a ele. Outro foi Srs. Cerqueira Lima & Ca. no trapiche da Companhia do Amazonas de peixe e carne vindos. Outro foi o Santos Sobrinho & C. que no trapiche *Lloyd Brasileiro* de açúcar de Pernambuco, café, xarque e milho.⁵³⁶

Além das tabernas e armazéns que vendiam produtos alimentícios existiam na cidade de Belém as casas de vendas dos alimentos prontos e que eram lugares de almoçar, jantar ou mesmo lancher. Um desses lugares era os que pareciam ser uma espécie de pensão-restaurant. Em anúncio publicado no *Correio dos Pobres* temos a descrição de um desses estabelecimentos:

EM NAZARETH

Faz-se publico que durante o tempo da festa da Senhora de Nazareth no arraial da mesma senhora, nas casas do Sr. Lisbôa, terá sempre *promptos optimos* petiscos arranjados com todo *aceio* e perfeição para o que tem excelente cozinheiro, assim como *caffé* com leite, chocolate, chá, e pão-de-ló, *serveja*, licores &. Na mesma *caza* haverão quartos com *mezas* e mais *commodidades* para famílias: e o anunciante se compromete servir bem e por *cômmodos* preços às pessoas que se utilizarem *d'este* estabelecimento.⁵³⁷

Ao que tudo indica este senhor era dono de uma pensão que durante a festividade de Nossa Senhora de Nazareth fazia dela também uma espécie de ‘cafeteria’.

⁵³³ Arquivo Público do Estado do Pará. Autos de Inventários e Partilhas. Juízo de Orfãos de Belém. 1853. Caixa/Ano: 1853, n. 03.

⁵³⁴ *Diário de Noticias*. 03 de janeiro de 1891. pp. 1 col 2, n. 2.

⁵³⁵ *Diário de Noticias*. 10 de janeiro de 1891. pp. 1 col 3, n. 7.

⁵³⁶ *Diário de Noticias*. 5 de julho de 1892. p. 1.

⁵³⁷ *Correio dos Pobres*. Anno de 1851. Pará 23 de Outubro. 2ª Série. n. 14. p. 4.

Isto em 1852, quarenta anos depois em outro ponto da cidade temos localizado na Rua das Flores no canto da Travessa Primeiro de Março um restaurante denominado de *Quatro Cantos*.⁵³⁸ A venda de comida na casa do Sr. Lisboa era sazonal aproveitando o momento do Círio de Nazaré, já o *Quatro Cantos* um restaurante permanente, indicando-nos como ao longo da segunda metade do século XIX novos hábitos foram se constituindo em Belém associados a novas utilidades do tempo. E o que antes era sazonal como a pensão-restaurante torna-se cotidiano. Lembrando aqui Alain Corbin⁵³⁹ no que tange os tempos sociais, suas mudanças e apropriações; ao mostrar que os paquetes deixavam de ser um mero meio de transporte para transforma-se em um lugar propício ao que ele mesmo chama de “advento dos lazers”, da mesma forma que um lugar com mesas deixava de ser apenas o local para saciar a fome, tornando-se restaurante. Assim, se pode entender a alimentação como um tipo de lazer responsável pela construção de tempos sociais diversos e em diversas classes.

Falo agora um pouco sobre os lugares tidos como mais refinados e aqueles procurados pelas pessoas que incorporando valores e sensibilidades tidas como civilizadas freqüentemente estavam presentes em tais estabelecimentos. Um dos pontos de alimentação eram os hotéis, que além dos hóspedes também variavam a clientela com pessoas que iam lá para jantar ou almoçar. E ainda, os restaurantes como aqueles destinados à alimentação cotidiana, mas acima de tudo espaços de sociabilidade.

Até a década de 50 do século XIX, os hotéis em Belém eram sem muito refinamento e não havia uma quantidade deles, sendo seu número reduzido, não havendo opções o viajante Avé-Lallemant quando chegou a Belém em 1859 ficou horrorizado com o que as pessoas denominavam de hotel e suas péssimas condições. Segundo ele:

Tinham-me indicado em Pernambuco um hotel do Pará como o melhor. Quando transpus a porta, recuei, apavorado; parecia exatamente um desses albergues portugueses, os cortiços do Rio. Sujidade e um cheiro repelente me causaram positivamente náuseas. Fora esse não havia outro hotel na cidade, pelo menos nenhum melhor.⁵⁴⁰

⁵³⁸ *Diário de Notícias*, 10 de julho de 1892. N. 150.p. 1.

⁵³⁹ Alain Corbin é considerado como o historiador do sensível e tem obras que marcam a história dos sentidos e conseqüentemente das mentalidades. CORBIN, Alain. Entrevista concedida a Laurent Vidal. In: Revista Brasileira História. Volume 25 n. 49. São Paulo. Jan/June. 2005. CORBIN, Alain. “*História dos Tempos livres*”. e “*Do lazer culto à classe do lazer*”. In CORBIN, Alain (org) *História dos tempos livres. O advento do lazer*. Lisboa: Teorema, 2001 pp. 59-90. p. 86.

⁵⁴⁰ AVÉ-LALLEMANT. *op. cit.*, p., 29.

O aspecto do referido hotel era tão repugnante ao viajante que este optou por ficar como hospede na casa dos comerciantes e compatriotas Senhores cuja firma era denominada Tappenbeck & Cia. Já nas décadas seguintes é possível visualizar nos jornais o aparecimento talvez melhor estruturado que o citado pelo viajante, haja vista que esses espaços ganharam novos ares oferecendo como atrativo certo conforto para época, como, por exemplo, dispor de restaurante, inclusive aberto ao público externo.

Os hotéis em 1892 já contavam forte presença na cidade. Em julho do dito ano, tem-se o *Hotel dos Estrangeiros* na Travessa de São Matheus, que precisava de duas criadas, sendo uma para a cozinha. Já o *Hotel Gibraltar*, em 12 de julho, tinha necessidade de empregados. O *Restaurant Coelho* um dos que se anunciava elegante e refinado tinha hotel no 1ª andar. Talvez os hotéis-restaurantes tivessem mais freguesia e pudessem se afirmar mais que os restaurantes.

Os restaurantes aparecem ao que tudo indica na França de Vatel, Antonin Carême e tantos outros cozinheiros famosos por seus pratos.⁵⁴¹ O restaurante em si surge da necessidade de certo refinamento e busca de um lugar aconchegante e que pudesse ser um ponto de encontro para satisfazer as necessidades alimentícias e de sociabilidade. Antes dos restaurantes, cuja origem remonta ao século XVIII, as refeições podiam ser feitas nas estalagens e outros estabelecimentos que propunham a venda de pratos simples e baratos só que eram para atender uma clientela mais popular como salienta Jean-Robert Pitte:

Todos esses estabelecimentos-destinados a uma convivialidade barulhenta, muitas vezes licenciosa e ocasionalmente provocadora de brigas-servem de preferência, alimentos de estilo “popular”, em vez de pratos elaborados.⁵⁴²

O que no Brasil eram chamadas de “casas de pasto” lugar onde se servia os populares. Os nobres preferiam manter grandes cozinheiros e chefes aos seus serviços do que sair para os lugares que não tinham o refinamento desejado.

Logo, os restaurantes ganham o mundo não apenas como um local de saborear um bom prato, mas de sofisticação quando tinha grandes chefes, lugar de poder para quem pudessem freqüentá-los e ainda de sociabilização entre os convivas que

⁵⁴¹ Sobre Carême ver: Kelly, Ian. *Carême: cozinheiro dos reis*. Tradução, Marina Slade Oliveira; revisão técnica, Bernardo Menegaz. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

⁵⁴² PITTE, Jean-Robert. *Nascimento e expansão dos restaurantes*. In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 753.

desfrutariam da mesma mesa dando origem a novas apropriações do tempo pela sociedade. Uma das inúmeras apropriações do tempo em Belém na segunda metade do século XIX com a adoção de novos hábitos refinados foi à utilização dos restaurantes. Braudel dizia que uma das grandes características da vida material passava pela alimentação, segundo ele “Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és”.⁵⁴³ Além de a alimentação ressaltar uma identidade de cada grupo ou povo, penso que onde este indivíduo ou grupo alimenta-se também revela o grupo social que este indivíduo pertence. Desta forma, cabe aos restaurantes ocupar o lugar de segregação entre aqueles que podiam e os que não tinham condições de desfrutar destes ambientes, muitas vezes seletos e reservados a determinada clientela.

Um dos restaurantes de destaque para a sociedade belenense era o *Restaurant Coelho*, onde os anúncios eram feitos colocando em destaque o requinte. O dito estabelecimento ficava no Largo de Santa Anna era de propriedade do Português J. F. Vieira de Magalhães. Em anúncio no dia 25 de janeiro de 1891, data do aniversário do “*mestre cook*” se lê: “Hoje é dia de gala no RESTAURANTE COELHO (...). E para festejar o *anniversario* do chefe da *cosinha* haverá uma profusão de suculentas iguarias, entre as *quaes* fazem parte uma *Vitella* e as FRESCAS OSTRAS chegadas ultimamente”.⁵⁴⁴ Ao que tudo indica este era um dos lugares de sociabilidade conhecido e freqüentado na cidade já que, segundo o anúncio “o pessoal todo envergará *fatiota* de gala, esforçando-se cada um para ter a *primasia* de melhor servir os numerosos *freguezes*”.⁵⁴⁵

Posso supor que muitos desses numerosos fregueses eram de condição mais abastadas ou de uma situação econômica distinta, já que as iguarias não contavam no cardápio da população pobre: uma suculenta *vitella*,⁵⁴⁶ num período que a carne fresca era de fato para poucos, uma iguaria e as ostras frescas importadas confirmam que o paladar dos freqüentadores era no mínimo refinado. A promessa de que cada funcionário iria atender da melhor forma os clientes reforça que estes faziam parte de um grupo distinto onde ele podia ser bem servido. O freguês estava num ambiente

⁵⁴³ BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII*. Trad. Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 89.

⁵⁴⁴ *Diário de Notícias*. 25 de Janeiro de 1891. n. 20. p. 3 coluna 3.

⁵⁴⁵ *Ibidem*; nota 40.

⁵⁴⁶ A vitela é uma carne de novilha ou novilho menor de um ano, por isso mais macia e, portanto mais saborosa, provavelmente era mais cara. Pode-se com ela fazer iguarias. HOLANDA, Aurélio Buarque de. *Dicionário Aurélio do século XXI*. On line. Versão 3.0 Editora Nova Fronteira.

refinado e que tinha na sua propaganda um dos seus atrativos não apenas pelo menu, mas também pelo esmero destinado aos seus frequentadores. Em outro anúncio ele aparece como um dos mais importantes da região Norte do Brasil com um serviço de 1ª ordem e com uma novidade: seu funcionamento era durante todo o dia e ainda estava sempre pronta a fornecer banquetes com um tratamento sem igual.



Figura 4: Anúncio do Restaurante Coelho.⁵⁴⁷ Publicado em CAIEIRO, Domingos; TRINDADE ROCHA, Maria Beatriz. *Portugal-Brasil Migrações e Migrantes. 1850-1930*. Edições Inapa. Lisboa.2000.

Outro estabelecimento que estava em voga em 1891 era o Café Carneiro que era uma espécie de café-restaurante já que oferecia gordo leitão e como o nome já diz uma carne de carneiro saborosa. O referido estabelecimento pertencia ao “simpático” Machado, o qual oferecia aos seus clientes uma “esplendida carta escolhida pelo hábil chefe da arte culinária, chegado ultimamente da capital Federal”. Seus fregueses contavam com “O gordo leitão, o saboroso carneiro e os *succulentos* borrachinhos e muitas outras variedades, gelo e bebidas geladas, isso não se falta é um nunca acabar!” Segundo anúncio publicado no diário de notícias em 4 de janeiro daquele ano.⁵⁴⁸ O café-restaurante Carneiro também tinha suas peculiaridades e fazia propaganda sobre elas, ou melhor, que os fregueses estavam mais exigentes não se contentando com cozinheiros locais e sim chefe de culinária importado do Rio de Janeiro, o que mostrava requinte. Ou seja, a alimentação tornava-se uma arte culinária. Por fim, a introdução de

⁵⁴⁷ *Apud. CAIEIRO, op. cit., p. 69.*

⁵⁴⁸ *Diário de Notícias. 4 de janeiro de 1891. p. 3.*

bebidas geladas bem como o gelo retrata a introdução de hábitos que vigoravam nos principais centros urbanos do Império.

