



**Uma receita da *Belle-époque*
O Receituário da Mãe de Família e os hábitos alimentares
da população de Belém 1897-1900.**

Autor: Fabrício Herbeth Teixeira da Silva

Não é nenhuma novidade ao leitor que os estudos referentes ao tema da alimentação vem experimentando profundas transformações no campo das investigações e das interpretações nos dias atuais. Em princípio, as sensibilidades gastronômicas, as normas de conduta à mesa, as práticas e as redes de sociabilidades alimentares, eram tendências e objeto de pesquisa, exclusivo das ciências sociais, contudo, progressivamente, os historiadores redescobriram essa temática, preocupados em revelar outras diretrizes de pesquisa nos domínios de Clio. Esta constatação, também não é nova, ela já havia sido anunciada por Carlos Roberto Antunes dos Santos, que escrevia que o tema da alimentação, “[...] finalmente, começa a invadir a História, impulsionando maior diálogo multi, inter e transdisciplinar e fazendo com que as editoras invistam cada vez mais nessa área, transformando em *best-sellers* até mesmo simples manuais de receitas culinárias.”¹ A partir dessa observação, pretende-se investigar os hábitos e as práticas alimentares da população de Belém, através da publicação de receitas culinárias na seção **Receituário da Mãe de Família** do jornal A Província do Pará, ente os anos de 1897 e 1900.

Diante disso, cabe indagar: o que a população da capital comia nesse período? Pensando bem, é melhor refazer a pergunta: o que a elite paraense comia? Portanto, este artigo efetuará uma análise “vista de cima”, acerca da recepção dessa elite aos cardápios e aos prazeres à mesa no final do século XIX. Essa escolha decorre da leitura dos documentos utilizados na feitura deste texto, que de certa forma permitiu reconhecer os grupos sociais que tentavam reproduzir e adaptar cotidianamente as receitas e as técnicas culinárias regionais e internacionais, como sendo aqueles envolvidos com os negócios da borracha, os comerciantes, os pecuaristas e os políticos, que espontaneamente tinham acesso aos ingredientes, aos utensílios de cozinha e o conhecimento das letras, logo, compreende-se que grande parte dessas receitas não era utilizada pela população pobre. Nessa perspectiva,

¹ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. História: Questões & Debates, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, 2005, p. 11.

Nazaré Sarges salienta que, em decorrência dos constantes problemas enfrentados na produção de alimentos, os grupos abastados tinham como opção o consumo de artigos importados, bem diferente é claro, da maior parte dos habitantes de Belém, que não conseguiam inclusive, suprir as suas necessidades fisiológicas nem mesmo com o peixe, em virtude do seu elevado valor.² Isso se confirma quando se reparou a assiduidade de matérias nos periódicos referentes à escassez e a carestia de gêneros alimentícios entre os anos balizados. Seguindo esse roteiro, observou-se na Província do Pará do dia 18 de maio de 1895, uma notícia intitulada: A vida em Belém³, que trazia uma tabela com os preços dos alimentos necessários ao consumo da população. Alguns dos produtos listados eram essenciais para o desenvolvimento dos pratos descritos nas receitas, contudo, os valores exigidos pelos artigos tornava-os praticamente inacessíveis às camadas populares, como pode ser observado na tabela abaixo.

TABELA I

Gêneros alimentícios	Pesos e medidas	Valores
Carne verde de vaca	Quilo	1.500 réis
Carne de porco	Quilo	1.600 réis
Carne de carneiro	Quilo	3.000 réis
Carne seca do Sul	Quilo	800/900 réis
Pirarucu Bom	Quilo	2.000 réis
Pirarucu inferior	Quilo	1.100 réis
Bacalhau	Quilo	1.100 réis
Camarões secos do Maranhão	Quilo	2.100 réis
Gurijuba seca	Quilo	600 réis
Gorijuba de moira	Quilo	600 réis
Mixira	Quilo	3.000 réis

² SARGES, Maria de Nazaré. Belém: a urbe das riquezas. In: Belém: Riquezas produzindo a belle – época (1870-1912). 2ª Edição. Belém: PakaTatu, 2002. p. 160.

³“A vida em Belém”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Sábado, 18 de maio de 1895.

Farinha d`água boa	Alqueire	12.000 réis
Farinha d`água regular	Alqueire	2.000 réis
Farinha d`água regular	Litro	400 réis
Farinha seca boa	Alqueire	16.000 réis
Farinha seca boa	Litro	400 réis
Suruby boa	Quilo	900 réis
Suruby inferior	Quilo	800 réis
Tapioca	Alqueire	14.000 réis
Tapioca	Litro	400 réis
Milho	Quilo	500 réis
Arroz Carolina	Quilo	500 réis
Arroz Inglês	Quilo	360 réis
Arroz nacional	Quilo	400 réis
Açúcar grosso	Quilo	500 réis
Açúcar cristalino	Quilo	700 réis
Açúcar fino	Quilo	850 réis
Açúcar refinado	Quilo	900 réis
Café bom, em grãos	Quilo	2.300 réis
Café inferior em grãos	Quilo	1.800 réis
Café moído	Quilo	2.800 réis
Toicinho	Quilo	2.600 réis
Feijão branco e vermelho	Quilo	600 réis
Feijão manteiga	Quilo	600 réis
Feijão preto	Quilo	500 réis
Feijão frade	Quilo	500 réis
Cebolas	Quilo	500 réis
Massa de tomate - lata	Libra	1.000 réis
Manteiga Bretel – lata	Libra	2.000 réis
Manteiga dinamarquesa - lata	Libra	2.500 réis
Banha	Libra	900 réis

