
Um Convite para Sentir: Alimento, Trabalho e Racismo nas periferias de Belém em Pinturas Modernistas da segunda metade do século XX

Alessandra Moreira Galvão¹

Resumo: Este trabalho é resultado da pesquisa desenvolvida pela iniciação científica, tendo como objetivo analisar como a representação do trabalho e racismo foram abordadas nas produções artísticas paraense do século XX. Levando em conta a questão sensorial, presente em telas, vinculadas ao cotidiano pertencentes às periferias de Belém no século supracitado. Para isso, foram analisadas as telas dos artistas Andreino Cotta e Antonieta Santos Feio, algumas edições do periódico O Liberal (1946-1989) do ano de 1951, o CROMO XXV de Jacques Flores, o livro de viagem do naturalista A. R. Wallace e uma gravura de James Wells Champney. Por meio disso, foi identificado que a representação nas pinturas desse período apresentam registros de símbolos pertencentes a cultura e sociedade da segunda metade do século XX.

Palavras-chave: Arte; Trabalho; Racismo; Cromotopia; Modernismo Paraense.

Introdução

O modernismo brasileiro foi um movimento cultural realizado no século XX, com propósito de visibilizar *o povo* brasileiro e construir uma identidade nacional, esse pensamento teve seu início no final da década de 1880 (Gilioli, 2016:25). Para isso os artistas evidenciaram em suas obras aspectos culturais e sociais inerentes às camadas populares dos centros urbanos. Nas artes plásticas, são perceptíveis características como trabalho, racismo, alimentação e o saber-fazer. Sendo, os dois últimos, conceitos fundamentais para a discussão.

Assim sendo, a alimentação é compreendida como um vetor que compõe a identidade cultural de um povo, ao qual ele pode ser identificado e/ou reconhecido por meio dela.

¹ Discente do curso de Bacharelado em História, da Faculdade de História (FAHIS) pertencente ao Instituto de Filosofia e Ciências Humanas (IFCH) da Universidade Federal do Pará (UFPA). Bolsista CNPq desde 2022. E-mail: alessandramoreiragalvao@gmail.com.

Segundo Carneiro, o alimento está presente nas culturas humanas sendo revestidos de significados “cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como *políticos* ou *religiosos*” (Carneiro, 2005: 72). Sendo assim, a alimentação está relacionada aos hábitos de um grupo ou sociedade, fazendo parte da construção da tradição dessa comunidade. Assim, as ações, vinculadas às tradições, são compostas de símbolos e regras que “visam inculcar certos valores e normas de comportamento através de repetição, o que implica automaticamente, uma continuidade em relação ao passado” (Hobsbawn, 2004:9). Atribuído a isso, temos o *saber-fazer*, que está atrelado aos conhecimentos tradicionais de um povo (Castriota, 2014:2), ligados às práticas executadas por gerações anteriores, manifestados em costumes e/ou rituais (Castriota, 2014:5). Então, o saber-fazer vinculado ao alimento, está associado às práticas e conhecimentos ancestrais, desenvolvidas por um povo no que diz respeito à produção da alimentação (Mourão, 2010: 82; Silva, 2021: 260-263).

Assim, mesmo a comida possuindo uma composição que torna a sua durabilidade finita, as práticas de fazer, armazenar e consumir, juntamente com os utensílios utilizados nessas atividades, tornam-se parte da construção da materialidade deste passado (Costa, 2007: 57), porém, tendo variações (Hobsbawn, 2004:10). Isso pode ser compreendido por meio das diferentes manifestações dos alimentos nas sociedades, tendo as artes como parte desse processo, onde apresenta a tradição, mas usando-se de outros meios e formas (Hobsbawn, 2004:10). Assim, a comida é retratada nas artes – seja nas artes plásticas, literatura e música – mostrando não só a tradição de uma forma prática (Castriota, 2014:3), mas apresentando uma relação ambígua entre o efêmero – o alimento – e o perene – a arte.

Questionar essas representações torna-se algo importante a ser feito pela historiografia. Neste caso, utilizando-se de quadros como objeto para a análise de certos processos e movimentações da sociedade, buscando entender as representações contidas neles (Burke, 2004:99). Para isso, é importante compreender que a representação traz nas artes – em específico na imagem – a leitura de algo e/ou ações que existem e fazem parte da realidade de um povo (Burke, 2004:81). Com isso, é possível identificar a presença de símbolos e signos que compõem a identidade de uma sociedade.

Contudo, a representação “é quase sempre menos realista do que parece e distorce a realidade social mais do que a refletem” (Burke, 2004: 37). Então, trabalhar com imagem requer um cuidado no momento da análise. Para isso, a utilização de outras fontes torna-se importante para o andamento do trabalho – citando os periódicos como um exemplo, ao qual apresentam em suas matérias registros da realidade, contudo são propensos à parcialidade do

autor. Porém, mesmo tendo esse cuidado no momento em que se analisa a representação na imagem, devemos compreender que aquele registro é resultado do momento, cultura e pensamento da época ao qual a obra foi feita (Burke, 2004:12).

Partindo desse entendimento sobre a representação nas imagens, aliadas a presença de gêneros alimentícios contidos nelas, podemos observar a relação do ser humano com o alimento no meio em que se vive, percebendo suas nuances e ligações, juntamente com as interferências sociais produzidas por esse vínculo. No entanto, a natureza etérea ou independente da arte, fundamentada no pensamento de incompreensão e exclusividade artística atemporal, baseada na estética de padrões estipulados, torna-se uma problemática para a pesquisa em História. Pois pensar as produções artísticas como produções de *artistas únicos*, de forma autônoma, ou dissociada da realidade, torna-se algo que dificulta a análise historiográfica.

Com isso, tendo tal problemática como ponto de partida, torna-se importante observar as representações de símbolos próprios à cultura alimentar amazônica nas artes plásticas. Assim, identificando a relação entre sociedade e alimento, pertencentes a realidade social. Para isso, o cenário escolhido é o da Belém do século XX, especificamente o trabalho com o comércio de alimentos vendidos nas periferias de Belém. Desse modo, conseguindo examinar não só o retrato da realidade, mas uma contradição muito interessante, que é a rejeição e consumo desses alimentos pela elite da época. Visto que, a ambientação presente em tela retratava uma realidade social popular, de pobreza. Além disso, os alimentos pintados estão ligados a uma identidade ancestral (indígena e negra), essas características produziam uma certa rejeição pela classe dominante. Contudo, esta mesma classe consumia as representações dessas comidas e ambientações, objetos de afastamentos, nos salões de artes da época (Silva, 2009:96).

Com isso, a utilização de imagens, presentes no acervo do Museu de Arte de Belém, serão apresentadas não como mera ilustração (Burke, 2004:24-25), mas como fontes a serem analisadas, buscando relacioná-las a bibliografia apresentada, bem como as fontes escritas presentes neste trabalho (essas que são: periódicos; um trecho de um livro de viajante e um poema), por meio de descrições das imagens. Com isso, identificando a exposição de concepções a respeito de um determinado grupo social. Assim, a realidade apresentada nas fontes destaca a temática amazônica, abordando a alimentação presente nesta região – em específico no estado do Pará – e o trabalho proveniente da produção de comidas típicas, tendo o racismo ligado a ele, no período da segunda metade do século XX.