Belém ainda contava com as padarias e confeitarias abertas todos os dias para vender um pão quentinho ou ainda quitutes de confeitaria. Em 1859 na padaria da rua S. Vicente o proprietário tinha a venda café de sevada superior da terra, sevada crua, farinha de milho e pão “dito a *sahir* do forno depois das 10 horas”.⁵⁴⁹ Outra padaria desta vez em 1885 recebia os paladares mais requintados e ilustres, sendo o caso da padaria e confeitaria Vienense de propriedade de Ponte e Souza & C. que comunicava a seus fregueses, em especial “ao seu ilustrado público desta capital e do interior”, que a confeitaria contava com um habilidoso “confeiteiro madrileno” e “estando assim no caso de *effectuar* toda sorte de *encommenda*”.⁵⁵⁰ Ao que tudo indica não só a confeitaria deste senhor era bem freqüentada, mas o negócio ia tão bem que ele se propunha a atender as encomendas fazendo uso inclusive de um confeiteiro especialista e estrangeiro. Ele ainda faz propaganda de seu pão: “O pão tem sido reconhecido por diversos Srs. (...) por causa da falta absoluta de qualquer gosto acido”.⁵⁵¹ A diferença deste pão também se dava tendo em vista que esta padaria contava com toda sorte de utensílios destinados à fabricação de excelentes produtos.⁵⁵² Algumas diferenças são possíveis notar, portanto, ao longo da segunda metade do século XIX, no tocante as padarias e suas relações com os hábitos de consumo da população, cidadina de Belém.⁵⁵³

No caso da padaria da rua S. Vicente de 1859 dá pra perceber que neste período ainda estava forte o hábito de comer em casa, tanto que além do pão quentinho a padaria fornecia café e farinha de milho para aqueles que tinham o hábito de fazer pão em casa. Já em 1885 a padaria vienense não, apenas pão, mas todos os doces de uma confeitaria e ainda recebia encomendas, o que ressalta que houve uma mudança de mentalidade onde as pessoas não faziam os doces apenas em casa, já havia o hábito de comprar fora. Bem

⁵⁴⁹ *A Epocha*. 03 a 08 de janeiro de 1959. n. 01. Ano II. p. 3.

⁵⁵⁰ *Diário do Gram-Pará*. 04 de Dezembro de 1885. p. 3^a, 5^a coluna.

⁵⁵¹ É possível que ao falar da acidez do pão esteja se fazendo referência a questão da presença em grande quantidade do ácido ascórbico na fabricação do pão, já que este componente na produção do pão aumenta seu volume. Ou seja, quanto maior a quantidade de ácido ascórbico maior o tamanho do pão o que leva a dita acidez. Sobre o uso do ácido ascórbico conferir o trabalho de LOPES Alessandra Santos et AL. *Influência do uso simultâneo de ácido ascórbico e azodicarbonameda na qualidade do pão francês*. Cienc. Technol. Aliment. Campinas, v.27, n. 2, jun 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br>. Acesso em 01 fevereiro 2009.

⁵⁵² *Diário do Gram-Pará*. 04 de Dezembro de 1885. pp. 3^a, 5^a coluna.

⁵⁵³ Para o século XX, acerca do processo de industrialização das padarias, ver: FONTES, *op. cit.*

como de ir às confeitarias para degustar os quitutes. De qualquer forma, os novos espaços vão se reorganizando de acordo com os novos tempos sociais. Surgem novos lugares para atender as novas formas de uso do tempo, como foi o caso dos restaurantes. Criam-se novas relações com os espaços e os tempos sociais.

Através da idéia defendida por Alain Corbin⁵⁵⁴ de que “Cada sociedade vive dentro de um arcabouço temporal, e mesmo cada indivíduo”,⁵⁵⁵ podemos pensar como a alimentação também é um veículo de construção dos tempos sociais à medida que ela é capaz de representar novos usos do tempo, uma vez que o ato de alimentar-se também tem sensibilidades e representações. É claro que o tempo de alimentar-se de um senhor bem colocado socialmente e economicamente na sociedade paraense não seria o mesmo para o vendedor de farinha do mercado da palha, a vendedora de mingau do cais da Boa vista e do escravo. Também como “O arcabouço temporal de nossas sociedades é assim marcado pela vitória progressiva de um tempo monocrômico”,⁵⁵⁶ pode-se entender como o arcabouço temporal nos revela as novas e/ou velhas estruturas alimentares da sociedade belenense na segunda metade do século XIX.

Ou ainda, podemos entender a alimentação e todos os lugares “construídos” para esse fim como as tabernas, hotéis-restaurantes e os próprios restaurantes como um tipo de lazer responsável pela construção de tempos sociais diversos e em diversas classes na Belém oitocentista. Ela compõe o momento duplamente prazeroso: a primeira a hora de saciar uma vontade biológica a segunda e talvez a mais importante seja os espaços em que essa necessidade ocorre: que pode ser o jantar em uma casa após um dia de trabalho aproveitando para o dialogo com a família. Outros poderiam ser os encontros nas tabernas do século XVIII onde os homens reuniam-se para conversar e quase sempre beber, ou ainda as quituteiras, presentes em pleno século XIX nas esquinas da capital da Província a vender.

⁵⁵⁴ Alain Corbin é considerado como o historiador do sensível tem obras que marcam a história dos sentidos e conseqüentemente das mentalidades tem livros que seguem essa linha historiográfica como “*Les cochés de La terre. Paysage sonore et culture sensible dans Le campagnes au XIX siècle, Le miasma et la jonquille: odorat et imaginaire social. XVIII siècles*”. E ainda foi ganhador em 2000 de um grande prêmio pela Academia Francesa pelo seu papel e obra enquanto historiador. Revista Brasileira História. Volume 25 n. 49. São Paulo. Jan/June. 2005.

⁵⁵⁵ CORBIN, *op. cit.*

⁵⁵⁶ CORBIN, *op. cit.*

IV. II Da quitanda de Joana ao “mestre cook”: Os sujeitos que faziam e vendiam as gostosuras.

Existiam no espaço da cidade de Belém as quitadeiras e vendedores ambulantes, pessoas que praticavam a mercancia ambulante buscando neste comércio seu sustento e caso fossem escravos o de seus senhores. Estas pessoas também vendiam comida: doces, frutas e os mais variados quitutes, só que elas não tinham um estabelecimento requintado, ora vendiam nas ruas, logradouros e praças, ora vendiam na frente de suas casas. Uma dessas figuras era a vendedora de mingau de arroz conhecida como D. Joanna, cuja freguesia forte era os soldados. A quitanda da Dona Joanna, ao que parece, era uma espécie de ponto de encontro de soldados, onde provavelmente eles além de tomar o bom mingau também deveriam jogar conversa fora como um meio de socialização e uma nova forma de utilização do tempo. No jornal *O Paraense* de 9 de dezembro de 1843, Dona Joanna anunciava aos seus fregueses soldados que havia mudado de endereço, passando a morar em uma das casas em frente ao Cais da Boa Vista, continuando, no entanto, a vender mingau de arroz nas horas de costume, indicando-nos que algumas quitadeiras vendiam alimentos e bebidas em frente de suas casas, fazendo delas um ponto fixo e com clientela fixa, mas sem vender a fiado.⁵⁵⁷

Segundo as informações coligidas por Ernani Silva Bruno, as quitadeiras também eram vendedoras ambulantes que vendiam frutas, verduras, legumes e outros itens e tinham a vantagem de serem na maioria das vezes as fabricantes dos seus produtos.⁵⁵⁸ As escravas faziam parte da classe das quitadeiras, aliás, muitas delas viviam deste trabalho, para si própria e para seus senhores. Em Belém, anúncios de escravas fugidas permitem conhecer algumas dessas vendedoras de comida, ambulantes ou não, tal qual a jovem mulata e “bem nutrida” Efigênia, “muito conhecida nesta capital, onde se empregava na venda de doces, frutas, etc.”, em 2 de janeiro de 1876 a dita Efigênia, com 16 anos, fugiu de seu senhor José B. Ribeiro de Souza, morador da rua Nova de Santana,⁵⁵⁹ ou a parda Nazaré, de 40 anos e “um tanto gorda”, “bem

⁵⁵⁷ *O Paraense*, 9 de dezembro de 1843. Número 38. Ano de 1843.

⁵⁵⁸ No Rio de Janeiro tínhamos de forma freqüente as quitadeiras como nos informa KIDDER: “As quitadeiras são as vendedoras de verduras, laranjas, goiabas, maracujás, ou frutas da “flor da paixão”, mangas, doces, cana-de-açúcar, brinquedos, etc (...)”.Arquivo Ernani Silva Bruno. *Op. cit.*

⁵⁵⁹ ROCQUE, Carlos. *História de A Província do Pará*. Belém: Ed. Mitograph Editora LTDA. p. 22.

conhecida” porque “a sua ocupação era vender mingau de manhã e à tarde”.⁵⁶⁰ Ao que tudo indica Nazaré já exercia tal função há bastante tempo, pois, quando estava sob o poder de sua primeira dona D. Maria Barreto de Aragão, residindo na vila de Gurupá, lá também ela se ocupava na venda do dito mingau.⁵⁶¹ Eram então escravas de ganho, sendo o comércio de comida nas ruas da cidade atividade dominada por escravas e mulheres forras e livres pobres, ao que parece, compondo grupo considerável.⁵⁶² No ano de 1849 encontra-se no jornal *O Publicador Paraense* a venda de uma mulata que além de saber cozinhar, sabia “também ganhar na rua”. Já um ano depois, *O Planeta* trazia o seguinte anúncio “Vende-se uma escrava de nação, de idade de 36 *annos* pouco mais ou menos, boa vendedeira e *compradeira*”.⁵⁶³ Ora, não era a toa que nos anúncios era especificado que as ditas escravas tinham bom tino para os negócios de rua, em especial para a venda. Já que uma das atividades econômicas mais importantes na capital eram as vendas nas ruas, que naquele momento tinha como principais atuantes as escravas.

Ribeyrolles, quando de sua estada no Rio de Janeiro entre 1858-1860 encanta-se com a presença das quitandeiras negras quando diz que: “(...) mais vale ir ao mercado admirar as negras quitandeiras a ondular sob os cestos de bananas”.⁵⁶⁴ A imagem do viajante não era exclusividade do Rio de Janeiro, ao contrário, era mais comum do que se pensa. Um dos ofícios dessas negras no Brasil eram os afazeres das quituteiras, vendendo em seus tabuleiros e cestos doces, bolos, mingaus e outras gostosuras. São Paulo também teve uma presença forte das vendedoras como Sinhana dos Bolinhos citada por Sant’Anna em seu trabalho sobre intolerâncias alimentares em São Paulo. A dita Sinhanna era uma “preta velha e estorricada, forra, já há anos, maquitolante como saci-pererê, sempre de pintinho de barro na boca, ficava à tardinha a atirar pedrinhas nas águas que ali corriam sob a ponte do Acu”.⁵⁶⁵ A autora nos esclarece que Sinhana era uma vendedora de bolinhos feitos de peixe que perdeu sua clientela, o que a teria levado à perda da lucidez.

⁵⁶⁰ Apud. ROCQUE, Carlos. *História de A Província do Pará*. Belém: Mitograph Editora Ltda., 1976, pp. 22 e 23.

⁵⁶¹ ROCQUE, *op. cit.*, p. 23.

⁵⁶² Ver a respeito no tocante o Rio de Janeiro, FARIA, Sheila de Castro. *Mulheres forras – Riquezas e estigma social*. Rio de Janeiro, n. 9, pp. 65-92, 2000.

⁵⁶³ ACEVEDO MARIN, Rosa Elizabeth. *Trabalho escravo e trabalho feminino no Pará*. In: Cadernos do Centro de filosofia e Ciências Humanas, n. 1- Belém: Universidade Federal do Pará. 1980. p. 70.

⁵⁶⁴ ACAYABA, Marlene Milan (coord-geral da coleção) & ZERON, Carlos Alberto (org. volume). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

⁵⁶⁵ Apud. SANT’ANNA, Denise Bernuzzi de. *Transformações das Intolerâncias Alimentares em São Paulo, 1850-1920*. História Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 81-93. 2005. Editora da UFPR. p. 86.

Outra famosa quituteira era Nhá Maria que como cita a autora “pela manhã, vendia empadas de farinha de milho com piqueira ou lambari, por vinte réis cada uma, além de um famoso café quente conhecido por seu sabor e frescor”.⁵⁶⁶ Ela “mantinha uma freguesia numerosa e, ao anoitecer, vendia um apreciado cusuz, de bagre e camarão e água doce, bastante procurado pelos moradores locais”.⁵⁶⁷ Inclusive a Nhá Maria tinha como um de seus fregueses João Teodoro, um dos Presidentes de Província de São Paulo em 1872.⁵⁶⁸ Assim, não seria nenhum espanto que no universo urbano de Belém também existissem “tais negras” que tanto encantaram Ribeyrolles. Ou ainda aqueles que conquistavam os mais importantes paladares como o caso de Nhá Maria. Seriam escravas de ganho, afinal o comércio de comida nas ruas da cidade era atividade de escravas, mas também de mulheres livres como aquela Dona Joanna vendedora de mingau de arroz para os soldados.

O trabalho ambulante já no século XVII existia na Europa como é possível ver na venda de café em Paris onde surgiram “os vendedores ambulantes, armênios vestidos à turca e de turbante com um tabuleiro onde trazem a cafeteira, o *réchaud* aceso, xícaras”.⁵⁶⁹ No Brasil, era prática existente nos núcleos urbanos desde o período colonial. Em Belém da segunda metade do século XIX, além das escravas e mulheres livres e forras, faziam parte do comércio ambulante os leiteiros que juntamente com suas vacas saíam às ruas para levar o bom leiteinho às famílias. E estes muitas vezes juntamente com as quituteiras eram presenças diárias nas ruas e portas das casas. Kidder em sua passagem pelo Rio de Janeiro nos diz que “Desde manhã cedo (...) as damas vão para as janelas (...) esperar o leiteiro e as quituteiras. O primeiro traz o leite, num veículo de novo aspecto (...). A vaca é o carro de leite! (...) Um escrava desce com uma garrafa e recebe certa porção do líquido alimentício”.⁵⁷⁰

Igualmente acontecia em Belém com os vendedores ambulantes de leite, que nos parece inclusive ser uma categoria com alguma organização de classe e consciência de sua importância no cotidiano da cidade. Em 5 de julho de 1883 na cidade acontecia uma greve dos leiteiros. A greve dava-se por uma cisão entre a classe e a câmara que estava

⁵⁶⁶ SANT’ANNA. *op. cit.*, p. 87.