Vinagre tinto	Litro	800 réis
Vinagre branco	Litro	900 réis
Azeite doce	Litro	2.000 réis
Chá – lata quadrada	Unidade	1.100 réis
Massas para sopa, sortidas - italiana	Quilo	3.000 réis
Massas para sopa nacional	Quilo	2.000 réis
Batatas	Quilo	900/1.000 réis
Frango	Unidade	2.300 réis
Ovos de galinha	Unidade	240 réis

Fonte: *A Província do Pará. Belém, p. 2. Sábado, 18 de maio de 1895.*

Vale a pena informar que, o Receituário da Mãe de Família, não era uma seção especializada em assuntos culinários, contudo era regular a publicação de receitas diversificadas, essa ação popularizou os tratados e o saber culinário, atingindo claramente um grande número de leitores, bem diferente dos manuais, livros e cadernos de receitas que correspondiam às formas de conhecimento privado, guardados em segredo e de uso restrito das famílias tradicionais da época. As recomendações e as dicas anunciadas tinham como objetivo auxiliar as esposas, as mães e as donas de casa, nas atividades e na administração do lar e afins, ou seja, eram reservadas ao público feminino. Isso, de certa forma, definia os papéis sexuais no universo da cozinha paraense naquele período. E ainda, os conteúdos das receitas indicam pouco a pouco a transformação dos hábitos alimentares e a emergência de sensibilidades gastronômicas, recomendados a um grupo específico no contexto da *belle-époque*, na esperança de assegurar as suas diferenciações sociais através do gosto.⁴

Não por acaso, as receitas culinárias, abordavam as experiências e as preferências gastronômicas dos abastados, as suas tentativas de modificar os cardápios e a substituição dos ingredientes locais, por meio da adaptação da cozinha europeia e dos ingredientes, revelando que a cozinha paraense era mutável e aberta a novos significados. Desse modo, o material pesquisado, simbolizava a modernidade e o progresso, almejado por um seletos

⁴ FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In CHARTIER, Roger. (Org.) *Da Renascença ao século das luzes*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. (Coleção história da vida privada, vol. 3). p. 269.



grupo, quer dizer, “tanto manuscritos como livros de cozinha, portanto, estão relacionados ao universo de um pequeno grupo social abastado e quase nunca reproduzem a alimentação popular.”⁵

Os Sabores do Pará

De acordo com Carlos R. A. dos Santos “[...] A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade.”⁶ Nessa perspectiva, a cozinha paraense necessita ser compreendida dentro de um processo dinâmico e atual. Essa premissa viabilizou o entendimento de que as “tradições” gastronômicas paraenses, são reflexos do contato com os migrantes/imigrantes, das trocas e das influências culturais, tornando a cozinha paraense plural. Sendo, portanto, qualquer hábito alimentar parte integrante de pequenos entrecruzamentos de histórias.⁷

Diante disso, parece claro que a cozinha paraense não é genuína. Visto que, o seu patrimônio gastronômico foi construído através de rupturas e de adaptações de sabores, temperos, ingredientes, técnicas e utensílios. Logo, a construção da cozinha paraense ontem e hoje, candidata-se num ambiente marcado por disputas regionais, tensões e contradições permanentes. Ignorando que as cozinhas são naturalmente mutáveis.

Merece destaque o manifesto de Leandro Tocantins a favor da cozinha paraense em relação às tradições culinárias (baiana, nordestina e mineira), proposta por Gilberto Freyre, que deixavam à margem a amazônica, que na visão de Leandro Tocantins era uma injustiça. Este autor trata da inserção de cardápios regionais e internacionais em Belém por meio dos povos que estiveram na região desde os tempos da conquista da Amazônia até a chamada batalha da borracha, no contexto da 2ª Guerra Mundial. Ele considerava ainda, que “[...] a cozinha paraense é das mais autênticas, sob o ponto de vista brasileiro, levando em

⁵ COUTO, Cristiana. Introdução. In: *Arte de Cozinha: Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*, São Paulo, Editora Senac, 2007. p. 23.

⁶ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A comida como lugar de História: As dimensões do gosto. História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 110, jan./jun. 2011. Editora UFPR2011.