Para isso, as obras discutidas neste artigo foram produzidas por artistas do modernismo paraense, que são Andreilino Cotta (189-1972)² com *Amassadeira de Açaí* (1954); *Venda de Tacacá* (1954) e *Casa de Farinha* (1954) e Antonieta Santos Feio (1897-1980)³ com a pintura *Vendedora de Tacacá* (1937). Como dito anteriormente, essas telas fazem parte do acervo do Museu de Arte de Belém. Além disso, o cruzamento de fontes será feito com a utilização do periódico *O Liberal* (1949-1989), que apresenta em suas páginas a realidade vivida nos subúrbios de Belém retratados em tela, pertencente ao acervo da Hemeroteca Digital.

No entanto, outros materiais são utilizados como fontes para o desenvolvimento do trabalho, sendo eles o periódico Estado do Pará: Propriedade de uma Associação Anonyma (PA), no acervo da Hemeroteca Digital, o CROMO XXV pertencente ao livro *Cuia pitinga: (humorismo)* (1936) de Jacques Flores (1899-1962) – fundo: Obras Raras da Biblioteca Arthur Vianna, no formato digital. Um trecho do livro “*Palm trees of Amazon and their use*” (1853)⁴ de A. R. Wallace (1823-1913) – retirado do site Biodiversity Heritage Library – e a gravura intitulada de *The Assai Stand* (1879)⁵ de James Wells Champney (1843-1903) presente no livro “*Brazil the Amazons and the Coast*” (1879)⁶ de Herbert H. Smith (1851-1919) – consta no site do Laboratório da Faculdade de Arquitetura da UFPA.

Assim, com a investigação das fontes apresentadas, este texto tem como objetivo analisar a representação da alimentação, o trabalho e racismo, presentes nas obras do século XX. Utilizando-se da *cromotopia* para explicar as questões raciais (Figueiredo, 2020:124) expressas nas cores presentes em tela, referindo-se ao fator sensorial, assim como as práticas relacionadas ao universo alimentar reproduzido em obras. Além disso, observando a presença dos sujeitos no cenário de compra e venda, consumo e produção de comidas, como por exemplo o açaí, presentes na sociedade da capital Belém do século XX. Desse modo,

² Andreilino Cotta (1894 -1972) nasceu em Cametá, mudou-se para Belém em 1921. Na capital atuou como professor, contudo, a sua maior contribuição foi no periódico *O Estado do Pará* e nas revistas *Belém Nova* e *A Semana* como caricaturista. Além disso, teve vários quadros nos salões de exposição em Belém (CASTRO, 2019).

³ Antonieta Rapisardi dos Santos Feio nasceu em Belém no ano de 1897. Na juventude estudou em Florença na Escola de Belas Artes, onde especializou-se em retrato, retornou a Belém no ano de 1917 (PAES, 2014).

⁴ Palmeiras da Amazônia e seus usos (1853).

⁵ A Banca de açaí (1879).

⁶ Em tradução livre: Brasil, os Amazonas e o Litoral (1879).

identificando questões sociais, identitárias e de gênero, bem como apresentar o materialismo (Burke, 2004:100-102) produzido pelos alimentos paraenses – mesmo sendo algo efêmero.

O Alimento: Açaí, Tacacá e Farinha

A alimentação paraense é demarcada por uma dieta característica dos povos autóctones que habitam a região do estuário amazônico, composta pela predominância do consumo de peixe – em seus vários preparos, o açaí e a utilização de tubérculos como a mandioca para o preparo da farinha d'água (Cascudo, 1967: 99). Esses alimentos, atualmente, são vistos como componentes típicos da cultura paraense. Para isso, a professora Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo, em sua tese *A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX)* aponta que essa identidade alimentar é engendrada pelo trânsito de ingredientes pertencentes à cultura indígena, proporcionando uma mestiçagem na culinária amazônica,

A pesquisa revelou que, ao contrário do que se pensa, a comida regional que hoje se entende por típica é fruto de mestiçagens ocorridas ao longo do tempo. Aliás, as formas de consumo dos grupos indígenas sofreram inúmeras trocas e misturas nos ingredientes e formas de preparo. Desse modo, a presente tese demonstra como tais hibridismos ocorreram também para além dos pratos regionais (Macêdo, 2016:4).

A presença de mescla, não só de ingredientes, mas de saberes, ocorre a partir do contato entre indígenas e alienígenas (Abreu, 2009:17)⁷, onde os povos originários, de etnias diferentes, foram forçados a coabitar nos aldeamentos. Com isso, a prática do preparo e consumo do alimento foi embasada na dieta e conhecimentos dos povos autóctones – bem como apresentado por Mourão (2010:7) ao tratar do açaí. Portanto, a *socialização da alimentação* (Silva, 2021:261-262)⁸ foi possível com o trânsito desses conhecimentos e dos gêneros alimentícios presentes na cultura indígena, para uma realidade distinta.

Desse modo, conseguimos perceber a maneira como a cozinha tradicional paraense foi forjada, identificando suas nuances (Cascudo, 1967:123-145), permitindo reconhecer essa culinária como parte do cenário urbano. Isso pode ser observado a partir da análise dos periódicos do século XIX e século XX, onde aparecem as práticas de consumo desses alimentos e a utilização desses elementos para outras atividades dentro e fora da cozinha,

⁷Termo utilizado por Capistrano de Abreu para designar os estrangeiros que vieram para o Brasil. Principalmente para referir-se aos portugueses.

⁸O termo possui a mesma concepção de socialização da natureza, utilizado por Silva, referente ao traslado de mudas e sementes das mais variadas espécies de árvores e plantas, apresentando uma modificação na natureza por meio do contato humano.

migrando para a indústria do período, tal qual a produção de azeite patauá, considerado como o “melhor azeite que se conhece na *Amazonia*”(Estado do Pará, 13 de fevereiro de 1918:3).

Sendo assim, a população que habitava a cidade de Belém neste período, alimentava-se com esses gêneros próprios da culinária indígena. Contudo, mesmo sendo adquiridos à mesa de algumas famílias abastadas da capital, esses elementos como o açaí, tacacá e farinha, eram mais consumidos pelas camadas populares por serem alimentos de baixo custo benefício,

Como quem desconhece totalmente a vida do povo pobre dos nossos bairros, o chefe da comuna belemense *proibe* terminantemente o funcionamento das mercearias *aus* dias de domingos e feriados, bem como nos dias comuns, às 18 horas. Quanto aos domingos ainda se pode admitir, considerando que as mesmas, aos *sabados*, poderão permanecer abertas até mais tarde. Mas o seu fechamento às 18 horas acari eta dificuldades para o povo pobre que, muitas vezes, só com a chegada do chefe da *familia*, já depois daquela hora, pode dispor de *numerario* para adquirir o que necessita, como querosene, a farinha para c seu parco jantar, ou *niesmo* um pedaço de pirarucú, à para comer com chibé ou pirão de *açai* (O Liberal, 08 de janeiro de 1951:3).

Portanto, alimentos como o açaí e o tacacá eram vendidos em bairros periféricos de Belém, nos espaços como quitandas e barracas nas ruas (Macêdo, 2016:72-75), como podemos visualizar no quadro abaixo.

Figura 1 - Venda de tacacás, 1954



Fonte: Andreilino Cotta. Óleo sobre tela, 1954. 50 X 60 cm. Acervo do Museu de Arte de Belém.