⁵⁶⁷ *Ibidem*; nota 71.

⁵⁶⁸ *Ibidem*; *Ibidem*.

⁵⁶⁹ BRAUDEL, *op. cit.*, p. 229.

⁵⁷⁰ Arquivo Ernani Silva Bruno. *op. cit.*, Cd-room.

exigindo que estes não adulterassem o leite com água.⁵⁷¹ A briga ocorria, porque a câmara não queria permitir os leiteiros vendessem o leite em latas, pois segundo as denúncias este se encontrava com excesso de água e pouco leite. O interessante é notar que em 1883, quando Belém vive sob a égide do discurso civilizador, era possível encontrar vendedores de leite ambulantes e uma população que exigia que o leite fosse tirado diretamente da vaca em sua frente. Não havia lugar para as latas e muito menos para as possíveis garrafas. E os leiteiros para atestarem que não estavam corrompendo o leite deviam andar pela cidade com suas respectivas vacas.

Um mês antes, em 5 junho de 1883 já constava na Câmara Municipal um documento dos vendedores de leite, que como vendedores também eram donos das vacas, e portanto, do seu negocio, reclamavam pelo fato de não poderem vender seu leite em latas. No documento os senhores Joaquim José Almeida, Antonio Fernando Nogueira Júnior, Constantino de Almeida Portal e Antonio dos Santos de Oliveira vendedores de leite da capital diziam-se prejudicados e ainda ratificavam a venda do leite em latas utilizando como justificativa que tal prática já era utilizada em outras províncias do Império

(...) que a condução do leite em grandes latas é permittida em outras províncias do Império, exigindo-se somente que elle seja puro, e que as vasilhas sejam limpas e fabricadas de materiao apropriado que não estrague o leite, devendo isto ser fiscalizada pelos respectivos empregados da Camara Municipal. Na Província do Ceará, os vendedores de leite não condusem o animal (vacca) pelas ruas, pois a Câmara Municipal estabelece uma estação, onde se apresentam pela manhã os vendedores de leite com suas vasilhas cheias (...).⁵⁷²

Não somente os ditos senhores queriam que aqui fosse adotado tal método que aos seus olhos não trazia prejuízo a ninguém, já que a prática da venda do animal era uma forma de violação da liberdade de indústria. Outra justificativa dos ditos senhores estava no fato de que essa prática inviabilizava o lucro e o abastecimento, já que ao que tudo indica que eles não eram simples senhores com um animal que saíam todos os dias a venda, mas que faziam parte de uma “indústria do leite”, já que eram possuidores de cerca de cinco a vinte vacas. E como donos de seu negócio não eram eles que saíam a vender o leite todo dia, Como nos informa o documento:

(...) não é possível que um vendedor de leite que possua cinco, dez ou vinte vaccas possa conduzir consigo todo seo gado pelas ruas da cidade, e assim

⁵⁷¹ *Diário de Notícias*, 05 de julho de 1883. n. 150. p. 2.

⁵⁷² Arquivo Público do Estado do Pará. Fundo: Secretária de Presidência de Província. Câmara Municipal de Belém. *Abaixo-assinados*. Belém do Pará, 6 de Junho de 1883.

sendo perde todo o leite, que não pode trazer em latas, e não pode com uma só vacca servir a todos os seus fregueses (...).⁵⁷³

Os ditos senhores reclamavam porque seu negócio saía prejudicado já que os vendedores de leite que trabalhavam para eles não podiam sair com vinte ou trinta vacas para a venda cotidiana. O que tornava a venda em latas mais vantajosa aos donos de vacarias. Na imagem 1 (as imagens estão em anexo), é possível conhecer o vendedor de leite, um homem mestiço que levava sozinho três vacas uma amarrada à outra, para a venda do leite, ele se encontra na porta de um casa onde ao que parece uma mulher espera para ser atendida.

Assim como os leiteiros os chamados pãozeiros também iam de porta em porta para a venda de seus pães a esse respeito Almeida ressalta:

Os pãozeiros e leiteiros, no alvorecer do século XIX, forneciam seus produtos de porta em porta. Os primeiros partiam das padarias tocando suas cornetas, levando às costas as cestas de pão quente e bolachas.⁵⁷⁴

Ao que parecem, os vendedores ambulantes compunham grupo considerável. Em 1859, o viajante Robert Avé-Lallemant nos relata que até meados do século XIX era muito comum nas ruas de Belém os vendedores percorrerem as ruas utilizando como propaganda e chamativo para os seus alvitres a própria voz. Sobre esse tipo de venda Avé- Lallemant nos descreve:

Açaí-i, Açaí-i-si! Por muito quietas que estejam as ruas do Pará, embora muitas vezes possa parecer reinar silêncio de morte durante o calor sufocante do meio-dia, ouve-se sempre, a cada momento, o pregão penetrante, percorrendo toda a modulação da escala: Açaí-i! Açaí-i-si! Todo estranho julga ver nesse pregão qualquer remédio para o povo, e quando chama a pregoeira de açaí, preta ou fusca, e examina o segredo, encontra numa panela um molho cor de vinho, um caldo de ameixas.⁵⁷⁵

Em 1888 Marques de Carvalho em seu livro Hortência comentando sobre o uma tarde na cidade, mais especificadamente na Rua das Flores “Vendedeiras de açaí passam com a gamela à cabeça, coroada pela vasilha de barro, contendo o líquido, que elas oferecem à freguesia na *sólita* cantiga: - *E... e... eh! Açaí fresqui...i...i...nho!*”⁵⁷⁶ Entre a observação de Avé-Lallemant e a de Marques de Carvalho pode-se dizer que as

⁵⁷³ *Ibidem*; nota 43. Os pães também eram vendidos nas ruas de porta em porta nos cestos em 25 de junho de 1883 encontrei o seguinte anúncio “Atenção dos padeiros chegaram para a loja *Veado Branco*, de Carreiro & Compa. Um grande sortimento de cestas de vime, próprias para conduzir pão e que se vende muito barato”. *Diário do Gram-Pará*. 25 de junho de 1883. n. 143. p. 02. Sobre o século XX e o processo de panificação ver: FONTES. *op. cit.*

⁵⁷⁴ ALMEIDA, *op. cit.*

⁵⁷⁵ AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, p. 34.

⁵⁷⁶ CARVALHO, Marques de. *Hortência*. -ed. especial- Belém: Cejup/Secult, 1997. p. 27.

vendedoras de açaí atravessaram toda a segunda metade do século XIX, com suas cantigas de venda, oferecendo em sua gamela com vasilha ou panela um dos alimentos cotidiano de Belém.

O consumo de açaí era e é bastante regular na cidade de Belém e praticamente quase todo o abastecimento dessa fruta vinha dos interiores.⁵⁷⁷ E apesar disso, ainda não encontramos anúncio desse produto nos jornais. Mesmo assim, como parte da farinha, era comercializada no Ver-O-Peso e no Porto do Sal. Ou o açaí era ser vendido pelos vendedores ambulantes ou como chama o viajante “*a pregoeira*”. O viajante fala em pregoeira, geralmente uma “preta ou fusca”, pois grande parte das ambulantes eram mulheres pobres que viviam deste comércio, ou ainda em pontos fixos reconhecidos pela famosa bandeirinha vermelha. Até porque, o açaí era produzido todo dia e talvez sua venda sendo tão comum não fosse o caso de ter anúncios nos jornais.

Largamente vendido e consumido pelas ruas de Belém, escravos e livres empregavam-se e viviam do abastecimento de açaí tal como o escravo José, apanhador de açaí e pescador, que fugido da padaria de seu senhor suspeitava-se que andava “próximo do engenho que foi de Benjamim Uptão” nas proximidades de Belém. Pescador e apanhador de açaí, José em fuga continuou vivendo do trabalho que sabia fazer. Mas, não foi o único fujão vivendo seus dias de liberdade sustentando-se do trabalho de apanhar açaí. Frederico também apanhava açaí, vendendo-o na cidade; sendo Benedicto, “conhecido por Massarico”, outro que em dezembro de 1867 constava andar fugido “apanhando *assahy*”, provavelmente para vender pelas feiras e mercados de Belém. E ainda em 1870 o escravo *Estanislão* do senhor Antonio Manoel Nunes de Irituia que, ao que consta, encontrava-se pelos arredores das ilhas das onças e que vinha todos os dias a capital vender açaí.⁵⁷⁸

Além deles, havia ainda Jerônimo, nascido, criado e bem conhecido em Belém, que fugiu em 20 de novembro de 1869, dizendo seu senhor que “há mais de um *anno*” em fuga ele andava “apanhando *assahy*” para “vender na Ponte de Pedras e no Porto do

⁵⁷⁷ O viajante Avé-Lallemant nos diz o seguinte sobre o abastecimento do fruto que produzia um vinho cor de ameixa: “A cidade recebe o abastecimento necessário dos rios vizinhos, Guamá e Mojú, cujas margens são especialmente ricas dessas euterpes, dalgumas ilhas e mesmo mais longínqua Marajó, pois, sem esse açaí a cidade do Pará não saberia como arranjar-se. Por felicidade, como já disse, há durante todo o ano bagas maduras de açaí nas vizinhanças”. AVÉ-LALLEMANT, *op. cit.*, p. 36.

⁵⁷⁸ *Diário do Gram-Pará*. Fevereiro de 1870.

Sal” ou na Doca do Reduto, sendo ainda avistado na “proximidade do cemitério, por onde reside a [sua] mãe preta, forra, por *alli* conhecida como *Mãe Rosa*”, quem sabe uma das quitandeiras de Belém da época. Então, viver de apanhar e vender açaí era uma atividade comum aos escravos urbanos de Belém, quer a serviço de seus senhores, quer fugidos do domínio senhorial, contribuindo com a manutenção do costume alimentar.

As vendedoras também podiam igualmente ser *amassadeiras* e vendedoras de açaí em suas tendas, como a retratada em 1879 no livro *Brazil. The Amazon and the Coast* de Herbet H. Smith. A gravura retrata uma amassadeira e seus fregueses ao que parece ela tem seu ponto em um lugar bem movimentado, talvez um mercado dentro da sua tenda, ou melhor, puxado de telha está à amassadeira a fazer seu serviço em volta tem-se um negro tomando a bebida ao fundo um homem branco segurando algo que parece uma xícara ou tijela, sinal de que a bebida era apreciada por todos os segmentos da sociedade. A frente é possível ver vários potes de barro que provavelmente continham açaí e ainda uma mulher negra a lavar o que parece uma vasilha, provavelmente também trabalhadora do negócio. Ao olhar com mais atenção aparece ao lado direito uma negra quitandeira que leva na cabeça a venda abacaxis. (Ver anexos, imagem 2). Em outra imagem também do século XIX de Leon Rugini sobre Belém é possível visualizar ao que parece uma vendedora ambulante no largo do Quartel com seu tabuleiro na cabeça. (Ver imagem 3). Em outra imagem ampliada do largo do Quartel tem-se uma cena do cotidiano de Belém à direita a dita vendedora com seu tabuleiro parada com um homem, um carroceiro e no centro as lavadeiras retirando água. (Ver imagem 4).

Outra das atividades que eram comuns em Belém estava relacionada com os açougues, tão presentes na capital onde o número de rezes era grande a ser abatido e assim comercializado. Nesses ambientes era comum a figura dos vendedores e entre eles muitas vezes era possível encontrar os escravos, forros e outros com suas histórias, sendo uma dessas a do preto forro José Gregório que era talhador em um açougue no 1ª Distrito da Capital, e que em 28 de julho de 1854 fazia seu serviço quando foi ferido a faca por um Fiscal do 2ª Distrito de nome Manoel de Trindade e Souza.⁵⁷⁹No entanto, existe outra versão para o fato que foi documentado no Jornal *Treze de Maio*, segundo

⁵⁷⁹ SALLES, Vicente. *O Negro no Pará: sob o regime da escravidão*. 2ª Ed. Brasília: Ministério da Cultura; Belém: Secretaria de Estado da Cultura; Fundação Cultural do Pará “Trancredo Neves”. 1988. pp. 146.

esta consta que “Deu-se ontem um atentado contra a pessoa do Fiscal suplente do 1ª Distrito, Manoel da Trindade de Souza, no desempenho de suas obrigações, praticado pelo preto talhador do açougue que demora na rua da Paixão, de nome Gregório. Eis como se passou o fato: Dirigiu-se *aquêle* fiscal ao dito açougue, e, em conseqüência de haver pouca carne, intimou o talhador que não fizesse pesos de 16 a 20 libras como estava fazendo, e que devia limitar a oito libras para cada pessoa (...). O talhador cumpriu a ordem, mas despeitado passou a aviar *únicamente* as pessoas que ele conhecia com preterição de muitas outras brancas (...) o que notando o fiscal disse que não devia ter seleções, e que fizesse o peso de seis libras a um homem que ali estava de há muito tempo. O talhador fez o peso (...) ia dar a uma preta, quando o fiscal indignado por este procedimento lançou mão da carne, para dar à pessoa que *êle* havia designado e por este ato o talhador o repeliu com a faca em punho, a qual tomando-lhe das mãos o fiscal, deu com ela uma pancada, de que resultou ferimento na cabeça do mencionado talhador, o qual levado a raiva e lançando-se sobre sôbre o fiscal, o enxovalhou, pisando-o ou esmurrando-o”.⁵⁸⁰

A história de Gregório mostra que o mais importante era o fato dele na condição de talhador preferir aviar carne a sua “gente”, os negros e não aos brancos, ela também mostra que os açougues tinham como vendedores os escravos, pessoas livres e ainda os forros. Que a vida comercial da capital era diversificada com seus inúmeros sujeitos criando e reconstruindo espaços que iam além do comércio em si. Mas, vendo os escravos como trabalhadores lembremos mais uma vez que, além de pescadores e apanhadores de açai ou mesmo talhadores de carne que vendiam este e outras coisas de comer como bolachas, havia escravas na cidade de Belém que exerciam importante atividade nas ruas, justamente a venda de comidas e bebidas em tabuleiros ou em tendas, comes e bebes que haviam preparado em suas casas, caso morassem por conta própria ou nas casas de seus senhores. Sobre elas queremos falar um pouco mais.