⁷ CERTEAU, M. de (et alli.). *A invenção do cotidiano 2: Morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. p. 234.

consideração que o índio transmitiu-lhe pratos, fórmulas, adubos, temperos, aromas, preservados em estado de pureza.”⁸ Alfred Russel Wallace também discorreu sobre a alimentação da população paraense em 1848 ocupando-se apenas da dieta alimentar dos índios e negros, que segundo ele, era composta por farinha, arroz, peixe de água salgada e frutas. Em linhas gerais, o naturalista informava que boa parte da população consumia um mingau proveniente da farinha cozida, e também, peixe, pimentão, banana, laranja e açaí.⁹

Nessa cruzada para justificar a importância da cozinha paraense no cenário gastronômico nacional, o autor escrevia que alguns quitutes ainda eram consumidos da mesma forma que os nativos de outrora realizavam, sugerindo a permanência de práticas alimentares. Sendo eles, o pato no tucupi, o tacacá, a maniçoba, os assados de tartaruga, o arabu, o peixe moqueado, o pirarucu de sol, os vinhos de açaí, de bacaba, de patauá, de buriti, as bebidas cauim e aluá. Além desses, outros pratos regionais ornamentavam os jantares de casamentos e de formaturas de famílias da capital, como a casquinha de caranguejo, de muçã e o picadinho de tartaruga. Esse animal, ainda nos dias atuais é bastante consumido, oferecendo uma variedade de pratos como sugere o próprio autor, merecendo destaque o picadinho com farofa, o sarapatel, o peito assado, o guisado, a farofa de casco e o paxicá.¹⁰ Com efeito, esses pratos gradativamente estavam sendo direcionados para o limbo, por serem “rústicos” e “exóticos” aos olhos da elite, pela preocupação da salubridade dos alimentos iniciada no final do século XIX e pela transcrição das receitas orais, excluindo desses registros diversos ingredientes distantes do paladar refinado dos bem nascidos.

Observa-se também, opções de pratos feitos com o pirarucu, que segundo Leandro Tocantins era presente cotidianamente na mesa da população urbana de Belém, a exemplo do “frescal” no molho de coco, do pirarucu “de espeto”, do pirarucu desfiado com ovos e do pirarucu no tucupi. Já os camarões, podiam ser servidos assados ou fritos, harmonizando com o açaí, ou como aperitivos. Por fim, o autor se propõe a ciceronear um turista no

⁸ TOCANTINS, Leandro. A cozinha paraense: Como preparar um quitute. In: Santa Maria de Belém do Grão Pará, Itatiaia. Belo Horizonte. 1987. pp. 297.

⁹ WALLACE, Alfred Russel. Pará. In: Viagens pelo Rio Amazonas e Negro. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1979.p. 25.

¹⁰ TOCANTINS, op. cit, p. 298



universo de preparação do Pato no Tucupi e da Maniçoba, extraída de um livro de receita, como pode ser observado:

Pato-no-tucupi

De véspera, mata-se um pato gordo, deixando-o em vinha - d'alhos para tomar bem o sabor. Pela manhã do outro dia assa-se-lhe de panela. Quando ele estiver totalmente dourado, retira-se a panela do fogo, cortando a carne em pedaços. No tucupi, que já deve estar fervido com alho, sal e chicória, jogam-se os pedaços de pato e se leva ao fogo, com folhas de jambu, passadas, antes, em fervura. Deixa-se ferver muito pouco. Para servi-lo na mesa, ponha-se o pato com o tucupi em terrina. Deve ser preparado à parte, com o próprio tucupi, um molho de pimenta-de-cheiro, utilizável ao gosto de cada um. Aconselha-se a comer o pato-no-tucupi com farinha de mandioca ou farinha d'água, evitando arroz ou outros elementos suscetíveis de perverter o paladar.¹¹

Maniçoba

Reúne-se uma boa quantidade de folhas de macaxera, de preferência novas. Lava-se, uma por uma, em água pura, e em seguida vai se colocando as mesmas na máquina de moer carne. Terminada esta operação, despejar toda a folha moída numa panela grande (de barro, sendo possível), com água, sal, alho e chicória, deixando ferver pelo espaço de três dias. Adicione-se água, sempre que necessário, para não secar o cozimento. No quarto dia juntar carne frita de porco, bem gorda, toucinho frito, chouriço, toucinho defumado. Mais uma fervura, durante seis horas, e a maniçoba estará pronta para ser saboreada com farinha de mandioca ou farinha d'água e pedaços de porco assado de grelha.¹²

Diante do exposto, observa-se que esses pratos da cozinha local apresentam ingrediente que foram incorporados ao cardápio paraense, como as carnes de pato e suína.

¹¹ TOCANTINS, op. cit, p. 298.

¹² TOCANTINS, op. cit, p. 300.



E, a eleição dessas refeições pelo autor, pode ser compreendida como uma tentativa de torná-los típicos, bem como, revestidos de tradição e história. Essa constatação é fruto da leitura do texto de Bruno de Menezes sobre a cozinha do extremo norte, que apresentava diversos pratos regionais, os seus ingredientes e as formas de preparo. Assim, participava que a Maniçoba é um alimento tradicional, com características culinárias afro-portuguesas no seu modo de preparação, e, o Pato no Tucupi, foi descrito como tipicamente amazônico, com influência indígena e africana na elaboração.¹³ Portanto, a preocupação de dar visibilidade para as iguarias do norte do Brasil correspondem a uma iniciativa de preservá-las contra o esquecimento e as transformações.