No quadro apresentado, temos em primeiro plano, moças sentadas degustando o tacacá em cuias, usando trajes de passeio, ao lado direito, temos uma figura masculina, transportando frutas na cabeça. E ao centro temos a vendedora de tacacá - a tacacazeira - uma mulher gorda com traços mestiços (diferente das moças apresentadas em tela que aparentam

características brancas), vestindo roupas brancas, com um lenço branco na cabeça, servindo o tacacá, a sua frente há uma mesa posta com duas painéis de argila contendo, separadamente, a goma e o tucupi, ao lado estão as cuias viradas para baixo - emborcadas.

A presença dos vários tecidos brancos relacionados a venda do tacacá, a ambientação da cena, e a figura da mulher mestiça, são os pontos principais para a inserção desta tela no presente tópico. Este quadro não apresenta só a realidade que envolvia essa ambientação durante a década de 1950, mas nos permite identificar o projeto político de *modernização* da cidade de Belém. Nesse período, da segunda metade do século XX, vemos o investimento maior na tecnologia no Brasil. Com isso, as presenças políticas queriam mostrar-se como pertencentes e colaboradores desse projeto.

Com isso, o local onde a atividade de vender o tacacá está sendo realizada é a representação do ambiente suburbano, no caso, características comuns a bairros pertencentes às periferias de Belém do século XX, onde essas atividades ocorriam com frequência. A disposição das cores e a arquitetura posta em tela, nos remete a essa realidade pertencente às periferias da capital. Segundo Castro, as características presentes indicam o “Código de Postura” da época, aludida na casa que está no plano central, atrás da tacacazeira, e a simplicidade existente no subúrbio, destacadas nas outras casas que aparecem no quadro (Castro, 2016:781), além da aura de limpeza que os tecidos brancos trazem. Essas representações nos mostram uma periferia de Belém ideal, que está alinhada ao projeto político vigente.

No entanto, em tempos de festivos, como o São João, o tacacá conseguia penetrar ““Festas Joaninas nos Clubes”” e associações ao qual a elite da capital transitava. Tal fato era noticiado com frequência no periódico O Liberal.

O Paisandu vai homenagear São João com uma festa típica dedicada aos seus associados e dignas famílias, no próximo sábado, dia 23. Para essa festa que se prenuncia animadíssima, já os diretores alvi-azues estão preparando na quadra de basquete, para a realização da grande noite em perspectiva, uma grande fogueira artificial, bancas de tacacá, mingau de milho e aluá, para melhor caracterizar o ambiente (O Liberal, 20 de junho de 1951:4).

Apesar disso, em relação ao Círio de Nazaré, as barracas de venda de tacacá, em suma, eram montadas nos arredores do largo de Nazaré. Todavia, essa comercialização foi impedida no ano de 1951, quando os impostos começaram a ser cobrados para as vendas nas vias de Belém. Isso está presente nos jornais com um tom de denúncia, pois os “pobres, que há muitos anos vêm ganhando o seu rico dinheirinho desde que, não podiam ir para o

verdadeiro largo, em frente à Basílica, de morar no referido local, o genitor do sr. Lopo de Castro que, ditatorialmente mandou transferir a referida feira para um lugar que só *prejuizos* poderá trazer aos ditos barraqueiros” (O Liberal, 1951:2). Essas ações, nada mais eram que o projeto de modernização da cidade sendo colocados em prática. Com isso, vendas, como as de tacacá e caruru, foram taxadas ou suspensas das áreas mais movimentadas da cidade.

É importante ressaltar que a comercialização - aqui lê-se o trabalho - dos alimentos oriundos da cultura indígena não estavam vinculados só a categoria classe social, mas também a outras categorias como a questão racial e a de gênero, que serão abordados nos tópicos mais a frente. Outro fator a ser pontuado em relação a culinária amazônica é a relação consumidor e alimento, o vetor afetividade, que também será tratado a seguir. Tudo isso será abordado pelo prisma do modernismo paraense, bem como o testemunho presente no periódico O Liberal.

O Modernismo paraense: Trabalho e Racismo presentes em tela

Como visto anteriormente, os alimentos provenientes da cultura indígena eram consumidos pela população da capital do Pará. Isso ocorria desde o século XVI (Robert; Velthem, 2009:5), perpassando os séculos e sendo práticas ainda existentes na sociedade de Belém. Contudo, antes de se tornarem uma identidade da culinária paraense, esses gêneros não eram valorizados pela sociedade do século XX como parte dessa cultura alimentar paraense. Isso se deve ao racismo imposto nessas comidas. Tal pensamento pode ser compreendido a partir da explicação de Wedderburn, ao apontar que este preconceito baseia-se na “realidade social e cultural pautada exclusivamente no fenótipo” (Wedderburn, 2007: 10). No entanto, o modernismo paraense via a importância da alimentação, de modo que a projetava como uma “pilastra” da construção não só da identidade regional, como também a nacional (Macêdo, 2016:14). Essa valorização dada pelos artistas paraenses, pertencentes ao movimento artístico do século XX, pode ser explicada pelas convicções existentes no meio intelectual deste período.

Assim, tangendo no que se refere ao movimento modernista presente no Pará, Figueiredo mostra que o ideário modernista paraense foi forjado com base nos elementos presentes na identidade regional amazônica. Isso foi muito difundido pelos intelectuais do período que viam na ancestralidade indígena o caráter do modernismo amazônico (Figueiredo, 2022: 1-3), tendo como objetivo trabalhar o perspectivismo, próprio ao modernismo brasileiro, por uma ótica paraense.

Para isso, foi de extrema importância ter como aporte teórico a utilização da filosofia, em específico a *nietzscheana*, com o intuito de apresentar o perspectivismo como uma possibilidade de transformação. Essa mutabilidade torna-se algo valioso para o modernismo paraense, pois aborda a transitoriedade da cultura e do tempo. Assim, o “assunto seria o tempo que passa, transitório, do movimento dos dias. Algo que será chave de leitura para os modernistas paraenses da década de 1920 (Figueiredo, 2022:6)”.

Desse modo, a arte do século XX buscava produzir um estilo nacional, baseado em signos brasileiros, com isso, o produzido pelos intelectuais paraenses desta época não fugia do prisma idealizado. Na verdade, empregava na ancestralidade indígena os ideais elaborados pelo movimento modernista. Assim, compreendemos que a arte é um testemunho dos processos e mentalidades, como dito por Burke (2004:11-24), pois, mesmo recebendo influência externa – as vanguardas europeias – o modernismo brasileiro “já havia nas principais capitais do país um clima próprio de efervescência e debates em torno de cânones, identidade e estilística na literatura nacional” (Figueiredo, 2022:8). Isso comunica-se muito bem com o sentimento de ruptura, bem presente no que diz respeito ao movimento no Brasil, ao qual tornou-se uma característica descritiva para referir-se ao modernismo atualmente. Além disso, o projeto político da época também visava essa renovação e a exaltação de símbolos nacionais.

Assim, baseada na perspectiva modernista paraense, a alimentação, o trabalho, as pessoas e todo o imaginário envolto a esses elementos, são introduzidos nas produções intelectuais do século XX. Com isso, a valorização da comida paraense e o vetor afetivo são encontrados em obras, como as de Jaques Flores (1898 – 1962), onde há a presença do cotidiano amazônico. Isso pode ser encontrado no CROMO XXV presente no livro *Cuia pitinga: (humorismo)*, onde Flores apresenta uma realidade interiorana, ao qual a natureza e a culinária são apresentadas, tudo isso culminando em um sentimento de satisfação e felicidade, essa que não está completa pela ausência de alguém

"É uma choça de palha de inajá,/ De onde se avista, perto, o igarapé./ Nela, sempre, se bebe tacacá,/ E, manhãzinha, é certo, o caribé./Beiju, batata doce, mel, cará./ Tudo se come na hora do café./ Às vezes, peixe assado também há./ Com pimenta, limão e com chibé./ Depois do almoço, a cuia de açaí./ No copião a rede de cipó./ Onde me deixo com o pensar em ti.../ Camisa aberta, mostro o peito nu. /Feliz, ali, nada aflige. Só/Acho que alguém falta. Alguém que és tu". (Flores, 1936:37).