De início lembramos aqui da história de Jacques Rola, pseudônimo literário de Eustáquio de Azevedo. Abolida a escravidão, em 1888, a família do jovem Jacques Rola, a mãe viúva e dois irmãos menores, ficou em situação financeira difícil porque perderam cinco escravas, quatro das quais garantiam com seu trabalho nas ruas o sustento dessa família da camada média urbana. Elas trabalhavam vendendo doces

⁵⁸⁰ SALLES, *op. cit.*, p. 146.

feitos na casa de sua senhora “com os *xarões* à cabeça”, na época em que a indústria caseira de “fazer doces para fora” era uma atividade rentável.⁵⁸¹

Lembramos principalmente de Tia Rufina segundo relato do inglês Henry Bates, que viajou pela Amazônia entre 1848 e 1859. Bates conheceu esta “velha negra” chamada Tia Rufina em Belém, deixando em sua casa suas coisas quando se ausentava em viagem. Segundo Bates, Tia Rufina nasceu escrava e como tal obtivera permissão para “comerciar” por conta própria no mercado, pagando uma quantia fixa ao seu senhor. Assim, conseguiu em “poucos anos” economizar e comprar a sua liberdade e a de seu filho já adulto. Depois de livre Tia Rufina não esmoreceu, continuando seu comércio, conseguindo comprar sua casa, “uma propriedade de valor, localizada numa das principais ruas da cidade”. Mas, ainda não era tudo. Sete anos depois, Bates voltou a encontrar Tia Rufina, e “ela continuava prosperando, unicamente pelo seu próprio esforço (era viúva) e o de seu filho” que trabalhava como ferreiro. Nesta ocasião, Tia Rufina empenhava-se na construção de vários “chalés num terreno baldio situado ao lado de sua casa”.⁵⁸²

O caso de Tia Rufina talvez seja incomum, mas o seu ‘comércio’ que lhe rendeu tanto era comum a muitas mulheres escravas, forras ou livres, isto é, a atividade de preparar e vender comes e bebes nos mercados ou ruas de cidades como Belém ou outras espalhadas pelo Brasil.⁵⁸³ No Rio de Janeiro a crioula Bertoleza, personagem de *O Cortiço* de Aluísio de Azevedo, que vendia angu de manhã e peixe frito e iscas de fígado à noite juntando o suficiente para sua alforria, não acabou seus dias enganada por João Romão a quem ajudou com seu trabalho a prosperar e ficar rico?⁵⁸⁴

Bates conta ainda que nas portas das igrejas de Belém em época de festas como a do Círio várias escravas vendiam em seus tabuleiros licores, doces e cigarros.⁵⁸⁵ Mas que comes e bebes então vendiam as escravas pelas ruas? Não temos certeza, mas se imagina que além dos licores e doces de frutas regionais, elas vendiam comidas aos trabalhadores e populares de passagem, ou que já eram seus fregueses habituais. Quais? O vatapá, o caruru, a moqueca, o peixe frito e a farinha que nunca podia faltar. Em

⁵⁸¹ Cf. GOMES, Luís Teixeira. “Paladino da arte e do sonho”. In: AZEVEDO, J. Eustáquio de. *Antologia Amazônica* (Poetas paraenses). Belém: Conselho Estadual de Cultura, 1970, pp. 310-311.

⁵⁸² Cf. BATES, *op. cit.*, p. 291.

⁵⁸³ Cf. FARIA, *op. cit.*, bem como DIAS, *op. cit.*

⁵⁸⁴ AZEVEDO, Aluísio. *O Cortiço*. São Paulo: Editora Ática. 1986.

⁵⁸⁵ Cf. BATES, *op. cit.*, p. 45.

certas ocasiões, como em épocas de festas religiosas, podiam vender ainda a canjica ou mungunzá. Elas podiam igualmente ser *tacacazeiras* ou *vendedeira de tacacá* como a mulher negra de turbante à cabeça, retratada no livro *Tipos Regionais do Brasil* do IBGE da década de 1960. Embora, atividades não exclusivas de mulheres negras escravas ou forras, o sendo também de livres disputando com aquelas os fregueses pelas ruas da cidade, tipo a cabocla de feições indígenas com flores de jasmim ao cabelo, pintada por Antonieta Santos Feio na tela *Vendedora de Tacacá* de 1937. (Ver imagem 5). A tacacazeira aparece bem vestida com roupas brancas, jasmim nos cabelos e colares vendendo seu tacacá ao que parece na rua numa espécie de mesa improvisada com uma toalha branca. Vê-se também a presença das cuias pintadas que serviam o tão famoso tacacá, as quais completam o cenário da venda citadina característica da cidade de Belém. A tacacazeira para Belém seria o mesmo que a baiana de tabuleiro vendedora de acarajé e outras comidas para salvador.

Um dos lugares onde havia uma maior presença de pessoas envolvidas no trabalho de mercancia ambulante o bairro da Campina um dos mais populosos e movimentados da cidade onde era possível encontrar carregadores, vendedores de comida, uma vez que neste bairro era possível encontrar grande parte das lojas, tabernas, casas de aviação e outras.⁵⁸⁶ Nestes bairros os vendedores ambulantes muitas vezes não eram vistos com bons olhos. Cancela nos conta a história do Cearense Silveste que vivia de aguardar “pelo frete de mercadorias”.⁵⁸⁷ Assim, queixas sobre essa circularidade de tais pessoas eram constantes já que:

Apinhados nas ruas estreitas dos bairros e da Cidade e da Campina, onde se encontrava o centro comercial e administrativo da cidade de Belém, o cronista reclama às autoridades a transferência desses carregadores e vendedores para as áreas de ruas mais amplas recém-urbanizadas, como o *boulevard* da República, a fim de que não atrapalhassem o passeio público dos cavalheiros.⁵⁸⁸

A história do cearense Silveste é uma dentre outras tantas de pessoas que vinham do Ceará para Belém. A partir de 1877 o número destes imigrantes aumenta consideravelmente, pois a “seca dos dois sete” atemorizou a população que se via numa penúria completa com a falta de abastecimento e carestia. Sobre essa realidade Aguiar informa: “O embarque dos retirantes, por via marítima, intensifica-se em 1878”. Vinham, portanto, buscar novos horizontes e muitos aqui na cidade de Belém viviam da

⁵⁸⁶ Cf. CANCELA, *op. cit.*, p. 90.

⁵⁸⁷ *Ibidem.*: nota 91.

⁵⁸⁸ CANCELA. *op. cit.*, p. 91.

venda de mercancia ambulante, carregadores como o caso de Silveste, lavadeiras e outras.⁵⁸⁹

Escravos, forros, negros e mestiços livres eram então fregueses dessas *vendedeiras* escravas e forras, pois em suas quitandas o paladar de seus quitutes, doces, licores, sucos e comidas havia de ser ainda alguma coisa de africano, mesmo que bastante misturado com tradições alimentares outras, bem menos européias e muito mais indígenas. Se sabendo o que essas mulheres vendiam, se sabe um pouco mais sobre os hábitos alimentares de quem lhes pagava pelos comes e bebes. Comidas e bebidas como o vatapá, o caruru, a farofa ou o aluá, bebida feita de milho verde, com raízes africanas, sendo tais nomes vocabulários crioulos e contribuições africanas ao falar e à cozinha regional da Amazônia.⁵⁹⁰

Não se pode, no entanto, esquecer um grupo atuante na alimentação, os cozinheiros, classe que muito contribuía para o mundo da cozinha trabalhando em restaurantes, navios, hotéis e bares. Os jornais demonstram que durante o oitocentos uma parte dos cozinheiros eram escravos, tanto que nos anúncios uma das qualidades mais destacadas pelos senhores era o “saber cozinhar”. Em 9 de julho de 1854 o *Diário do Gram-Pará* trazia a história do escravo Lourenço que tinha “a profissão de cozinheiro e padeiro”. Este escravo estava alugado em uma padaria na rua das Flôres e ao que consta fugiu “em ocasião de ir vender bolacha, num *taboleiro* de pinho pelas tabernas desta cidade, sem que até hoje o anunciante saiba dele, nem aonde pára o tabuleiro!”⁵⁹¹ Em 28 de maio de 1871 foi oferecido um cozinheiro sem vício de 21 anos de idade a tratar no Quartel da Polícia com o Alferes Ernesto Pereira Lima.⁵⁹² Em 1882, já no contexto do abolicionismo, certo anunciante já deixava explícito que preferia cozinheiro “de condição livre”, caso não estivesse motivado por sentimentos de cunho racial.⁵⁹³ Em 1892, por sua vez, o jornal *Diário de Notícias* traz anúncio do Instituto Paraense que necessitava de um cozinheiro. Nesse mesmo ano, o mesmo periódico

⁵⁸⁹ AGUIAR, Manoel Pinto de. *Abastecimento: crises, motins e intervenção*. Rio de Janeiro: Philobiblion, 1985. p. 57

⁵⁹⁰ Cf. SALLES, Vicente. *Vocabulário crioulo*. Contribuição do negro ao falar regional amazônico. Belém: IAP, 2003.

⁵⁹¹ *Diário do Gram-Pará*. 9 de julho de 1854.

⁵⁹² *O Liberal do Pará*. 28 de maio de 1871. p. 3.

⁵⁹³ *Diário de Gram-Pará*. 28 de outubro de 1882. n. 243. p. 03.

trouxera alguns meses antes o anúncio do Sr. Serafim Ferreira de Oliveira & Cia. da Fábrica de sabão *Consumo*, que tinha a necessidade de um cozinheiro.⁵⁹⁴

Já as cozinheiras, no geral trabalhavam nas casas ou ainda fazendo quitutes para venda nas ruas. O Jornal *A Voz do Guajará* em 30 de dezembro de 1851 tinha nos seus anúncios para vender “*huma* escrava, de 20 a 25 *annos* de idade, pouco mais ou menos, [que] sabe cozinhar”.⁵⁹⁵ No mesmo jornal só que em 10 de janeiro de 1852, Bishop, Norris & Cia. precisava de “*huma cuzinheira* livre ou escrava”,⁵⁹⁶ desejando que a pessoa interessada fosse à casa do anunciante. O que também demonstra que o ofício podia ser exercido por livres. Em 1870 o tabelião Gomes comprava duas escravas que dentre as qualidades soubessem cozinhar.⁵⁹⁷ Já o senhor Joaquim Egydio do Valle, em 1882 precisava de uma criada que deveria saber cozinhar, não especificando que fosse escrava, pois, provavelmente desejava pessoa livre, daí, porque pretendo contratá-la não denomina esta “profissional” como cafuza, mulata, sinônimos muitas vezes de escrava, mas de “criada” com qualificação de cozinheira, ocupando um lugar na hierarquia da cozinha doméstica que não caberia mais à escrava, ou mesmo ex-escrava, quando era possível ter disponível empregado subalterno, mesmo com alguma qualificação, que não negro, ainda mais quando se tratava da cozinha de lugares públicos, dada a influência muito em voga das ideologias raciais.⁵⁹⁸ Foi neste sentido, aliás, que José Veríssimo quando Diretor Geral da Instrução Pública do Estado do Pará, em 1890, ao relatar as condições higiênicas e sanitárias adversas do Colégio do Amparo, em visita que fez ao mesmo, relatou que:

A cozinha confiada à direção de uma negra boçal, suja, auxiliada por um grupo de educandas que, certo, nesse contacto só teriam a perder, era também, como a latrina adrede à qual ficava, infecta e repulsiva, e o preparo da comida feito em um velho fogão desmantelado, do tamanho dos que usamos em nossas casas de família (...).⁵⁹⁹

⁵⁹⁴ *Diário de Notícias* 1 de Julho de 1892. p. 1.

⁵⁹⁵ *A Voz do Guajará*. 30 de Dezembro de 1851.p. 4.

⁵⁹⁶ *A Voz do Guajará*. 10 de Janeiro de 1851. p. 4.

⁵⁹⁷ *Diário do Gram-Pará*. 4 de março de 1870.

⁵⁹⁸ No caso das amas-de-leite, Edilza Fontes já havia demonstrado o que foi dito aqui, com a preferência e substituição das amas-de-leite negras livres e escravas pelas de origem portuguesa. Cf. FONTES, Edilza. *Prefere-se portuguesas: mercado de trabalho, racismo e relações de gênero em Belém do Pará*. Cadernos do CFCH, Belém, v. 12, n. 1/2, pp. 67-84, 1993.