Os Doces da Belle-époque revelados pelo Receituário da Mãe de Família

O intenso processo de transformação urbana implementado na capital paraense na transição do século XIX para o XX, é tradicionalmente marcado pela historiografia como resultado das riquezas advindas da economia da borracha e pelas ações do Intendente Antônio Lemos durante a sua administração (1897 a 1911), motivado pelas vontades do seu tempo. Esse embelezamento experimentado em Belém tentava a todo custo abandonar os vestígios dos antigos costumes. Ao mesmo tempo, buscava projetar imagens de uma cidade moderna, civilizada e higienizada em sintonia com a Europa. Além desse contexto de “bota abaixo” e do “controle, exclusão e proibição”, convém lembrar que, Belém graças à expansão da economia do látex, assumiu o posto de principal centro econômico e cultural da Amazônia, e porto distribuidor desse produto, e importador de diversos artigos/serviços, reconhecidos como modernos. A econômica vibrante atraiu numerosos migrantes e imigrantes, o que provocou uma acelerada expansão populacional no perímetro urbano. De acordo com o censo de 1920, no ano de 1890, havia em Belém 50.064 habitantes, elevando-se em 1900, para 96.560 habitantes, e dobrando o número da população em 1920, quando atingiu a quantidade de 236.402 habitantes.¹⁴ Em razão desse crescimento demográfico e das transformações urbanas, verificou-se a emergência de novos sabores, gostos e

¹³ MENEZES, Bruno de. Cozinha do extremo Norte – Pará – Amazonas. In: CASCUDO, Luís da Câmara. (Org.). Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p. 64. (Raízes do Brasil)

¹⁴ IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo de 1920. Rio de Janeiro: IBGE. 1926.

culinárias, além do pequeno comércio de gêneros alimentícios praticado pela gente dos víveres¹⁵, que foram intensamente combatidos por medidas saneadoras do dirigente municipal, que almejava expulsá-los das áreas higienizadas do centro embelezado, gerando impactos no abastecimento urbano.

As possibilidades abertas pela reurbanização e pela elevação a importante centro consumidor de alimentos importados da região no alvorecer do século XX, permitiu que muitos negociantes paraenses buscassem artifícios e novidades que seduzissem o paladar dos fregueses de gosto refinado, disponibilizando: gelo, vinhos e licores diversos, queijos, ostras, salmão e bacalhau, como se pode comprovar pelo anúncio publicado no Diário de Notícias de 27 de julho de 1890¹⁶, que convidava os leitores para visitar o Restaurante Coelho, que dispunha de “Uma carta que abrirá o apetite do mais splenetico e apresentará hoje o Restaurante Coelho. BORRACHINHOS, PERÚS E LEITÃOSINHOS. BEBIDAS GELADAS e a elite da sociedade paraense. Ao Coelho hoje!”¹⁷ Sobre o acesso aos gêneros importados, Renato Ortiz aponta que ele ocorreu a partir da criação das redes ferroviárias e do desenvolvimento dos transportes marítimos que dinamizaram a circulação de alimentos, além das inovações nas técnicas de conservação como o congelamento.¹⁸ Esse “fácil acesso”, propiciou a eclosão de novos espaços de sociabilidade gastronômicos e de estabelecimentos de importação de gêneros alimentícios na capital, em especial restaurantes e mercearias, dentre eles destacam-se os restaurantes Coelho, Maison Dorée, Café Central, Café Chic, Café Madrid e o Café Carneiro, e também a Mercearia Amazônia, a La Jeune France e a Casa Carvalhaes (imagem 1).

¹⁵ Por gente dos víveres, entende-se os profissionais urbanos, vendedores ambulantes de categorias variadas e atravessadores de gêneros alimentícios, que barganhavam a sobrevivência nas ruas da cidade ou nos espaços públicos, e, que resistiam à excessiva fiscalização, a obrigatoriedade de matrículas e a cobrança de multas pelo poder público no contexto deste estudo.

¹⁶ Segundo Barbara Weinstein: “[...] A rápida expansão comercial e o conseqüente crescimento da população urbana da Amazônia ofereceram uma compensação parcial aos membros da elite não diretamente envolvidos no setor extrativo, através da intensificação da demanda de gêneros alimentícios básicos, artigos de luxo e obras públicas. WEINSTEIN, Barbara. Crescimento comercial e estagnação estrutural. In: A Borracha na Amazônia: Expansão e Decadência (1850 -1920). São Paulo: Hucitec/ Edusp, 1993. p. 90.

¹⁷ “Ao Coelho”. O Diário de Notícias. Belém, p. 2. Domingo, 27 de julho de 1890.

¹⁸ ORTIZ, Renato. Luxo e consumo. In: Cultura e modernidade: A França no século XIX. 1ª ed. São Paulo: Brasiliense. p. 139. 1991.