Essa afetividade também está impressa nos periódicos. Sendo possível ver isso na publicação no jornal O Liberal de 08 de maio de 1947, quando o articulista paraense expõe

sua indignação na publicação denominada *O Homem que Queria “comer” Tacacá*, onde ele critica a crônica “O que de Belem existe e resiste” feita pelo jornalista Pompeu de Sousa - o qual esteve em Belém - que foi publicada no jornal “Diario Carioca” como apresentado a seguir

Esse cidadão, que diz ter passado por Belem, escreve uma serie de idiotices a respeito de nossa terra. Diz, por exemplo, estupidez como esta: "Se quereis comer tacacá com tucupí (diz-me um entendido filho da terra que a expressão é um disparate de gente de fora, pois que tacacá é já de si um prato em cuja composição o tucupí participa entre outros ingredientes obrigatorios) ou pato com o dito e misterioso tucupí ou assaí ou coisas outras de igual misterio e igual sabôr linguistico etc." (O Liberal, 08 de maio de 1947:3).

No texto do paraense, é dito, a respeito do jornalista cearense, que “esse cidadão, que diz ter passado por Belem, escreve uma serie de idiotices a respeito de nossa terra” (O Liberal, 08 de maio de 1947: 3). Essa revolta é causada pela forma como Sousa apresenta a culinária paraense no jornal carioca, como ao falar sobre “comer” o tacacá com tucupí,

Parece mais jogo de palavras cruzadas. "Comer tacacá só mesmo um ignorante dos nossos costumes escreveria. Tacacá, "prato" em cuja composição o tucupí participa, é asnice pura. Qual foi o paraense que já viu "comer" tacacá ou já se serviu dessa guloseima em prato? Não é da gente dar com uma cuia de gôma nas bitaculas e desse cronista inconciente. E vem ele tambem falar em pato com tucupí ou assaí. Oh! leitor paciente, onde já se viste pato com assaí. Só mesmo na imaginação desse borbotas metido a cronista (O Liberal, 08 de maio de 1947:3).

Aqui o jornalista local rebate dizendo que tacacá se bebe e não se come e que o tucupí já está incluso no alimento, além de apontar o erro do cronista ao falar sobre o consumo dessa comida ser em prato ou a mistura entre “pato e assaí”. Ao ao qual o paraense intervém dizendo que essas afirmações comprovam o desconhecimento sobre os costumes da terra Belém do Pará, ou a mistura entre “pato e assaí”. Isso tudo permeado de reclamações e ofensas presentes no texto,

Esse sr. Pompeu de Sousa encarregou-se de pintar a nossa terra como sendo um burgo infame, como se aqui, em vez de uma cidade digna de respeito e acatamento, houvesse encontrado uma enxerga social, um amontoado de gente sem expressão. Quem nos dirá que tudo isso não passa de despeito? Quem sabe se esse mal educado não saiu daqui recalcado na sua vaidade cretina, por não nos havermos apercebido de sua nulidade. (...) Nessa cronica ordinaria sulcada pelas patas do seu autor, que por aqui passou desejando "comer" tacacá e como não o conseguiu foi ornejar num pé de coluna do "Diario Carioca", está impressa nitidamente a fisionomia desse equino das letras. Nada absolutamente, nada, refere, ele, encontrou em Belem digno de aplausos. Tudo nos falta, assevera o injuriador, Passou mal aqui, pois nem comida encontrou. De fato, não é facil para um visitante de sua especie plantar capim nos apartamentos, nas avenidas ou nos hoteis. (...) Pelo que diz, esse Pompeu de Scusa, atraído por tendencias semelhantes, veio a Belem e foi residir e conviver exclusivamente na zona do meretricio, do contrario não escreveria esse insulto ao povo desta terra. E o idiota a querer "comer" tacacá ou "pato com assaí".

Ora vejam só a qualidade da gente que se arvora a nos criticar (O Liberal, 08 de maio de 1947:3).

Nesse caso, o vetor afetivo aos alimentos amazônicos está vinculado a um sentimento de indignação e ofensa que o jornalista de Belém sente ao ter a sua comida, presente no cotidiano da cidade na década de 1940, desrespeitada. Na visão do paraense, o saber-fazer e o modo de consumir o tacacá, açaí e o pato no tucupi, foram feridos, a realidade diária foi afrontada (O Liberal, 08 de maio de 1947:1).

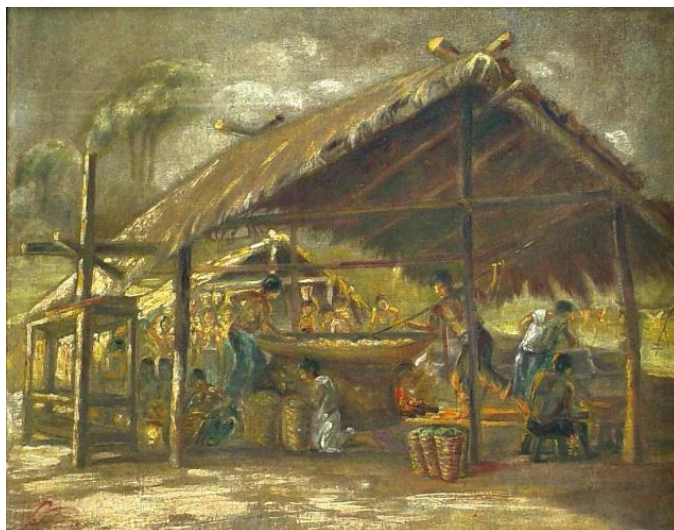
Contudo, não só a indignação está presente no que se refere aos alimentos paraenses. Isso pode ser identificado em uma matéria 26 de abril de 1951, intitulada “Veio matar as saudades”. Aqui temos um artigo que fala sobre um jogador negro, oriundo da Bahia, o João Batista dos Santos (1926) mais conhecido como Quiba. Tendo como assunto, o texto aborda sobre o possível retorno do atleta para o clube do Remo.

Com isso, o jornalista fala das indagações referentes a essa renovação e como o atacante desvia do assunto e fala da saudade que estava sentindo do Pará e dos amigos que aqui estavam. Dentro desse bojo, Quiba fala que “vinha louco pelo açaí, pelo tacacá” e mais adiante, ao falar das atividades as quais executaria na semana posterior, acrescenta que “por enquanto quero matar bem as saudades ouvir discos e tomar açaí”

Estava saudoso do Pará - disse êle mudando de assunto - e tinha de retornar. Vinha louco pelo açaí, pelo tacacá, pelo, passeio dimingueiro a Condor e também pelas amizades que aqui delxei; entre as quais do Elias com quem estou hospedado. Para a semana, entrarei em contacto com o gramado. Por enquanto quero matar bem as saudades ouvir discos e tomar açaí... (O Liberal, 26 de abril de 1951:4).