⁵⁹⁹ *Apud*. BEZERRA NETO. “*O asilo lyndo e protetor*”: *Práticas e representações sociais sobre a educação feminina- Belém (1870-1888)*. In: *A mulher existe? Uma contribuição ao estudo da mulher e*

Enfim, à medida que avançava as últimas décadas do século XIX, esse processo de refinamento dos costumes com toda a sua carga de preconceitos de classe e raciais cada vez mais colocavam a necessidade de profissionais especializados para Belém e, assim, os chefes de cozinha do Rio de Janeiro ou o confeitiro paulista vão tomando lugar de espaços de venda e freguesia que antes eram das quituteiras e vendedoras ambulantes. Não que isso leve ao fim destes setores sociais, mais a partir de agora há outros profissionais atuando no ramo da alimentação em Belém.

Ao longo do texto demonstrei que apesar de Belém estar vivendo um fervor nas sensibilidades e novas perspectivas de cidade civilizada, não escapa aos nossos olhos que apesar das políticas públicas tentarem mudar determinados costumes e modos de venda estipulando lugares fixos e/ou novos pontos, os diversos tipos de venda ambulantes persistiam. Isto se torna claro, quando em 1883 encontramos os leiteiros sendo obrigados a andar com suas respectivas vacas para a venda do leite. Por outro lado, apesar da necessidade da civilidade, havia as resistências dos segmentos populares em se amoldar aos novos figurinos urbanos ditados pelas elites, sendo possível passado tanto tempo ainda vemos nas ruas da tão modificada Belém de hoje as “Nazarés” com seu tão degustado mingau ou outro quitute, ou mesmo as “Efigênias” com seus tabuleiros trazendo seus doces.

CONSIDERAÇÕES FINAIS.

Ao longo da segunda metade do século XIX, quando do crescimento dos negócios da borracha, a cidade de Belém, capital da Província do Grão-Pará e sua principal praça de comércio, conheceu importantes transformações urbanas e demográficas, com o aumento de sua área urbana e de sua população, sendo neste contexto possível discutir o abastecimento regional de Belém, uma vez que o crescimento de Belém implicava uma maior demanda por víveres ocasionando problemas de falta deles ou sua carestia. Este abastecimento se fazia tendo como eixo central a relação comercial entre a capital e os interiores, entendendo no período em que a economia da borracha era crescente existiam vários outros fatores (epidêmicos, demográficos, sociais e naturais) que dificultavam a chegada de produtos. Entretanto, a presença de peixes, carne, farinha, arroz, entre outros, estava presente no consumo da cidade, o que denota que havia produção agrícola e criatória. Alguns destes produtos inclusive, além de serem consumidos na região eram exportados para fora da Província.

A questão referente ao abastecimento gerou outras que deveriam ser pensadas, tais como a importância dos produtos importados numa cidade que crescia economicamente e exigia novos padrões tidos como refinados, embora alguns produtos importados faziam parte daqueles necessários ao consumo mais básico, como trigo e o sal. Em contrapartida os alimentos vindos de outras províncias no geral eram aqueles que vinham para completar a alimentação, destacando-se aí o açúcar, por exemplo.

Por fim, mas não menos importante nesta dissertação também se investigou quais os lugares de comer existentes até então, que passam a existir ou deixam de ter lugar na cidade, com as mudanças das práticas alimentares ou não daí decorrentes; bem como, tratou de compreender que mudanças e permanências se entrelaçavam e faziam parte da vida dos sujeitos envolvidos com a produção, venda e consumo de comidas na cidade de Belém, se observando como se dava as relações entre eles tensionadas ou circulares, relações essas configuradas por marcadores sociais de gênero, origem e de classe. Assim, não bastava falar somente do abastecimento. Foi necessário mostrar os lugares de consumo e comércio dos produtos alimentícios como tabernas, armazéns, restaurantes, pensões e outros que ao longo do século XIX buscavam seu lugar entre os fregueses que podiam ser refinados ou mais populares. Assim sendo, na Belém ao lado das transformações urbanas e demográficas havia mudanças de comportamento e atitudes, inclusive em relação as práticas alimentares, havendo entre as elites e camadas médias urbanas um refinamento dessas práticas à moda européia em detrimento das formas tradicionais alimentares da população, com o surgimento de novos hábitos à mesa, bem como de novos lugares de comer como hotéis e restaurantes com chefes importados, enquanto a rua tomava cada vez mais o espaço da alimentação e lazer dos mais pobres e trabalhadores, entre eles as vendedoras de comida, escravas ou livres. Nesse campo destacam-se os diversos sujeitos sociais como tia Rufina, Dona Nazareth e outras tantas que compunham as vendedoras ambulantes, vendendo mingau, açaí, bolos e outras gostosuras. Ao lado de outros sujeitos que também viviam do trabalho com a manipulação ou venda de alimentos, tal como Gregório que era talhador em um açougue na capital.

É nesta Belém tão variada de pessoas e sabores que as questões sobre abastecimento puderam ser pensadas, no presente estudo, permitindo conceber novas maneiras de pensar como era tido o abastecimento da capital, como os interiores eram importantes no processo de trazer alimentos não apenas à cidade de Belém, mas

inclusive a eles próprios. No entanto, os meios de chegar os alimentos é apenas um dos pontos a se entender. Quais os produtos mais consumidos como a carne, peixe e a farinha e ainda aqueles que não são necessários, mas também consumidos como determinados produtos importados, e acima de tudo quem eram os sujeitos e espaços onde tais produtos transformados em comida, bebida e outros eram comercializados, é um dos caminhos para entender aquilo que se comia em Belém. Caminho este já trilhado neste trabalho, na certeza, no entanto, de que há ainda muito chão pela frente.

FONTES:

Site: <http://brazil.crl.edu>:

Relatório feito pelo Exmo. Sñr. Conselheiro Jeronimo Francisco Coelho presidente desta Província. 1ª de Agosto de 1850. Pará. Impresso na Typographia de Santos & Filhos, Rua de S. João canto da Estrada de S. José. 1850.

Fala que o Exmo. Sr. Conselheiro Sebastião do Rego Barros Presidente de Província. Em 15 de Agosto de 1854. Pará. Imp. Na Typ. da Aurora Paraense por Joaquim Francisco de Mendonça, 1854.

Relatório apresentado pelo Vice-Presidente Pinto Guimarães. 15 de Outubro de 1855. Publicado como anexos do Relatório 16 de Out. 1855 e da Falla 26 Out. 1855.

Exposição apresentada pelo Exmo. Senr. Doutor. João Maria Moraes. 4ª Vice-Presidente da Província. 31 de Julho de 1855. Pará. Typ. de Santos & Filhos. 1855.

Exposição apresentada pelo Exmo. Senr. Conselheiro Sebastião do Rego Barros, Presidente da Província do Gram-Pará. 29 de Maio de 1856. Typ. De Santos & Filho.

Relatório apresentado pelo Presidente Henrique de Beaurepaire Rohan. Em 15 de agosto de 1856. Pará. Typ. de Santos & Filhos. 1856.

Discurso da Abertura da Sessão Extraordinária da Assembléia Legislativa Provincial do Pará, pelo Presidente Dr. João da Silva Carrão. 7 de abril de 1858. Typ. Do Diário do Commercio. Impresso por J. J. de Sá.

Fala dirigida a Assembléa Legislativa da Província do Pará pelo Presidente de Província Manoel de Frias e Vasconcellos. 1 de Outubro de 1859. Pará. Typ. Commercial de A. J. R. Guimarães. Travessa de S. Matheus, casa n. 2 AA. Mapa D.

Relatório Exmo. Sr. 1ª Vice-Presidente de Província Fábio Alexandrino de Carvelho Reis. Pará. Typ. Commercial de Antonio Joze Rabello Guimarães. Rua dos Mercadores Casa, n. 6 AA.

Relatório apresentado. Á Assembléa Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. Francisco Carlos de Araujo Brusque. Em 1ª de Setembro de 1862. Pará: Impresso na Typografia de Frederico Carlos Rhossard.

Relatório dos Negócios da Província do Pará. Dr. Couto de Magalhães Presidente de Província. Em 15 de Agosto de 1864. Pará. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. 1864.

Relatório da Presidência do Pará. Exmo. Sr. Vice-Presidente Barão de Arary. Em 1 de Outubro de 1866. Pará. Impresso na Typographia do Jornal do Amazonas. 1866.

Relatório Presidente de Província Joaquim Raymundo De Lamare. Em 15 de Agosto de 1867. Pará. Typographia de Frederico Rhossard. Travessa de São Matheus, casa n. 29. 1867.

Relatório Dr. Pedro Leão Vellozo. Em 9 de abril de 1867. Para'. Typographia de Frederico Rhossard. Travessa de S. Matheus, casa n. 29. 1867.

Relatório Exm. Snr. Vice-Almirante e Conselheiro de Guerra Joaquim Raymundo de Lamare. Em 6 de Agosto de 1868. Pará. Typographia do Diario-do-Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n 29. 1868. p. Anexo/Quadro. 18.

Relatório do 4ª Vice-Presidente de Província Dr. Abel Graça. 15 Agosto de 1870. Pará. Typ. do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 20. 1870.

Relatório Presidente de Província Dr. Abel Graça. Pará. 15 de Agosto de 1871. Typ. do Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1871. p. 45.

Relatório do Presidente de Província Dr. Abel Graça. 15 de Fevereiro de 1872. Pará. Typ. Diário do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 20. 1872. p. 30.

Relatório Exm. Snr. Barão de Santarém 2ª Vice-Presidente de Província. Em 18 de abril de 1873. Pará. Typographia do Diário do Gram-Pará. Travessa de São Matheus. n. 29. 1873.

Relatório do Presidente de Província Domingos José da Cunha Junior. Em 1 de julho de 1873. Pará. Typographia do Diario Do Gram-Para. Travessa de São Matheus. n. 29. 1873.

Relatório Exmo. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de fevereiro de 1874. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus.n. 29. 1874.

Relatório do Presidente de Província Dr. Francisco Maria Correa de Sá e Benevides. 17 de Janeiro de 1875. Pará. Travessa de S. Matheus. Casa n. 29. 1875.

Fala Dr. João Capistrano Bandeira de Mello Filho. Em 15 de Fevereiro de 1877. Pará. Typ. do Livro do Commércio. Theophilo, Schoogel & Comp. Adm. Antonio Ribeiro dos Santos. 1877.

Fala apresentada à Assembléia Legislativa da Província do Pará. Feita pelo Dr. João Capistrano Bandeira de Mello Filho. Em 15 de Fevereiro de 1877. Pará: Impresso na Typografia do Livro do Commércio Theophilo, Schlogel & Comp. Adm. Antonio Ribeiro dos Santos. 1877.

Relatório Exm. Snr. José Coelho da Gama e Abreu. Em 15 de fevereiro de 1881. Pará. Typ. do Diário de Noticias de Costa & Campbell. 1881.

Fala Dr. João José Pedrosa. 23 de abril de 1882. Pará. Typ. Francisco da Costa Júnior. Travessa 7 de Setembro. 1882.

Relatório Dr. José Joaquim do Carmo. Em 22 de agosto de 1882. Pará. Typ. Commercio do Pará. Trvessa das Mercês. N. 42. 1882.

Relatório Exmo. Snr. Presidente de Província Dr. Manuel Pinto de Souza Dantas Filho. Em 4 de Janeiro de 1882. Typ. Liberal do Pará. Largo das Mercês. N. 4. 1882.

Relatório Dr. Justiano Ferreira Carneiro. Em 25 de Agosto de 1882. Pará. Typ. Commercio do Pará. Travessa das Mercês. N. 42. 1882.

Fala do Exmo. Snr. Barão de Maracajú Gustavo Galvão. Em 15 de fevereiro de 1883. Pará. Impresso na Typ. do Jornal da Tarde. 1883.

Relatório Exm. Snr. General Visconde de Maracajú Gustavo Galvão. Em 24 de junho de 1884. Pará. Typ. de Francisco Costa Junior. 1884.

Relatório Exmo. Sr. Dr. João Lourenço Paes de Souza. 1ª Vice-Presidente de Província. 16 de setembro de 1885. Pará. Typ. de Francisco da Costa Junior. Travessa 7 de Setembro de 1885.

Fala do Presidente de Província Tristão de Alencar Araripe. Assembléia Legislativa Provincial. 5 de Novembro de 1885. Pará, Impreso na Typografia do Diário de Notícias. 1886.

Arquivo Público do Estado do Pará:

Fundo: Correspondência de Diversos com o Governo (1834-1840). Antiga: 523. Atual: 983. Mod: 11. Prat: 05. Fortaleza de Gurupá, 7 de Janeiro de 1834.

Fundo: Documentação do Governo. Série: Comércio e Obras Públicas (1870-1879).

Jornal Quatro de Maio. Província do Pará. Santarém, Quarta-Feira, 03 de fevereiro de 1850.

Fundo: Secretaria da Presidência da Província. Série: Ofícios das Câmaras Municipais. Ano: 1850-1858. Caixa: 143.

Fundo: Série: Ofícios da Associação Comercial e conservatório do comércio do Pará. Ano: 1850-1858. Caixa: 178.

Série: Ofícios da Capitania do Porto do Pará. Ano: 1855-1856. Caixa: 198.

Série: Ofícios das Companhias de Navegação. Ano: 1856-1859. Caixa: 205.