IMAGEM 1

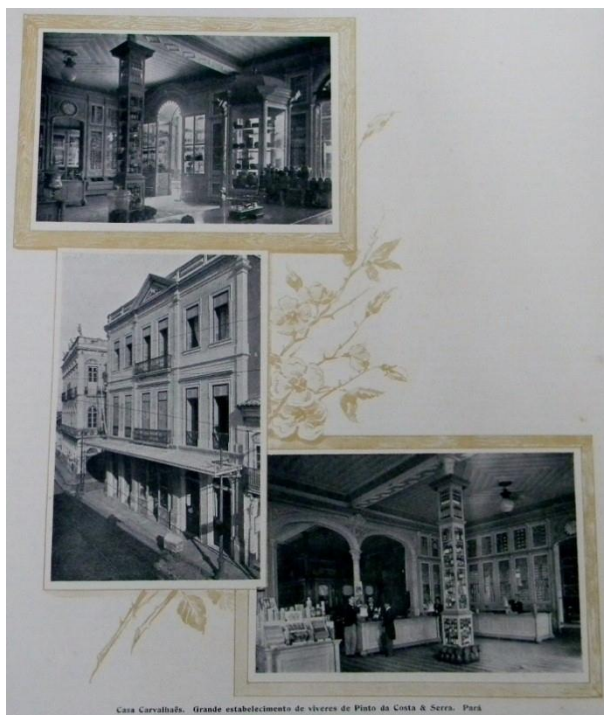


Imagem 3: Casa Carvalhaes. Grande estabelecimento de víveres de Pinto da Costa & Serra. Pará.

PARÁ. Governo do Estado, 1899 (José Paes de Carvalho). **Álbum do Pará em 1899**: na administração de sua excia. o sr. dr. José Paes de Carvalho. Belém: Felipe Augusto Fidanza, 1899. p. 142.

Nessa direção, Carlos Rocque reconhece que através da valorização do látex no mercado internacional, Belém experimentava uma qualidade de vida superior a qualquer outra cidade brasileira. Diante da riqueza criada pela economia da borracha, tornou-se por hábito da elite local, realizar intercâmbios nos principais centros culturais da época, dentre eles: Lisboa, Paris e Londres. Portanto, as fortunas da borracha e as experiências culturais além-mar, colaboraram para o desenvolvimento dos projetos do Intendente na cidade.

Percebe-se que as obras executadas no tempo de Antônio Lemos, transformaram Belém de uma cidade colonial numa “[...] cidade cosmopolita, com grandes lojas de modas parisienses, grandes cabarés apresentando belos espetáculos dos quais participavam bailarinas europeias.”¹⁹ Cabe aqui, pontuar que a mudança na qualidade de vida apresentada pelo autor, se delimitou apenas à elite econômica e política do contexto da borracha.

Desse modo, acredita-se que as receitas estudadas tendiam à padronização da alimentação urbana e ao estabelecimento de novas fronteiras sociais ao sugerir um estilo de vida pautado no consumo de artigos importados ou ditos elegantes, reorganizando consideravelmente os hábitos e os significados da alimentação da população, e as suas tradicionais técnicas de preparo. Quer dizer, “[...] transformamos o consumo de comida, uma necessidade biológica, em fenômeno cuidadosamente cultivado.”²⁰ Servido a diversos interesses, dentre eles a ascensão e a diferenciação social. Assim, “[...] O ato de comer adquirira um novo estilo, correspondendo às novas necessidades da vida social.”²¹ Deste modo, nesse momento o ato de alimentar-se está necessariamente ligado aos meios de manutenção dos prestígios sociais e identificação social de acordo com o que se comia, ou seja, “[...] O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.”²²

As receitas culinárias publicadas no final do século XIX destacavam os alimentos consumidos e o modo de vida da elite paraense, visto que, a cozinha é um emblema da civilização e da cultura.²³ Deste modo, a pesquisa revelou 57 títulos de receitas culinárias, contendo temas variados, dentre eles: pratos (17), sopas (3), doces (22), pastéis (4) e bebidas (11). Outra constatação importante foi que os receituários levantados não traziam

¹⁹ ROCQUE, Carlos. Quem foi Antônio Lemos. In: Antônio Lemos e sua época: História política no Pará. Belém: CEJUP, 1996. p. 31.

²⁰ VISSER, Margaret. Introdução. In: O ritual do jantar: As origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Editora Campus. 1998. p. IX.

²¹ ELIAS, Norbet. A civilização como transformação do comportamento humano. In: O processo **civilizador**: Uma história dos costumes. Vol. I. 2^a. Ed. RJ: Editora Zahar. 2011. p. 112.

²² CARNEIRO, Henrique. Introdução. In: Comida e sociedade: um história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. p. 2.

²³ MONTANARI, Massimo. A invenção da cozinha. In: Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. p. 70.



as referências dos livros de cozinha consultados, dificultando assim, o mapeamento das influências e dos intercâmbios gastronômicos experimentados, contudo, ao transcrever as receitas do Receituário da Mãe de Família, notou-se que algumas delas foram cópias fiéis do Cozinheiro Nacional²⁴, a exemplo dos Pastéis de Nata, como pode ser observado abaixo.