Neste relato identificamos o envolvimento afetivo do sujeito com as comidas paraenses, era algo saudoso e, naquele momento, estava envolto pela tranquilidade e descanso. Contudo, a representação do alimento pertencente à cultura do Pará não se limita a esse fator afetivo. Podemos ver isso nas pinturas produzidas pelos intelectuais do século XX, onde o fator racial está cunhado ao trabalho.

Figura 2 - Casa de Farinha, 1954



Fonte: Andreilino Cotta, Óleo sobre tela, 1954. 50 X 60 cm. Acervo Museu de Arte de Belém.

No quadro de Andreilino Cotta nos é apresentada uma ambientação interiorana, com pessoas exercendo trabalhos manuais, no caso a produção da farinha de mandioca. Temos na composição da cena, homens e mulheres trabalhando na produção de farinha de mandioca. Ao qual, a figura masculina está sem camisa e feminina vestida com roupas claras e simples, tendo no centro da imagem o forno, torrando a mandioca para virar a farinha. Na parte posterior da cena temos mais algumas mulheres e homens trabalhando nessa produção.

Conseguimos ver muito bem o fogo no forno a lenha e a presença da vegetação típica da região amazônica. Aqui temos uma escala de cores que utiliza muito dos tons quentes e terrosos, esses apresentados em amarelo, laranja, ocre e marrom, tudo que remete a lenha e ao fogo. Além disso, este sensorial presente na escala cromática, faz o espectador sentir o calor que emana do forno e a neblina presente em tela é provocada pela queima da madeira.

Todas essas sensações são aguçadas pela ausência de camisa dos homens e o cabelo preso das mulheres, isso sendo intensificado pelo ato de trabalho. Porém, um ponto muito importante que está presente na produção de Cotta é o fator racial (Castro, 2016:731), as pessoas representadas possuem características indígenas e/ou mestiças. Outro quadro que, também, apresenta isso é o de Antonieta Santos Feio.

Figura 3 - Tela Vendedora de tacacá", 1937



Fonte: Antonieta Santos Feio, Óleo sobre tela, 1937. 94,6 cm x 118,2 cm. Acervo do Museu de Arte de Belém.

Aqui, Antonieta Santos Feio apresenta uma mulher madura, com características mestiças, vestida de branco, com colares de contas vermelhas e brancas, ao qual Teixeira (2023:9) alude a questões religiosas. À frente da vendedora temos uma banca montada, feita de madeira, coberta com um tecido branco, essas mais nítidas que a tela anterior de Andreilino Cotta. A cena ainda possui em sua composição panelas e vasilhas de barro. Tendo em uma bacia com água para lavar as cuias ao lado da mesa. Todo esse cenário busca apresentar um aspecto de limpeza, como dito anteriormente.

Uma última coisa a destacar é a forma como a tacacazeira está olhando para o espectador, como se estivesse convidando a tomar o tacacá (Robert, Velthem, 2009:7). Essa percepção ocorre pelas expressões presentes no rosto da mulher, e isso é proveniente da formação de Antonieta Santos Feio que se especializou em retrato quando foi estudar em Florença na Itália (Paes, 2014:72).

Assim, entendemos a construção dada pelo modernismo paraense, as telas aqui trabalhadas, pertencentes a esse período, aludem o trabalho e a mestiçagem, representadas nos sujeitos pintados, com a comida presentes no cotidiano da população. Contudo, a característica indígena não é a única apresentada em tela, também há a presença da população negra nesses trabalhos, principalmente na produção e venda de açaí. Isso será abordado no próximo tópico mais vinculado à questão de gênero.

Então, detectamos que a comida consumida na Belém do século XX, estava intimamente aliada ao caráter racial e social. Pois essas pessoas que trabalhavam com a confecção e venda desses gêneros possuíam características negras, indígenas e/ou mestiças e eram moradores de bairros periféricos. Outra coisa que permite essa ligação entre o fator racial e o trabalho é o saber-fazer (Mourão, 2010:75). Esse relacionava as técnicas de preparo com a ascendência da pessoa que o fazia.

Tal relação pode ser vista no caso do tacacá, ao qual as pessoas mais preparadas eram mulheres com características indígenas, mestiças, como indica a vendedora de tacacá, dona Eugenia, que ao referir-se aos homens que a expulsaram de seu local de trabalho com “esses brancos”

Nada. Ano passado não pagamos nada e *no retrazado tambem. Mas*, isto muda. E não demora muito *prá* esses "brancos" *saiem* daqui e deixarem a gente em paz. Não vá dizer nada no nosso jornal. Eles vêm me perseguir, perseguir a pobre velha. Não diga, é capaz de queimar a minha casa (O Liberal, 04 de outubro de 1951: 2).

Nesta reportagem temos a presença de relação de poder entre os vendedores do Largo de Nazaré e o prefeito Lopo de Castro. Ao qual, os trabalhadores foram transferidos do lugar primário para as vendas do período do Círio de Nazaré para uma locação que prejudicou as vendas dos barraqueiros. Nesse trecho, é perceptível na fala da dona Eugenia, a crueldade que os homens a mando do prefeito praticavam com os vendedores e o receio da denúncia ser publicada no periódico. Com isso percebemos o fator da diferença racial entre dona Eugenia e “esses brancos” e o fator da diferença de classes. Em um momento anterior, o jornalista informa o percurso e trabalho que Eugenia fazia todos os dias, é aqui que encontramos a realização da venda de tacacá, assim como outros alimentos

A nossa reportagem, quase por acaso, topou com dona Eugenia, no fim da travessa do Chaco, quase na lama. De lá, dona Eugênia sai, todos os dias, com as suas panelas, suas cuias, seus pratos, para vender o seu *carurú*, o seu tacacá e ganhar a sua vida. Ela, a dona Eugênia, foi alcançada pela medida do sr. Lopo de Castro. E nos falou com tristeza da "nova ordem" e dos males que vem causando ao povo (O Liberal, 04 de outubro de 1951:2).

Aqui vemos a descrição de um trajeto para o trabalho com venda de alimentos, identificando um recorte do cotidiano. Assim, essa realidade, que possui cores, gestos, texturas e sentimentos, foi bem retratado pelos artistas por meio da cromotopia, onde os eles conseguiam trabalhar com as cores para melhor dispô-las em telas e conseguir passar o

sentimento de trabalho, de racismo, ancestralidade, passar essa realidade urbana, de subúrbio, como uma temática paraense, amazônica.

Mulher e trabalho: A presença feminina com a comida do século XX

Sabendo da relação entre trabalho e o aspecto racial presente na Belém do século XX, e como eles foram trabalhados nas produções modernistas, podemos aprofundar o debate para a categoria de gênero. Este vínculo entre a mulher e o preparo da comida, pode ser encontrado na literatura que aborda a questão da História da Alimentação. Contudo, durante muito tempo, a historiografia brasileira apresentou, o que Maria Odila chamou de “incapacidade de tratar da participação da mulher no processo de formação da sociedade brasileira” (1995:40). Assim, limitando a relevância feminina no processo histórico. Pode-se identificar isso na relação mulher e trabalho, ao qual considera algumas profissões adequadas para as mulheres por serem relacionadas a natureza cuidadora que a mulher possui (Perrot, 2005:252-253). Deste modo, vemos o trabalho executado por mulheres sendo entendido como algo presente na natureza feminina, como qualidades e não qualificações profissionais (Perrot, 2005:252). Esses trabalhos permitiam com que a mulher não se afastasse da sua natureza e das suas reais obrigações (Perrot, 2005:251-253). Assim sendo, o trabalho com a alimentação está associado a tal pensamento.