Série: Ofícios e Ofícios das Companhias de Navegação. Ano de 1856-1859. Caixa 205. Escritório da Gerência da Companhia de Navegação e Comércio do Amazonas em Belém, 27 de setembro de 1858. Gerente Manoel Antonio Pimenta Bueno.

Jornal a Epoca. Ano I. 9 de setembro & 14 de junho de 1858. Pará. Imp. No Pará na Typ. do Observado Rua do E. Santo casa n. 16 L. A. Pinheiro 1858.

Fundo: Decretos. 1835-1840. Atual 1040. Antiga 973. Mod 12. Prat.03.

Fundo: Secretária de Presidência da Província. Série: Ofícios Diversos. Ano: 1813-1826. Caixa: 29.

Fundo: Secretária de Presidência de Província. Série: Ofícios (Ofícios das Câmaras Municipais). Ano 1830-1839. Caixa 36.

Fundo: Secretária da Presidência de Província. Série: Ofícios da Câmara Municipal. Ano 1860-1869. Caixa 230.

Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Ofícios das Câmara Municipais. Em 15 de junho de 1874. Ano: 1864-1874.

Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Ofícios da Câmara Municipal. Ano: 1864-1869. Caixa: 275.

Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Ofícios da Câmara Municipal. Ano: 1860-1862. Caixa: 230.

Fundo: Secretária da Presidência da Província. Série: Ofícios das Câmaras Municipais. Ano 1870-1875. Caixa 309.

Fundo: Secretária de Presidência de Província. Documento Avulso. Série Abaixo-Assinados. Ano: 1870-1879. Em 18 de Dezembro de 1875. Caixa 05.

Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documentação Avulsa) Abaixo-Assinados. Ano: 1876-1879. Pará, 10 de março de 1877. Caixa: 05 A.

Fundo: Secretária da Presidência da Província. (Documentação Avulsa). Série: Abaixo-Assinados. Ano 1880-1882. Em 9 de janeiro de 1880.

Fundo: Secretaria da Presidência da Província. Série: 12. Minutas de Portarias. Ano: 1857-1885. Caixa: 26.

Jornal O Liberal do Pará. Belém do Pará, terça-feira 21 de agosto de 1883. Ano XV. N. 187.

Fundo: Jornais. O Liberal do Pará. Anno XIV. Belém do Pará, Terça-Feira. 2 de setembro de 1884.

Fundo: Secretária da Presidencia da Província. (Documentação avulso). Série: Abaixo-Assinados. Ano: 1886-1889. Em fevereiro de 1887. Doc. 118/124.

Fundo: Secretária da Presidencia da Província. (Documento Avulso). Série: Abaixo-Assinado. Ano 1883-1885. Caixa 07. Santa Izabel 22 de Outubro de 1883.

BIBLIOTECA:

Biblioteca Fran-Paxeco. Grêmio Literário Português.

Biblioteca Fran-Paxeco Grêmio Literário Português. Jornal Correio dos Pobres. Serie Primeira. n. 4. 14 de agosto de 1851. p. 4.

Biblioteca Fran-Paxeco Grêmio Literário Português. Jornal Voz de Guajará. Ano I. Pará, 5 de Dezembro de 1851. N. 4. p. 4.

Biblioteca Fran-Paxeco Grêmio Literário Português. Jornal Correio dos Pobres. Serie Primeira. n. 2. 31 de julho de 1851. p. 4.

Biblioteca Fran-Paxeco Grêmio Literário Português. Jornal Correio dos Pobres. Serie Primeira. n. 1. 25 de julho de 1851. p. 3.

Biblioteca Fran-Paxeco do Grêmio Literário e Recreativo Português. Jornal O Monarchista Paraense. Ano I. Pará, 2 de março de 1852. N. 5. 1ª série. p. 4. Este anúncio já existe desde 5 de Dezembro de 1851.

Biblioteca Fran-Paxeco. Grêmio Literário e Recreativo Português. Jornal Gazeta Official. Pará, terça-feira 11 de maio de 1858. n. 2. p. 4.

Biblioteca Fran-Paxeco do Grêmio Literário e Recreativo Português. Jornal O Monarchista Paraense. Ano I. Pará, 15 de Maio de 1852. n. 13 e 14. Série 2ª . p. 7.

Biblioteca Grêmio Literário Português. Jornal Correio dos Pobres. Serie Primeira. n. 4. 14 de agosto de 1851. p. 4.

Biblioteca Grêmio Literário Português. Jornal Voz de Guajará. Ano I. Pará, 5 de Dezembro de 1851. N. 4. p. 4.

Biblioteca Pública Fran-Paxeco. Grêmio Literário Português. Jornal O Monarchista Paraense. Janeiro a Setembro 1852. Ano I. n. 1 ao 18..

Biblioteca Fran-Paxeco Grêmio Literário Português. Jornal Gazeta Official. Pará, Sexta-Feira 14 de Maio de 1858. Número 3. p. 4.

Biblioteca Fran-Paxeco Grêmio Literário Português. Jornal Gazeta Official. Pará, Sabbado, 15 de maio de 1858. N. 5 p. 4.

Biblioteca Fran-Paxeco Grêmio Literário Português. Jornal Gazeta Official. Pará, Terça-Feira 11 de maio de 1858. N. 2. p. 4.

Biblioteca Pública Arthur Vianna:

Biblioteca Pública Arthur Viana. Setor Microfilmagem. Jornal Voz do Guajará. Mês de Novembro à Dezembro de 1851.

Biblioteca Pública Arthur Viana. Setor Microfilmagem. Jornal O Monarchista Paraense. Voz do Guajará. Mês de Janeiro à Setembro de 1852.

Biblioteca Pública Arthur Viana. Setor Microfilmagem. Jornal O Liberal do Pará. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869. p. 5.

Biblioteca Pública Arthur Vianna. Setor Microfilmagem. Jornal Diário de Belém. Quinta-Feira, 13 agosto de 1868. p. 2

Biblioteca Pública Arthur Viana. Setor Microfilmagem. Jornal Treze de Maio. Belém do Pará. 4 de Janeiro de 1856. N. 628. p. 4.

Biblioteca Pública Arthur Vianna. Setor Microfilmagem. Jornal Baixo Amazonas. Sabádo, 6 de julho de 1872. Anno I. p. 4.

Biblioteca Pública Arthur Viana. Setor Microfilmagem. Jornal O Liberal do Pará. Belém do Pará. Mês de Janeiro de 1869. p. 5.

Biblioteca Pública Arthur Viana. Setor Microfilmagem. Jornal Diário de Notícias. Estado do Pará, 01 de Janeiro à 21 de Janeiro de 1891.

Biblioteca Pública Arthur Viana. Setor Microfilmagem. Jornal Diário de Notícias. Estado do Pará, Sexta-feira 1 de julho de 1892. Numero 142.

Biblioteca Pública Arthur Vianna. Setor Microfilmagem. Jornal Diário de Notícias. 5 a 25 de Julho de 1883. Domingo, 22 de Julho de 1883. n. 165. p. 3.

Biblioteca Pública Arthur Vianna. Setor Microfilmagem. Jornal Diário de Notícias. 5 a 26 de Julho de 1883. Sexta-Feira, 06 de Julho de 1883. n. 153. p. 2.

Obras Raras:

BORGES, Ricardo. *Castanha e Oleaginosas da Amazônia*. Belém: Pará. 1952.

Anuario de Belém em Comemoração do seu Tricentenário 1616-1916. Eng. Ignacio Moura. E. U do Brasil. Estado do Pará. Imprensa Oficial. 1915.p. 62.

Catálogo da Fábrica Palmeira Jorge e Ca. Secção de Bolachas e Biscoutos. Pará. Brasil. Sem data. Não numerada.

BIBLIOGRAFIA

ACAYABA, Marlene Milan (coord-geral da coleção) & ZERON, Carlos Alberto (org. volume). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

AGASSIZ, Louis & Agassiz Elisabeth Cary. *Viagem ao Brasil (1865-1866)*. Trad: Edgar Sussiking de Mendonça. São Paulo. Companhia Editora Nacional, 1938. (Brasílica, 95).

AGUIAR, Manoel Pinto de. *Abastecimento: crises, motins e intervenção*. Rio de Janeiro: Philobiblion, 1985.

AGUIAR, Neuma. *Hierarquias em classe*. Rio de Janeiro: Zahar, 1973.

ALDEN, Dauril. *O significado da produção de cacá na região Amazônica no fim do período colonial; um ensaio de História econômica comparada*. Belém: UFPA/NAEA;1974.

ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação, Saúde e Sociabilidade: A arte de conservar e confeitar os frutos (Séc. XV-XVIII). *História: Questões e Debates*, 42, pp. 33-52, 2005.

ALVARES, Maria Luzia Álvares & D’Incao Maria Ângela (orgs). *A mulher existe? Uma contribuição ao estudo da mulher e gênero na Amazônia*. Belém: GEPEM, 1995.

ALMEIDA, Conceição Maria Rocha de. *O termo insultuoso: ofensas verbais, história e sensibilidades na Belém do Grão-Pará. (1850-1900)*. Universidade Federal do Pará. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Departamento de História/Programa de pós-graduação em História Social da Amazônia. Belém/Pa. Fevereiro 2006.

AMORIM, Suely S. P. de. Alimentação Infantil e o Marketing da Indústria de Alimentos. Brasil, 1960-1988. *História: Questões e Debates*, 42, pp. 95-111, 2005.

ANDERSON, Robin Leslie. “*Following Curupira: colonization and migration in Pará, 1758 to 1930. As study in settlement of the humid tropics*”. University of. California Daers, PhD, 1976.

ASTOR, Antonio Diehl. *A Cultura Historiográfica Brasileira nos anos 1980: experiencias e horizontes*. 2ª ed. –Passo Fundo: UPF,2004.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No Rio Amazonas*. Trad: Eduardo de Lima Castro. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980.

AZEVEDO, Aluísio de. *O Cortiço*. 16ª edição. Editora Ática. 1986.

BELLIDO, Remígio de (org). *Cartografia: Catalogo dos Mapas e Cartas geográficas da Biblioteca e Archivo Público do Pará*. 1910.

BARATA, Manoel. *Formação Histórica do Pará. Obras Reunidas*. Coleção Amazonica- Série José Veríssimo. Universidade Federal do Pará. 1973.

_____. *A antiga produção e exportação do Pará; estudo histórico e econômico*. Belém: Typ. da Livraria Gillet, 1915.

BARROS, José D’ Assunção. *História Cultural e História das idéias- Diálogos Historiográficos*. História Cultural: Várias interpretações. Goiânia: E. V., 2006.

_____. *Cidade e história*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

BARICKMAN, B. J. (Bert Jude). *Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860*. Trad. Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BATISTA, Luciana Marinho. *Muito Além dos Seringais: Elites, Fortunas e Hierarquias no Grão-Pará, c.1850- c. 1870*. Instituto de Filosofia e Ciências Sociais. Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2004.

BATES, Henry Walter. *Um naturalista no rio Amazonas*. Trad: Régis Junqueira; apresentação Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1979.

BEZERRA NETO, José Maia. *Escravidão negra na Amazônia (Sécs. XVII-XIX)*. Belém: Paka-Tatu, 2001.

BURKE, Peter. *O que é História Cultural*. Trad. Sérgio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed. 2005.

BRAUDEL, Fernand, *Civilização Material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII*. Trad. Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BRUIT, Hector H. As páginas do sabor. *Nossa História*, n. 29. Março/ 2006, pp. 28-30.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

_____. *Antologia da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: LTC, 1977.

CANCELA, Cristina Donza. *Casamentos e Relações Familiares na economia da Borracha (Belém 1870-1920)*. Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas. Departamento de História. Programa de Pós- Graduação em História Econômica. USP-SP. 2006.

CARDOSO, Claudira do Socorro. *O abastecimento de carne verde em Belém na década de (1870/1880)*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1987.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

_____. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. *História: Questões e Debates*, 42, pp. 71-80, 2005.

CARVALHO, Marques de. *Hortênci*a. Ed. especial. Belém: Cejup/ Secult, 1997.

CORBIN, Alain. *História dos tempos livres: o advento do lazer*. Tradução: Telma Costa. Editorial Teorema, LDA. Portugal: Lisboa.

_____. Entrevista concedida a Laurent Vidal. In: Revista Brasileira História. Volume 25 n. 49. São Paulo. Jan/June. 2005.

COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça. *Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole*. Dissertação de Mestrado. Pontifícia Universidade Católica- SP. 2003.

CRISPINO, Luís Carlos Bassalo; BASTOS, Vera Burlamaque; TOLEDO, Peter Mann. (org). *As origens do Museu Paraense Emílio Goeldi: Aspectos Históricos e Iconográficos. (1860-1920)*. Belém: Paka-Tatu, 2006.

CRUZ, Ernesto. *História da Associação Comercial do Pará*. 2ª Ed. Ver. E ampl.- Belém: Editora Universitária. UFPA, 1996.

_____. *História de Belém*. Belém: UFPA, 1973.

_____. *Ruas de Belém: significado histórico de suas denominações*. 2ª ed.- Belém: CEJUP, 1992.

DAOU, Ana Maria. *A belle Époque amazônica*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2000.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. Prefácio de Ecléa Bosi. 2ª ed. ver. São Paulo: Brasiliense, 1995.

ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador. Uma História dos Costumes*. Trad. Ruy Jungmann. Ed. Jorge Zahar Editor. Rio de Janeiro. 1990.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Afonso Arinos de Melo. *Desenvolvimento da Civilização Material no Brasil*. 3ª edição. Ed. Topbooks. Rio de Janeiro. 2005.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 4ª ed. ver. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. Tradução: Maria Betania Amoroso, - São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. Rio de Janeiro: Record, 1992.