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

PASTEIS DE NATA. – Batem-se quatro xicaras de nata de leite, com dez gemmas de ovos, uma colher de assucar e casquinhas de limão, dá-se uma fervura, mexe-se, enchem-se as capas com esta massa; lavam-se ao forno, e estando assados, servem-se cobertos de assucar e canela em pó.²⁵

MASSAS DOCES PARA SOBREMESSA

PASTÉIS DE NATA – Batem-se quatro xícaras de leite, com dez gemmas de ovos, uma colher de assucar, casquinhas de limão; dá-se uma fervura, mexe-se e enchem-se as capas com esta massa; lavam-se ao forno e, estando assados, servem-se, cobertos de açúcar e canela em pó.²⁶

Constatou-se que o Receituário da Mãe de Família manteve um padrão nas publicações. A princípio observa-se o título da receita em caixa-alta e, em seguida a descrição/procedimentos de manipulação dos alimentos geralmente em poucas linhas, munido de uma linguagem acessível ao leitor. Verificou-se também, que não havia uma separação clara entre ingredientes e as técnicas de preparação. Os ingredientes eram mensurados em gramas (manteiga, trigo e açúcar), em número (gemmas de ovos) e

²⁴ Cozinheiro nacional, ou, Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias; para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leite, legumes, pudins, pastéis, doces de massa e conservas para sobremesa; acompanhado das Regras de servir à mesa e de trinchar. São Paulo: Ateliê Editorial: Editora Senac São Paulo: 2008. p. 402.

²⁵ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 4. Quarta, 14 de fevereiro de 1900.

²⁶ Cozinheiro nacional, op. cit, p. 402.

cálice/garrafa (bebidas). No caso do tempo de cozimento, o mesmo era determinado em horas, e as técnicas utilizadas eram: “banho-maria”, “fritar”, “cozinhar”, “levar ao forno”, “fogo brando”, “fogo vivo”, “forno quente”, “forno regular”, e recomendações como “não coser demasiado”. Também havia indicações como: servir quente e servir sem tirar da forma. Das 57 receitas analisadas, a maior parte era de doces, que incluíam: pudins, cremes, tortas, bolos, compotas e geleias. Alguns doces utilizavam como matéria-prima frutas locais. Essa observação dialoga com a reflexão de Carlos Alberto Dória, manifestado no prefácio do *Cozinheiro Nacional*, que salientava que tanto o *Cozinheiro Imperial*, primeiro livro culinário editado no país, como o *Cozinheiro Nacional*, constituíam numa tentativa de nacionalização dos saberes culinários.²⁷ Pode-se dizer também, que a intensa quantidade de receitas de doces da culinária portuguesa, sugere o apreço por uma culinária refinada e a investida na formação de um patrimônio gustativo²⁸ paraense, resultado das trocas culturais e gastronômicas.²⁹

Considerando esses pressupostos, é conveniente indagar: Qual o critério de seleção das receitas publicadas no *Receituário da Mãe de Família*? E quais eram os ingredientes mais utilizados na preparação dos pratos? Na tentativa de elucidar essas questões, será realizado um exame minucioso das receitas, iniciando pelo cardápio de doces, acompanhado pelas bebidas, pastéis e finalizando com as refeições.

Assim, as receitas de pudins compreendiam 4 variedades, sendo eles: de chocolate, de rum, de amêndoas e de arroz. A receita do Pudim de Chocolate foi publicada no sábado, 27 de fevereiro de 1897, indicando ser um doce fino, devido o ingrediente base ser o chocolate, um verdadeiro artigo de luxo, da mesma forma que a utilização de passas, certamente importadas. Esse último ingrediente também foi utilizados na preparação do Pudim de Rum. Acredita-se que esse prato era servido em banquetes ou em festins, devido à utilização do fogo na ocasião em que seria servido, promovendo uma espetacularização da comida, ou seja, o esmero estético fez com que os olhos sobrepusessem o nariz, isto é, “comer com os

²⁷ DÓRIA, Carlos Alberto. *A cozinha nacional antes da feijoada*. São Paulo, 2008. Prefácio. p. 8.

²⁸ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos, op. cit, p.109.