Isso pode ser visto em Cascudo (1967:8), ao pontuar que o trabalho desenvolvido para procurar o alimento, como raízes, sempre esteve atrelado ao gênero feminino por causa da paciência, da pesquisa meticulosa e isso era ocasionado pela natureza “curiosa e teimosa” do sexo feminino. No entanto, esse tratar do alimento pelas mulheres, podem ser encontrados em pesquisas que falam sobre a questão econômica e social, apresentando a figura feminina como sujeito envolvido nessa esfera.

Essa presença pode ser vista em trabalhos que falam sobre os aldeamentos no período colonial. Tais pesquisas, apontam o trabalho doméstico das indígenas, envolvendo o cuidar da casa, da roça e o preparo dos alimentos estavam diretamente ligados ao trabalho da mulher indígena (Ravena; Martins, 2013:402-405). Todavia, a execução dessas atividades estavam embebidas das relações de poder, entre essas mulheres e as lideranças presentes nos aldeamentos.

Além disso, no século XIX, em relatos de viajantes, temos a presença feminina negra, indígena e mestiça, vinculadas ao preparo dos gêneros oriundos da cultura indígena. Como no caso apresentado pelo naturalista inglês A. R. Wallace (1823-1913), que apresenta

em seu livro “Palm trees of Amazon and their use”⁹ (em tradução livre: Palmeiras da Amazônia e seus usos) a palmeira do açaí, a venda e o consumo desse alimento

Indian and negro girls may be constantly seen walking about with small earthen pots on their heads, uttering at intervals a shrill cry of Assai. If you call one of these dusky maidens, she will set down her pot, and you will see it filled with a thick creamy liquid, of a fine plum colour. (Wallace, 1953:24)¹⁰.

Aqui o naturalista apresenta o trabalho de mulheres indígenas e negras andando com vasilhas de barro na cabeça contendo o açaí. Essa prática, segundo Wallace, era algo “constantly”, frequente de se ver. Porém, é perceptível a frequência da presença negra e mestiça feminina no preparo e comercialização do açaí se comparado com a indígena. Isso é apresentado pelo naturalista americano Herbert H. Smith (1851-1919) em seu livro *Brazil the Amazons and the Coast* (em tradução livre: Brasil, os Amazonas e o Litoral), ao falar da confecção do alimento, descrevendo todo o trabalho para retirar o suco da fruta. Para designar a tarefa, o autor pontua que duas mulheres mulatas estão executando a atividade (Smith, 1879:43), assim como apresentado na imagem presente no livro que mostra o cotidiano de Belém na segunda metade do século XIX.

Figura 4 - A Banca de açaí (The Assai Stand), 1879



Fonte: James Wells Champney, Gravura em papel, *Brazil the Amazons and the Coast*-1879-Acervo:Internet Archive.

A gravura, denominada The Assai Stand – em tradução livre "A Banca de Açaí" – feita por James Wells Champney, nos trás como elementos pessoas negras trabalhando na

⁹ O livro foi publicado no ano de 1953 e atualmente faz parte do acervo digital da Biodiversity Heritage Library (BHL).

¹⁰Tradução: Pode-se ver constantemente meninas índias e negras passeando com pequenos vasos de barro na cabeça, proferindo, a intervalos, um grito estridente de *assai*. Se chamarmos uma destas moças sombrias, ela baixará o seu vaso e veremos que está cheio de um líquido espesso e cremoso, de uma fina cor de ameixa.

venda de açaí. No primeiro plano, ao lado direito, temos uma mulher retinta sentada, com roupas simples, aparentemente sujas. Ainda no primeiro plano, mas à esquerda, vemos uma mulher negra lavando um alguidar, e no plano central, temos outra figura feminina, uma negra de pele clara preparando o açaí, usando roupas simples.

Esta cena apresenta questões sociais muito importantes, como a presença do homem negro, ao lado da amassadeira, bem a frente tomando uma grande cuia de açaí, aos olhos de todos. Em contrapartida, mais ao fundo da banca, vemos um homem com características brancas, vestindo terno, gravata e usando um chapéu-coco, escondido nas sombras da venda, degustando uma pequena cuia de açaí. Esse contraste, nos permite perceber as relações sociais que envolviam esse alimento. Além disso, a imagem apresenta homens e mulheres negros praticando alguma ação de trabalho referente ao contexto em que esse produto estava inserido.

Assim, a cena nos mostra a ligação entre a mulher racializada e o trabalho comercial do alimento. Essa leitura que segue durante o século XIX e penetra o século XX. Com isso, percebemos essas mulheres como sujeitos atuantes na sociedade urbana, sendo colaboradoras do crescimento econômico local desenvolvido nesse período, proveniente das atividades relacionadas a questões domésticas (Teixeira, 2023:6).

Isso torna muito comum a presença de feminina em quitandas e na comercialização de alimentos em barracas (Macêdo, 2016:19), como venda de mingau de milho, tacacá, caruru (O Liberal, 01 de outubro de 1951:1), aluá (O Liberal, 22 de junho de 1951:2) e açaí. Como dito anteriormente, por serem provenientes das camadas populares, as mulheres realizavam essas atividades nas periferias da cidade. Tais questões foram reproduzidas nas artes do período, e Andreilino Cotta aborda essa temática em tela, como a apresentada a seguir, que cristaliza muito bem isso.

Figura 5 - Amassadeira de açaí, 1954



Fonte: Andreilino Cotta. Óleo sobre tela. 50 X 60 cm. Acervo Museu de Arte de Belém.

Na imagem, de 1954, temos à direita uma mulher negra, gorda, amassando o açaí, ela está vestida com roupas claras e um avental branco, tal qual o lenço em sua cabeça. Na parte posterior da mulher, há uma porta aberta, que nos permite visualizar casas humildes do outro lado. À esquerda da imagem, temos mulheres magras, com características mestiças, usando vestidos simples e aventais, com cabelos presos, e elas estão esperando o líquido açaí ser preparado para levar a casa de seus patrões. Isso remete ao que foi pontuado anteriormente, sobre o envolvimento feminino nas atividades domésticas como forma de trabalho.

No caso representado, essas mulheres exercem tal ação em casas de terceiros. Ainda descrevendo a imagem, temos a frente uma porta larga que nos dá acesso ao interior do estabelecimento, este que do lado de fora está escrito em letras grandes a frase “PORTA LARGA” podendo ser interpretada pelo viés cultural, a prática da produção do alimento, no caso tendo a representação do açaí. Contudo, outras interpretações podem ser atribuídas a ela (2016:75)¹¹. Ao lado esquerdo, na parte de fora da quitanda, há um quadro pequeno, que distingue o valor baixo do açaí, assim como a bandeira vermelha, um elemento característico dos locais que vendem açaí.

Essa imagem de Cotta apresenta ao espectador o cotidiano de uma Belém do século XX, e podemos perceber a autonomia feminina no período supracitado. São mulheres que, mesmo exercendo atividades relacionadas ao lar como as empregadas domésticas apresentadas no quadro, trabalhavam fora de suas casas. Sendo as únicas provedoras de seus lares na maioria dos casos, mães solteiras ou viúvas (Matos, 2002:89). Isso era muito recorrente com as amassadeiras de açaí, como a senhora Maria Amaral, apresentada em uma reportagem no jornal O Liberal, viúva e mãe de três filhos e vivia da venda de açaí desde 1918.