_____. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5ª ed. – São Paulo: Global, 2007.

FONTES, Edilza. *O pão nosso de cada dia: trabalhadores e indústria da panificação e a legislação trabalhista (Belém 1940-1954)*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

_____. Prefere-se portuguesas: mercado de trabalho, racismo e relações de gênero em Belém do Pará. *Cadernos do CFCH*, Belém, v. 12, n. 1/2, pp. 67-84, 1993.

FUCKNER, Ismael. *Comidas do céu, comidas da terra: invenções e reinvenções culinárias entre as adventistas do Sétimo Dia (Marco-Belém-Pará)*. Belém: CFCH/UFPa, 2004, Dissertação de Mestrado em Antropologia Social.

GIMENES, Maria H. S. G. Banquete: Uma História ilustrativa da Culinária, dos costumes e da fartura á mesa. *História: Questões e Debates*, 42, pp. 177-179, 2005.

ISENBURG, Teresa. (org.) *Naturalistas italianos no Brasil*. São Paulo: Ícone: Secretaria de Estado da Cultura, 1990.

JACOB, Helena Maria Afonso. *Comer com os olhos: estudo das imagens da cozinha brasileira a partir da revista Claudia Cozinha*. Dissertação de Mestrado. Programa de Estudos Pós-Graduados em Comunicação e Semiótica. PUC-SP. 2006.

JAPUR, Jamile. *Esboço Bibliográfico da Cozinha Nacional*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano IX. N. 25. Setembro/Dezembro de 1969. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. p. 247-256.

KELLY, Ian. *Carême: cozinheiro dos reis*. Tradução: Marina Slade Oliveira; revisão técnica, Bernardo Menegaz. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

KELLY-NORMAND, Arlene. “Africanos na Amazônia, cem anos antes da abolição”. In: *Cadernos do CFCH*. Belém, CFCH/UFPa, 1987.

KIDDER, Daniel P. *Reminiscências de viagens e permanência no Brasil*. Ed. Universidade de São Paulo. São Paulo, 1972.

LE COINTE, Paul. *A cultura do cacau na Amazônia*. Associação Commercial do Pará. Belém: Imprensa Official do Estado. 1918.

LIMA, Eli Napoleão. *Extrativismo e produção de alimentos: Belém e o “núcleo subsidiário” de Marajó. 1859-1920*. Revista Estudos Sociedade e agricultura, 7 de Dezembro de 1996. 59/89. <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar>

LIMA, Tânia. Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série. Vol. 5, jan./dez. de 1997, pp. 93-130.

LIFCHITZ, Miriam. *O Sal na Capitania de São Paulo no século XVIII*. Revista de História. n. 4. Outubro/ Dezembro de 1950. Reimpressão 1962. São Paulo. Brasil. p. 516-526.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. *Sítios e Engenhos em Abaeté: Um estudo de Cultura Material (1840-1870)*. Monografia apresentada ao Colegiado de Graduação do Curso de História da Universidade Federal do Pará. Belém. Pará. 2006.

MAGALHÃES, Clarissa. Comida de comer Comida de pensar. *Cadernos de Debate*, n. III, pp. 29-57, 1995. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP.

MAUÉS, Maria Angélica Motta & MAUÉS, Raymundo Heraldo. *O Folclore da alimentação: tabus alimentares na Amazônia (Um estudo de caso numa população de pescadores do litoral paraense)*. Belém: Falangola, 1980.

MELLO, A. da Silva. *A alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1961.

MENESES, Ulpiano T. B.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série, v. 5, pp. 9-92, jan./dez.1997.

_____. *Memória e Cultura Material: Documentos pessoais no Espaço Público*. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol 11, n. 21, 1998, p. 1-216.

MIRANDA, Vicente Chermont de. *Glossário Paraense (Coleção de Vocábulo Peculiares à Amazônia e Especialmente à Ilha do Marajó)*. Universidade Federal do Pará. Coleção Amazônica Série Ferreira Pena. 1968.

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Tradução: Andréa Doré. – Bauru, Sp: EDUSC, 2003.

MONTEIRO, Mário Ypiranga. *Alimentos preparados à base de mandioca*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano III, n. 5. Janeiro/Abril 1963. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro.p. 37/ 82.

ORICO, Osvaldo. *Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar*. Coleção Amazônica. Universidade Federal do Pará. 1972.

PELT, Jean –Marie. *Especiarias & Ervas aromáticas: história, botânica e culinária*. Trad: André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

PENTEADO, Antonio Rocha. *O Sistema Portuário de Belém*. Coleção Amazônica. Série José Veríssimo. Universidade Federal do Pará. Belém. 1873.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História & História Cultural*. 2ª ed. –Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. *Gosto e Deleite: Construção e sentido de um menu elegante*. História Questões e Debates, Curitiba, n. 42. p. 53-69. Editora UFPR.

POMBO, Nívea. Cardápio Brasil. *Nossa História*, n. 29. Março/ 2006, pp. 32-35.

POZZEBON, Sandra Elisabeth. *O papel das mercearias na distribuição de gêneros alimentícios e a população de Belém na segunda década do séc. XX*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1990.

R.C.M. *O cozinheiro imperial*. Adaptação: Vera Sandroni; prefácio de Antônio Houaiss.- São Paulo: BestSeller, 1996.

RAVENA, Nírvia. *O abastecimento no século XVIII no Grão-Pará: Macapá e vilas circunvizinhas*. Novos Cadernos NAEA. V.8, n.2, dez 2005. pp. 124-149.

REDE, Marcelo. História a partir das coisas: tendências recentes nos estudos de cultura material. *Anais do Museu Paulista*. Nova Série. V. 4, pp. 265-82, jan./dez. 1996.

REIS, José Abberione. *Sobre uma arrelia que provoca tensão entre arqueologia e história: documento escrito/ documento material*. In: Métis: História e Cultura. Universidade do Sul. v.1. n. 1, 2002. Caxias do Sul: RS. Educs, 2004. P. 93-114.

REIS, José Carlos. *A legitimidade intelectual e social da Amazônia*. In: A história entre Filosofia e Ciência. Belo Horizonte: Autêntica, 3ª ed. 2004. Pp. 107-113.

REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história de sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

REZENDE, Marcela Torres. *A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades*. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. CPDOC/FGV.

ROCQUE, Carlos. *História de A Província do Pará*. Belém: Ed. Mitograph Editora LTDA.

RUBIM, Braz da Costa. *Vocabulário Brasileiro*. Rio de Janeiro. Emp. Typ. Dous de Dezembro de Paula Brito. Impressor da Casa Imperial. 1853.

SALLES, Vicente. *O negro na formação da sociedade paraense*. Belém: Paka-tatu, 2002.

_____. *O negro no Pará, sob regime da escravidão*. Belém: Fundação Cultural Tancredo Neves, 1988.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi. *Transformações das Intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850-1920*. História: Questões & Debates. n. 42. Editora UFPR, Curitiba. 2005. p. 81-93.

SANTOS, Carlos Roberto A. Alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões e Debates*, 42, pp. 11-31, 2005.

SANTOS, Roberto. *História econômica da Amazônia (1800-1920)*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1980.

SARGES, Maria de Nazaré. *Belém. Riquezas produzindo a Belle-Époque (1870/1912)*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

SENAC, DN. *A história da Gastronomia/ Maria Leonor de Macedo Soares Leal*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

SILVA, João Máximo da. *Cozinha Modelo: O impacto do Gás e da eletricidade na Casa Paulistana (1870-1930)*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

SILVA, Paula P. A cozinha da colônia. *Nossa História*, n. 29. Março/ 2006, pp. 20- 23.

_____. *Entre Tampas e Panelas por uma etnografia da cozinha no Brasil*. Dissertação de Mestrado apresentada ao departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Orientação: Dra. Lília Katri Moritz Swarcz. In: Biblioteca da Universidade de São Paulo. 2001. Acervo-FFLCH-FIL.

SILVEIRA, Neudalino Viana da. *Santa Maria de Belém do Grão-Pará. Problemática do abastecimento alimentício durante o período áureo da borracha (1850/1920)*. Dissertação de Mestrado em História. Recife: UFPE, 1989.

SOUSA, Benedito. *O abastecimento de gêneros de primeira necessidade através das mercearias em Belém no período de 1880/1900*. Belém: UFPA, Monografia de Graduação em História, 1990. *Alimentação e folclore*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2004.

SOUSA, H. Inglês. *O Missionário*. Ed. Topbooks. Rio de Janeiro. 1998.

SOUTO MAIOR, Mário. *Alimentação e Folclore*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2004.

SPIX, Johann Baptiste Von e MARTIUS, Carl Friedrich Philippe Von. *Viagem pelo Brasil*. 91819-1829). Vol III, Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1938.

STOLS, E. A mestiçagem dos alimentos. *Nossa História*, n 29. Março/ 2006, pp. 14-19.

STRONG, Roy C. *Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fatura á mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

TALLET, Pierre. *História da cozinha faraônica: a alimentação no Egito Antigo*. São Paulo: Editora Senac, 2005.

TEIXEIRA, Fausto. *Tabus Alimentares*. In: Revista Brasileira de Folclore. Ano IX. N. 30, Maio/Aagosto de 1971. Ministério da Educação e Cultura. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. p. 191/208.

VERÍSSIMO, José. *Estudos Amazônicos*. Belém: UFPA, 1970.

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

VIANNA, Arthur. *As epidemias no Pará*. 2ª ed. Coleção Amazônica- Universidade Federal do Pará. Série: Camillo Salgado. 1975.

WALLACE, Alfred Russel. *Viagens pelos rios Amazonas e Negro*. Trad: Eugênio Amado; apresentação Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Ed: Itatiaia; São Paulo, 1979.

WEINSTEIN, Barbara. *A borracha na Amazônia: expansão e decadência, 1850-1920*. Tradução Lólio Lourenço de Oliveira. São Paulo: HUCITEC: Editora da Universidade de São Paulo, 1993.

ANEXOS

TABELAS

Tabela I

Gado vindo do Marajó para o abastecimento da capital em 1884.

| Procedência | Bois | Vacas | Total |
|--------------------|-------------|--------------|--------------|
| Chaves | 6.441 | 324 | 6.765 |
| Soure | 5.064 | 1.152 | 6.216 |
| Cachoeira | 5.335 | 786 | 6.121 |
| Monsarás | 255 | 42 | 297 |
| Camará | 52 | 23 | 75 |
| Muaná | 30 | | 30 |
| Total | 17.177 | 2.327 | 19.504 |

Fonte: Relatório Exm. Snr. General Visconde de Maracajú Gustavo Galvão. Em 24 de junho de 1884. Pará. Typ. de Francisco Costa Junior. 1884. p.10.

Tabela II

Gado vindo do Baixo Amazonas e Gurupá para o abastecimento da capital em 1884.

| Procedência | Bois | Vacas | Total |
|---------------------|-------------|--------------|--------------|
| Monte Alegre | 1.318 | 57 | 1.375. |
| Alemquer | 983 | 110 | 1.093. |
| Óbidos | 896 | 59 | 955. |
| Santarém | 603 | 24 | 627. |
| Prainha | 267 | 8 | 275. |
| Gurupá | 41 | | 41. |
| Faro | 32 | 1 | 33. |
| Total | 4.140 | 259 | 4.399. |

Fonte: Relatório Exm. Snr. General Visconde de Maracajú Gustavo Galvão. Em 24 de junho de 1884. Pará. Typ. de Francisco Costa Junior. 1884. p.10.

Tabela III

Gado vindo de diferentes lugares para o abastecimento da capital em 1884.

| Procedência | Bois | Vacas | Total |
|------------------------|-------------|--------------|--------------|
| Pasto da Cidade | 94 | 15 | 109. |
| Macapá | 94 | 1 | 95. |
| Turyassú | 66 | | 66. |
| Vizeu | 32 | 34 | 66. |
| Bragança | 1 | 1 | 2. |
| Total | 287 | 51 | 338. |

Fonte: Relatório Exm. Snr. General Visconde de Maracajú Gustavo Galvão. Em 24 de junho de 1884. Pará. Typ. de Francisco Costa Junior. 1884. p.11.

Tabela IV

Os gêneros exportados pela província entre 1860 a 1864.

| Gênero | 1860-1861 | 1861-1862 | 1862-1863 | 1863-1864 |
|----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Arroz/ casca | 82.562 @ | 74.455 @ | 67.970 @ | 98 @ |
| Arroz/ pilado | 344 @ | 573 @ | 62 @ | 126.431 @ |
| Açúcar/ bruto | 18.688 @ | 36.290 @ | 28.795 @ | 24.871 @ |
| Cacau | 236.762 @ | 203.155 @ | 263.611 @ | 234.537 @ |
| Grude Peixe | 1.535 @ | 1.381 @ | 1.422 @ | 1.825 @ |
| Salsa Parrilha | 2.833 @ | 1.624 @ | 2.436 @ | 2.269 @ |
| Urucú | 10.827 @ | 5.954 @ | 4.526 @ | 3.190 @ |

Fonte: Relatório dos Negócios da Província do Pará. Dr. Couto de Magalhães Presidente de Província. Pará. Impresso na Typ. de Frederico Rhossard. 1864.