²⁹ MONTANARI, Massimo. *A cozinha, lugar da identidade e das trocas*. In: *O mundo na cozinha. História, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009. p. 12.



olhos”.³⁰ Por outro lado, o pudim de amêndoas recorria aos ingredientes regionais, como o cravo, a canela, a erva doce, o coco e o cidrão. Já a receita do Pudim de Arroz, apresenta claras semelhanças com a receita do mesmo nome contida no Cozinheiro Nacional. Em geral, observou-se que a composição de todos os receituários tinha como alicerce três ingredientes: ovos, leite e açúcar. Exposto abaixo,

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

PUDIM DE CHOCOLATE. – Faça derreter 200 grammas de chocolate n`um pouco de leite frio. Acrescente meio litro de leite fervido, 200 grammas de assucar, conserve no fogo. Bata trez ovos inteiros e oito gemmas, incorpore-as ao chocolate. Guarneça o fundo e os lados de uma fôrma com fatias de pão de ló e passas de Malanga. Derrame dentro a mistura e faça coser em banho-maria. Sirva com uma crême de chocolate á parte.³¹

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

PUDIM COM RHUM. – Bata juntamente 250 grammas de farinha de trigo, dois ovos, um copo de leite, dois calices de agua-ardente, um pouco de assucar, um punhado de passas. Derrame tudo n`um guardanapo molhado e mergulhe-o depois em agua fervendo, segurando-o pelos cantos. Fixa-se o guardanapo á beira da vasilha e deixa-se ferver por espaço e trez horas. Depois d`isso, põe-se a massa n`um prato fino, banha-se com rhum de bóa qualidade e toca-se-lhe fogo no momento de servir.³²

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

³⁰ CAMPORESI, Piero. A ciência do saber viver. In: Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das luzes. São Paulo: Ed. Unesp, 1996. p. 13.

³¹ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Sábado, 27 de fevereiro de 1897.

³² “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 1. Quarta, 13 de março de 1897.



PUDING DE AMENDOAS. – Tome-se um kilo de massa de amêndoas e ajunte-se o leite de um côco da Bahia ralado, dois e meio kilos de assucar fino, 125 grammas de farinha de trigo peneirada, tres talhadas de dôce de cidrão picadas miudamente, 250 grammas de manteiga de vacca bem lavada, canela, cravo, erva-doce e noz moscada; combine-se tudo muito bem, matta-se a massa na fôrma e leve-se esta ao fôrno.³³

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

PUDING DE ARROZ. – Lavem 250 grammas de bom arroz, escorram e cozinhem bem em bastante leite com casca de um limão e um pedaço de cannela. Depois de bêm cozido, tirem a cannela e a casca de limão e juntem 250 grammas de assucar, 150 de manteiga, mexendo bem, sempre para o mesmo lado.

Retirem então do fogo, juntem uma dúzia de ovos com duas claras e, depois de bem mexido e ligado, deitem em fôrmas untadas com manteiga e cobertas com um papel, também embebido em manteiga, e cozinhem em fôrno brando.³⁴

Outro grupo de receitas selecionadas trata-se dos cremes e das tortas, num total de cinco receitas, sendo elas: Leite Creme de Castanha, Torta de Manjar Real, Creme Virgem, Torta a Republicana e Torta de Arroz.³⁵ Ao analisar essas fontes, foi constatado que as tortas: Manjar Real e Republicana, continham a mesma descrição, alterando somente o título do prato. Aliás, os títulos das receitas que se repetem, foram publicadas no mês de janeiro de 1900, anunciando a transição do regime político no país, ou seja, da Monarquia para a República. Diante disso, acredita-se que os títulos das receitas cumpriam um papel

³³ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Terça, 23 de janeiro de 1900.

³⁴ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Sábado, 24 de fevereiro de 1900.

³⁵ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Quarta, 3 de março de 1897; “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 8 de janeiro de 1900; “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 22 de janeiro de 1900; “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 29 de janeiro de 1900.

importante para a identificação do contexto histórico, tradições e identidades. Bem como, o preenchimento de lacunas e a compreensão das práticas alimentares/culinárias por meio das inspirações e das redefinições das receitas experimentadas. No que diz respeito às práticas culinárias, sabe-se que elas se localizam no aspecto mais elementar da vida cotidiana, oscilando entre o útil e o frívolo.³⁶

Nessa perspectiva, no dia 2 de março de 1897, lia-se no Receituário da Mãe de Família uma receita que tratava de certa sobremesa considerada apropriada para as folias carnavalescas daquele momento. No caso, era a Geleia de Champanhe, que fazia uso de uma bebida sofisticada e muito provavelmente limitada a um pequeno grupo. Nota-se, entretanto que o receituário advertia as leitoras quanto à densidade da geleia, portanto, devendo ser servida na peça em que foi preparado.

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

GELÉA DE CHAMPAGNE. – Eis uma excelente geléa para hoje, dia de carnaval, dia festivo. Tome uma garrafa de champagne, aqueça-a levemente, faça dissolver por outra parte de cinco folhas de gelatina que se deixou previamente amolleser n`um pouco d`agua. Misture com o champagne, junte-lhe 250 grammas de assucar e o sumo de uma laranja. Passe por um guardanapo para o recipiente onde a geléa tem de ser servida. Conserve sobre o gelo durante duas horas e sirva sem tirar da fôrma, porque esta geléa é pouco consistente.³⁷

Já a Geleia de Laranja, em relação à de Champanhe, utilizava ingredientes acessíveis a um público maior, sugerindo um momento de mudanças em relação às representações e simbologias alimentares tanto para a elite como para as camadas populares. Além disso, salta aos olhos a utilização do açafreão e cochonilha (inseto) como corante, mostrando uma preocupação com a estética do alimento. Pode-se concluir, através de uma leitura superficial, que as compotas eram receitas práticas e de rápida preparação, mera ilusão. Nessa direção, Leila Mezan Algranti esclarece que a produção de conservas a base de açúcar

³⁶ GIARD, Luce, op. cit, p. 218.