Chama-se a nossa interlocutora Maria Amaral, é paraense, de côr escura, jamais tendo se afastado *daquí*. Vive de amassar açaí para vender, *desde*, o ano de 1918, venda que sustenta agora a *sí* e seus três filhos *orfãos* de *paí*. Disse-nos a sra. Maria Amaral respondendo *á* nossa primeira pergunta: "Venho *aquí*, pedir que "O LIBERAL" faça um apelo ás autoridades para acabar com os "marreteiros", os ladrões e os "atravessadores" que enchem o Ver-o-Peso e tiram o pão de muitas pessoas que vivem como eu. "E acrescentou:" Desde moça amasso açaí e até hoje, não tinha visto tanta exploração no Ver-o-Peso. Tudo é vendido pelo dobro do preço. Uma lata de açaí *pessimo* é vendida pelos "atravessadores" ao preço de 30 cruzeiros e o melhor açaí é vendido *á* razão de 28 cruzeiros meia lata, o que equivale a dizer que o preço da lata é 56 cruzeiros" (O Liberal, 26 de março de 1951:3).

¹¹Segundo Macêdo, a porta larga está referindo-se a questões puramente comerciais.

Ainda no relato da dona Maria, temos amassadeira, literalmente, lutando com os atravessadores de açaí do Ver-o-Peso, para não pagarem preços abusivos pelo produto, além disso, a vendedora fala dos riscos que sofriam, como os assaltos e ataques de “marreteiros”¹²

E o fiscal? perguntamos. "Esse foi dar ordem de prisão ao atravessador e *so* não apanhou porque, nós, amassadeiras, prometemos que linchávamos, nem que fosse á pedradas, o agressor". Concluiu, triste, a sra. Maria Amaral, passando a mão pelos seus cabelos já encanecidos: "No tempo do coronel Barata não *sevia* disso ali; ordem era ordem, e todos podiam se queixar. Hoje já não se pode viver. *As* seis horas da manhã já os atravessadores tiraram tudo das *conôas*, para nos explorar. Além disso, somos *persiguídos* pelos *ladrões*, que fizeram dali sua casa de moradia e pelos marreteiros, que vivem á espera da primeira *oprtnidade* para nos enganar" (O Liberal, 26 de março de 1951:3).

Assim vemos a resistência dessas mulheres e a sua atuação no “processo histórico” (Matos, 2022:88) na urbe Belém, bem como a representação delas nas artes. Tal qual em Antonieta Santos Feio que retrata a vendedora de tacacá e seu trabalho de forma mais minuciosa e detalhista possível, pois conseguimos ver e sentir o olhar convidativo da tacacazeira. Ou em Andreilino Cotta, que em todas as obras postas neste trabalho, apresentam cenas de gênero, pois abordam o cotidiano da cidade de Belém do século XX, manifestando o trabalho diário exercido pelas mulheres nas periferias da capital paraense, tudo isso embalado pelo perspectivismo do modernismo paraense.

Conclusão

A alimentação está relacionada a vários âmbitos da vida humana, como o aspecto religioso, medicinal e comercial, além disso, as práticas de produção carregam conhecimentos únicos. Assim, o saber-fazer possui técnicas e métodos que permitem a comida ter a sua singularidade, sendo carregada de símbolos. Com isso, como dito no início do texto, a alimentação compõe a identidade cultural de um povo. Em relação a isso, o açaí, tacacá e a farinha são gêneros alimentícios pertencentes à cultura paraense.

Contudo, este trabalho apresentou que essa construção só começou a fazer parte do imaginário paraense, em específico de Belém, a partir dos anos de 1940, quando os artistas modernistas começaram a investir nos signos pertencentes ao cotidiano amazônico, oriundos da ancestralidade indígena. Antes desse momento, esses alimentos eram vinculados as pessoas das camadas populares pelo seu baixo valor comercial, também sendo relacionados a

¹² Marreteiro era um termo utilizado para designar uma pessoa trapaceira, vigarista, isso pode ser percebido pois a dona Maria fala que esses sujeitos “viviam á espreita da primeira oportunidade para nos enganar”.

sujeitos racializados: negros, indígenas, mestiços, muito comum na realidade urbana do século XX. Isso era proveniente do construído desde o século XVI, bem como o trabalho feminino relacionado às práticas desses alimentos.

No entanto, os intelectuais do século XX percebem nesse passado, no cotidiano e no popular a essência do sujeito amazônico, a identidade paraense, a imagem do mestiço. Assim, essas características mestiças são representadas na literatura, música e nas artes plásticas, sempre trabalhando com o fator sensorial, que podemos ver nos poemas de Jaques Flores e nos quadros de Antonieta Santos Feio e Andreilino Cotta, contando também com o fator afetivo em relação às comidas locais.

Colaborando com essa afetividade, temos a presença feminina, pois está relacionado ao familiar, presente constantemente no dia a dia da população de Belém, principalmente nas periferias. Além disso, a representação da mulher negra, indígena e mestiça nessas obras, nos trazem a reflexão sobre algo já mencionado anteriormente. Essas presenças nas artes mostram o envolvimento feminino no processo histórico, as convenções sociais, a participação na economia da Belém do século XX.

A intencionalidade desses intelectuais era mostrar esses aspectos como pertencentes à identidade nacional, não só como características regionais (Macêdo, 2016:97). Com isso, ao olhar para os dias atuais, vemos esses alimentos como pertencentes a identidade regional e temos uma valorização nacional, em especial o açaí. Tal alimento é consumido em outros estados brasileiros, cada um incrementando a sua maneira, o gourmetizado, tornando o acesso a esse produto elitizado. Assim, desvinculando as características raciais e de gênero vinculadas a esse alimento.

Essa gourmetização dos alimentos aumenta o custo benefício desses gêneros, o local em que os quiosques onde são vendidos estão locados, também colabora para a supervalorização do preço. Com isso conseguimos ver que, alimentos antes considerados de baixo custo e pertencentes às classes populares, hoje em dia são valorizados e consumidos por todas as camadas sociais, e dependendo do local ao qual a venda está estabelecida, os preços, a clientela, o ambiente como um todo, é modificado. E isso acontece em qualquer aspecto cultural, seja a música, a dança, a culinária, a indumentária. Tudo pertencente à cultura popular, as classes baixas, quando visibilizado, torna-se refinado, algo consumível para classe dominante.