Tabela V

População da Capital do Pará na segunda metade do século XIX.

| ANO | HABITANTES |
|------|------------|
| 1801 | 12.500 |
| 1853 | 16.510 |
| 1856 | 17.510 |
| 1862 | 18.305 |

| | |
|------|--------|
| 1868 | 30.000 |
| 1872 | 61.997 |
| 1884 | 70.000 |
| 1890 | 50.064 |
| 1896 | 90.119 |
| 1900 | 96.402 |

Fonte: CANCELA, Cristina Donza. *op. cit.*, p. 81. & BATISTA, Luciana. *Op. cit.*

Tabela VI.

Produção e exportação de açúcar do açúcar pelos diversos interiores entre (1847-1867).

| Ano | Quantidade | Preço |
|-------------|--------------------|--------------|
| 1847 a 1852 | 73.974 @ 10 Libras | 106.171\$543 |
| 1852 a 1857 | 34.157 @ 4 Libras | 60.614\$666 |
| 1857 a 1862 | 98.813 @ 15 Libras | 204.288\$117 |
| 1862 a 1867 | 87.076 @ 28 Libras | 172.639\$098 |

Fonte: Relatório Exm. Snr. Vice-Presidente de Guerra Joaquim Raymundo De Lamare Presidente da Província. Em 15 de Agosto de 1867. Pará. Typographia de Frederico Rhossard. Travessa de S. Matheus n. 29. 1867. p. 12. No Gráfico não foi considerado os valores em libra.

Tabela VII.

Produtos vindos de outras Províncias

entre 1853-1870.

| Gênero | 1853-1854 | 1863-1864 | 1869-1870 |
|------------|-----------|-----------|-----------|
| | 1857-1858 | 1867-1868 | |
| Aguardente | 30.889 | 91.103 | 35.716 |

| | | | |
|---------------------|--------|---------|---------|
| Açúcar | 20.326 | 112.336 | 308.027 |
| Café | 5.434 | 35.200 | 37.764 |
| Carne seca | 1.680 | 9.650 | 20.946 |
| Farinha seca | 1.213 | 21.591 | 3.491 |
| Milho | 1.029 | 8.310 | 10.222 |

Fonte: Relatório apresentado pelo 4^a vice-presidente de Província Dr. Abel Graça. Em 15 de Agosto de 1870. Pará. Typographia do Diarío do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus n. 29. 1870. p. 33.

**“Quando a imagem emerge das águas do revelador
e a luz se fixa em sombra para sempre,
há um instante único que se desprende do tempo
e se converte em sempre”.**

Eduardo Galeano.

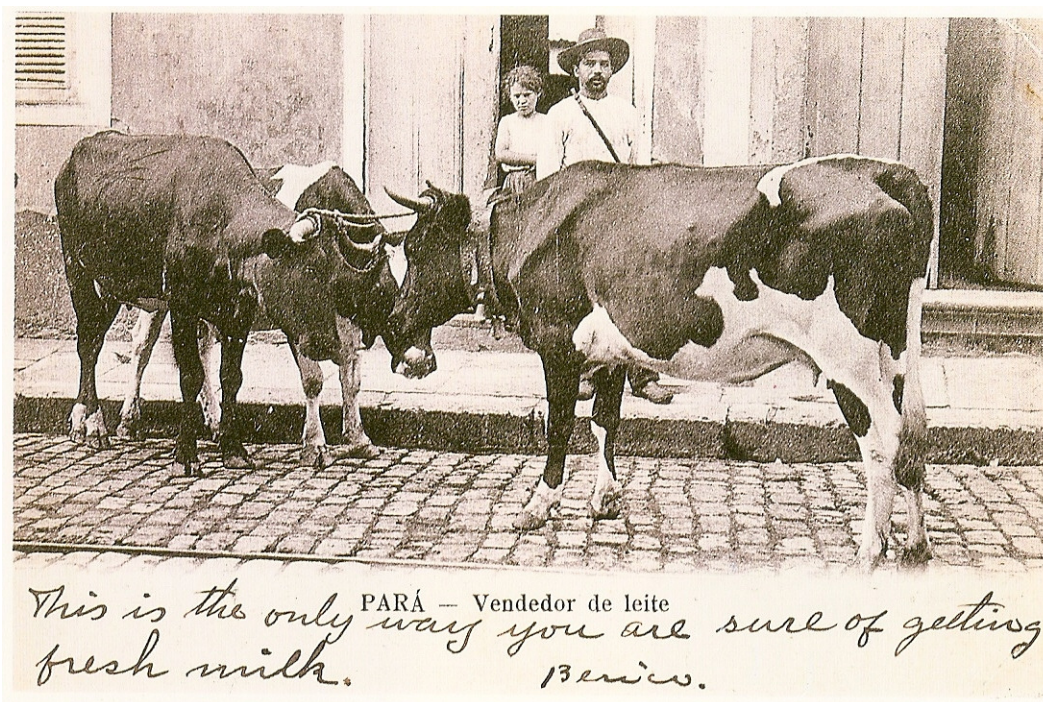


Imagem 1: Vendedor de Leite. GERODETTI, João Emílio- CORNEJO, Carlos. *Lembranças do Brasil: as capitais brasileiras nos cartões postais e álbuns de lembranças.* São Paulo: Solaris Edições Culturais, 2004. p. 224.



Imagem 2: Barraca de venda de açaí, em Belém, 1879. Charles Scribners Sons. Fonte: BASTOS, Vera Burlamaque, CRISPINO, Luís Carlos Bassalo & TOLEDO, Peter Man. (Organizadores). *As origens do Museu Paraense Emílio Goeldi: Aspectos históricos e Iconográficos (1860-1921).* Belém: Paka-Tatu, 2006. p. 99.



Imagem 3: Vendedora ambulante uma negra com seu tabuleiro na cabeça no Largo do quartel em Belém no século XIX. (Leon Righini).



Imagem 4: Largo do Quartel num dos momentos cotidianos a direita a vendedora ambulante, ao centro as lavadeiras com suas roupas e retirando água e a vida acontecendo em Belém. (Leon Righini).



Imagem 5: Vendedora de Tacacá, cabocla de feijões indígenas com flores de jasmim ao cabelo, pintada por Antonieta Santos Feio na tela *Vendedora de Tacacá* de 1937.

(Acervo do Museu de Arte de Belém/ MABE/ FUMBEL/PMB).

**“O Ver-o-peso era muito mais que um porto,
já que em torno das muralhas da doca
acontecia uma feira a céu aberto,
com uma balbúrdia de gente e produtos de toda espécie
onde eram vendidos artesanato popular, flores, ervas e frutas”.**

(GERODETTI, João Emílio- CORNEJO, Carlos. *Lembranças do Brasil: as capitais brasileiras nos cartões postais e álbuns de lembranças*. São Paulo: Solaris Edições Culturais, 2004. P. 224.)

Antes de ser denominado de Ver-O-Peso, o Igarapé do Piri desde o período colonial era ancoradouro para canoas, batelões e outras embarcações que todos os dias vinham dos interiores e do estrangeiro para o abastecimento e comércio com a capital da Província. Em 1868 o cais era local onde se pagava tributos fiscais. Posteriormente passou a funcionar ali a casa do Haver-o-Peso, lugar onde se pesava os produtos, daí porque o Igarapé do Piri passou a chamar-se de porto do Ver-O-Peso.



Imagem 7: Cartão Postal, 1910.

Apesar de o postal ser de 1910 a paisagem não é muito distinta do que era no século XIX, uma profusão de embarcações que todos os dias atracavam na Doca do Ver-o-Peso, para o abastecimento da cidade de Belém e também para o comércio com o exterior.



Imagem 8: Cartão Postal, 1900.

Pela imagem vê-se que as canoas eram parte do cenário da Doca do Ver-O-Peso, entre as canoas e produtos é possível visualizar o fluxo intenso de pessoas que iam desde o carregador até os comerciantes donos das mercadorias, desde aquela época o Ver-O-Peso já destacava-se como o que Osvaldo Orico denomina de Feira ao ar livre.



Imagem 9: Mercado de Ferro e a confluência de embarcações. Cartão Postal,

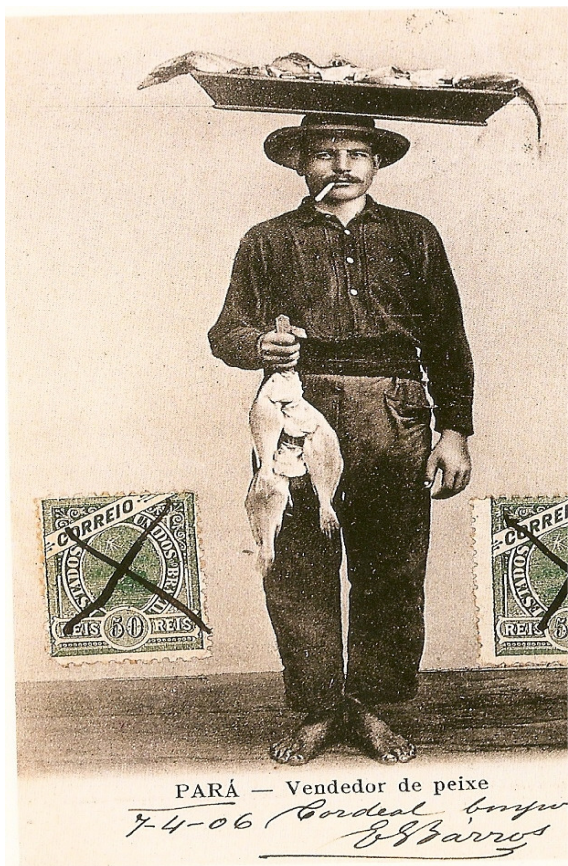


Imagem 10: O vendedor de peixe.



Imagem 11: Uma cozinheira.

RECEITAS & QUITUTES AMAZÔNICOS⁶⁰⁰

1) Pirarucu Grelhado.

Lavam-se duas postas do pirarucu com limão e ferve-se para perder o excesso de sal, corta-se em pedaços e leva-se ao braseiro sobre grelhas e quando estiver bem grelhado (dourado). Após acrescenta em cima do peixe um molho de vinagre, azeite e cebolas. O ideal deste prato e come-lo com farinha d'água, chibé ou açai.

2) Pirarucu ao Chico Fidêncio.*

Os ingredientes da receita eram: 1 posta de pirarucu fresco; bananas-da-terra ao gosto; manteiga; açúcar; cebolas; tomates e sal. O preparo fazia-se da seguinte forma: cozinha-se a posta de pirarucu com água, sal, cebolas e tomates (à gosto). Depois, cozinham-se as bananas-da-terra em água e sal e quando estiverem bem macias, doure-as na manteiga e por fim passe-as no açúcar. Arrume as bananas bem douradas e apetitosas e ao lado coloque a posta de pirarucu rosado e cheiroso. É só comer!

3) Chibé ou xibé.

Em uma vasilha coloca-se a farinha e mistura-se com um pouco de água. Este alimento pode ser apreciado puro ou com uma carne seca ou peixe frito.

⁶⁰⁰ A exceção do Pirarucu ao Chico Fidêncio todas as receitas foram retiradas do livro de Osvaldo Orico que além destas traz outras receitas. É válido observar que apesar do livro ser já do século XX, é possível visualizar que tanto o peixe como a tartaruga também no século XIX, fossem consumidos de maneira semelhante as receitas aqui elencadas. Cf. ORICO, Osvaldo. *Cozinha Amazônica (Uma autobiografia do paladar)*. Universidade Federal do Pará. 1972. pp. 106, 184 a 193.

* Essa receita foi adaptada do Livro de Inglês de Souza “*O Missionário*”, no qual a caseira D. Maria Miquelina fazia o almoço para o professor então personagem denominado de Chico Fidêncio em Silves. O livro passa-se por volta de fins do século XIX, 1888. O prato original descrito pelo autor leva apenas a posta de Pirarucu, bananas-da-terra, manteiga, açúcar, cebolas, tomates e sal. Eu optei por acrescentar a água e o sal ao peixe. SOUSA, H. Inglês. *O Missionário*. Ed. Topbooks. Rio de Janeiro. 1998. p. 46.

4) Bifes de Tartaruga.

Faça com o peito da tartaruga (carne branca) bifes, finos em seguida tempero-os com sal, alho e limão. Após frita-se em óleo, banha ou azeite, ou tão somente na própria gordura do animal.

5) Picadinho de Tartaruga.

Após a carne ter sido moída (carne branca) e tempere com sal, alho, cebola e limão. Após faça o picadinho com tomate, cebola, salsa picadinha e banha. No casco da tartaruga bem lavado e também temperado coloque o picadinho e cubra com uma camada de farinha d'água torrada na manteiga. Leve ao forno. Depois é só servir.

6) Panqueca de ovos de tartaruga.

Separe vinte gemas de ovos de tartaruga junte a elas, uma xícara de farinha de trigo, uma pitada de sal e meia colher (de chá) de fermento. Mexa muito bem todos os ingredientes. Pingue óleo numa frigideira ou manteiga, em fogo baixo e com uma colher grande ponha uma porção da massa. Após dourar vire até que os dois lados estejam douradinhos é só servir.

7) Doce de ovos de tartaruga.

Quebre em uma vasilha inclinada uns 50 a 100 ovos de tartaruga, pois desta forma as gemas vão separar-se das claras que não presta. Em outra vasilha faça uma calda à parte com açúcar, cravo e canela ponha as gemas na calda e fora do fogo vá mexendo, em seguida volte ao fogo e mexa mais um pouco e o doce pode ser degustado.