Referências bibliográficas

- ABREU, Capistrano de. 2009. *Capítulos da história colonial* [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelsten de Pesquisa Social. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/kp484>. Acesso em, out. de 2022.
- BURKE, Peter. 2004. *Testemunha Ocular: história e imagem*. (Coleção História) Bauru: Edição.
- CARNEIRO, Henrique S. 2005. *Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação*. História: questões & debates, n. 42: 71-80. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/viewArticle/4640>. Acesso em: 2 de mai. de 2023.
- CASCUDO, Luís da Câmara. 1967. *História da alimentação no Brasil*. Companhia Editora Nacional, São Paulo. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/handle/doc/370>. Acesso em: 10 de abr. de 2023.
- CASTRIOTA, Leonardo Barci. 2014. A questão da tradição: algumas considerações preliminares para se investigar o saber-fazer tradicional. trabalho apresentado no “FORUM PATRIMONIO: ambiente Construído e Patrimônio Sustentável – Paisagem Cultural”, Belo Horizonte-MG.
- CASTRO, Raimundo Nonato de. 2019. ANDRELINO COTTA E A CARICATURA EM BELÉM DO PARÁ ENTRE. Trabalho apresentado no “30º Simpósio Nacional de História - História e o futuro da educação no Brasil”. Associação Nacional de História - ANPUH-Brasil, Recife-PE. Disponível em: https://www.snh2019.anpuh.org/resources/anais/8/1564141243_ARQUIVO_AndrelinoCottaecaricatura-trabalhofinal.pdf. Acesso em: 20 de set. de 2021..
- CASTRO, Raimundo Nonato de. 2016. Uma modernidade decaída: Andreino Cotta e a representação da cidade. Trabalho apresentado no “Colóquio do Comitê Brasileiro de História da Arte”. Anais do XXXVI Colóquio do Comitê Brasileiro de História da Arte: Arte em Ação. Campinas-SP. Disponível em: http://www.cbha.art.br/coloquios/2016/anais/pdfs/4_raimundo%20castro.pdf. Acesso em: 11 de jul. de 2022.
- COSTA, Dayseane Ferraz da. 2007. *Além da pedra e cal: a (re) construção do Forte do Presépio (Belém do Pará, 2000-2004)*. Brasil. Mestrado. Dissertação – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. 1995. *Quotidiano e Poder em São Paulo no Século XIX*. São Paulo: Brasiliense.

FIGUEIREDO, Aldrin Moura de. 2022. *FLAMI-N'-ASSÚ: MANIFESTO E PERSPECTIVISMO AMAZÔNICO NO MODERNISMO BRASILEIRO NA DÉCADA DE 1920*. Revista de História, n. 181: 1-22. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/196154>. Acesso em: 12 de dez. de 2022.

_____. 2020. *Cromotopia e História: Frederico José de Santa-Anna Nery e o folclore afro-indígena na Amazônia, 1885 – 1889*. Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará, vol 7 (3): 123–143. Disponível em: <https://www.ihgp.net.br/revista/index.php/revista/article/view/236>. Acesso em: 20 de jun. de 2022.

GILIOLI, Renato de Sousa Porto. 2016. *Representações do negro no modernismo brasileiro: artes plásticas e música*. Belo Horizonte: Miguilim, 2016.

HOBBSAWN, Eric; RANGER, Terence. 1997. *A invenção das tradições*. São Paulo: Paz e Terra.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. 2016. *A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX)*. Brasil. Doutorado. Tese – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém.

MOURÃO, Leila. 2010. *História e natureza: do açaí ao palmito*. Revista Territórios e Fronteiras, vol. 3 (2): 74-96. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/territoriosefronteiras/index.php/v03n02/article/view/69>. Acesso em: 22 de jun. de 2023.

PAES, Francisco Augusto Lima. 2014. *Paul Tillich e a pintura amazônica de Antonieta Santos Feio: Interfaces entre arte e religião na tela Mendiga (1951)*. Revista Eletrônica Correlatio, vol 13 (26): 71-95. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-metodista/index.php/COR/article/view/5462>. Acesso em: 30 de jul. de 2023.

PERROT, Michelle. 2005. *As mulheres ou os silêncios da história*. (Tradução de Viviane Ribeiro). Bauru: EDUSC.

RAVENA, Nirvia; MARIN, Rosa Elizabeth Acevedo. 2013. *A teia de relações entre índios e missionários: a complementaridade vital entre o abastecimento e o extrativismo na dinâmica econômica da Amazônia Colonial*. Varia História, vol 29: 395-420. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-87752013000200002>. Acesso em: 13 de jun. de 2020.

ROBERT, Pascale de; VELTHEM, Lucia van. 2009. *A hora do tacacá.. Consumo e valorização de alimentos tradicionais amazônicos em um centro urbano (Belém–*

Pará). Anthropology of food, n. S6:1-15. Disponível em: <https://www.documentation.ird.fr/hor/fdi:010058909>. Acesso em: 1 de ago. de 2023.

SILVA, Caroline Fernandes. 2009. *O moderno em aberto: o mundo das artes em Belém do Pará e a pintura de Antonieta Santos Feio*. Brasil. Mestrado. Dissertação – Universidade Federal Fluminense, Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/handle/1/21998>. Acesso em: 02 de out. de 2023.

SILVA, Harley. 2021. *A economia do açaí em Belém-PA: vida urbana e biodiversidade em uma experiência singular de desenvolvimento econômico*. Novos Cadernos NAEA, vol 24 (3): 259-286. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/ncn/article/view/10540>. Acesso em: 12 de fev. de 2022.

TEIXEIRA, Amanda Gatinho. *Reflexões sobre as vestimentas das trabalhadoras populares de Belém, na primeira metade do século XX, a partir das pinturas de Carlos de Azevedo, Antonieta Feio e Andreilino Cotta*. Revista de Ensino em Artes, Moda e Design, vol 6 (3): 1-19.

Fontes

Iconográficas

COTTA, Andreilino Cotta. 1954. *Amassadeira de Açaí*, Óleo sobre tela, 50 X 60 cm. Acervo Museu de Arte de Belém.

COTTA, Andreilino Cotta. 1954. *Casa de Farinha*, Óleo sobre tela, 50 X 60 cm. Acervo Museu de Arte de Belém.

COTTA, Andreilino Cotta. 1954. *Venda de Tacacá*, Óleo sobre tela, 50 X 60 cm. Acervo Museu de Arte de Belém.

CHAMPNEY, James Wells. 1879. *The Assai Stand*, Gravura em papel. In. SMITH Herbert H. 1879. *Brazil the Amazons and the Coast*. Charles Scribner's Sons, New York.¹³

FEIO, Antonieta Santos. 1937. *Vendedora de Tacacá*, Óleo sobre Tela, 94,6 cm x 118,2 cm. Acervo do Museu de Arte de Belém.

Periódicos Citados¹⁴

¹³Disponível em: Laboratório Virtual – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (UFPA). <https://fauufpa.org/2017/01/19/brazil-the-amazons-and-the-coast-by-herbert-h-smith/>.

¹⁴Disponíveis na Hemeroteca Digital

ESTADO DO PARÁ: Propriedade de uma Associação Anonyma (PA), 13 de fevereiro de 1918, edição 02470:3

O LIBERAL, 08 de maio de 1947, edição 00143: 1.

O LIBERAL, 08 de janeiro de 1951, edição 00575: 3.

O LIBERAL, 26 de março de 1951, edição 00636: 3.

O LIBERAL, 26 de abril de 1951, edição 00659: 4.

O LIBERAL, 20 de junho de 1951, edição 00705: 4.

O LIBERAL, 01 de outubro de 1951, edição 00792: 1

O LIBERAL, 04 de outubro de 1951, edição 00794: 2.

Livros Citados

FLORES, Jacques. *Cuia pitinga: (humorismo)*. Rio de Janeiro : Adersen, 1936: 3¹⁵.

WALLACE, Alfred Russel. 1853. *Palm trees of Amazon and their use*. John Van Voorst, London.¹⁶

¹⁵Disponível em: Acervo Digital de Obras Raras da Biblioteca Arthur Vianna. <http://obrasraras.fcp.pa.gov.br/publication/file/livros/guiapitinga1936/4/>

¹⁶Disponível em: Biodiversity Heritage Library. <https://www.biodiversitylibrary.org/item/42833#page/9/mode/1up>.