³⁷ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 4. Terça, 2 de março de 1897.

e frutas tropicais, demandava tempo e técnicas culinárias para descascar, retirar as sementes, lavar e cortar, além do cozimento das frutas, que era realizado diversas vezes, até o momento da retirada para ser colocado nos tachos, obedecendo a temperatura necessária para o cozimento. Os doces de frutas em caldas e suas formas de preparação foram registrados por cronistas, sendo um indício de que os conquistadores mantiveram nas terras sob os seus domínios os saberes e os hábitos alimentares europeus.³⁸ De fato, essas trocas e adaptações culinárias, recriaram muitas receitas, provavelmente para preservar as tradições alimentares dos imigrantes que desembarcaram por essas bandas. E no caso dos doces, o conhecimento prático de conservação das frutas europeias foi aplicado às frutas do novo mundo, produzindo compotas e geleias, conservas, pastas e frutas cristalizadas, conforme Isabel M. R. Mendes Drumond Braga.³⁹

No rastro desse pensamento, debruçou-se sobre as receitas de Compotas de pêssêgo, maracujá e manga. Sublinha-se que as frutas necessárias para a preparação desse doce parte eram importadas e as outras eram nativas. Pode-se dizer que a compota de maracujá e de manga privilegiava a culinária local, em contrapartida a de pêssêgo, que prezava pela sofisticação, retomando os limites sociais, por meio da valorização de certos alimentos no ato de comer refinado. Convém destacar que a manga é uma fruta muito popular na capital paraense, inclusive Belém é comumente conhecida como a “cidade das mangueiras”, devido a arborização do perímetro urbano ter sido feito com mangueiras, sugerindo que esse doce fosse amplamente consumido. De acordo com Leandro Tocantins “A manga, por exemplo, tão enraizada na vida regional, manga de peito-rachado, manga-rosa, manguinhas, mangacomum, todas elas filhas de frondosas mangueiras que sombreiam ruas, tomam conta de meninos brincando no quintal, se esgalham por cima das casas, quase entram pelas janelas, numa intimidade de família.”⁴⁰ Desse modo, acredita-se que as receitas não eram de uso

³⁸ ALGRANTI, L. M. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII). História. Questões e Debates, universidade Federal do Paraná, v. 42, pp. 37-47, 2005.

³⁹ BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Um novo mundo cheio de novos saberes (século XV-XVIII) In: Sabores do Brasil em Portugal: Descobrir e Transformar novos Alimentos (séculos XVI-XXI), São Paulo, Editora Senac de São Paulo, 2010, pp. 145-146.

⁴⁰ TOCANTINS, Leandro. Frutas, doces, refrescos e beijos. In: Santa Maria de Belém do Grão Pará, Itatiaia. Belo Horizonte. 1987. pp. 317-318.



privado dos endinheirados, havia a possibilidade de outras camadas da população utilizarem esses receitas, afim de preparar ou adaptar esses pratos com os ingredientes que faziam parte do seu cotidiano, visando suprir as suas necessidades alimentares e aumentar a sua renda com o comércio desses quitutes.

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

COMPOTA DE PECEGOS. – Tomam-se pecegos um pouco duros, despelham-se, tiram-se-lhes os caroços, põem-se a ferver até que sobrenadem e amolleçam; tiram-se do fogo, passam-se por agua fria e da-se-lhes em seguida uma nova fervura em assucar clarificado até deixarem de fazer espuma. Servem-se quentes.⁴¹

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

COMPOTA DE MARACUJÁS. – Faz-se uma calda de uma libra de assucar, em ponto de xarope e deitam-se-lhe duas libras de miolo de maracujás maduros, e o sumo de um limão; mexe-se, tira-se do fogo, pondo-se em compoteira, e polvilhando-se com cannela.⁴²

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

DOCES DE MANGAS EM CALDA. – Tomam-se umas mangas bem maduras, que se descascam com todo esmero; cortam-se em talhadas grandes quando fôr possível, que se deitam em uma compoteira. Por outra parte, faz-se uma calda rala de assucar, que se leva até ao ponto de espelho, e despeja-se bem quente, sobre as talhadas de mangas, não se devendo ajuntar cheiro algum.⁴³

⁴¹ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 3. Quinta, 22 de fevereiro de 1900.

⁴² "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 3. Sábado, 3 de março de 1900.

⁴³ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 4. Domingo, 28 de janeiro de 1900.

Esse pressuposto apresentado nas linhas acima, pode se confirmado quando se lê a obra "Gostosa Belém de outrora", do autor De Campos Ribeiro, que aborda o cotidiano da capital no princípio do século XX, retratando nas suas crônicas memorialísticas os personagens que compunham a fisionomia das ruas do bairro do Umarizal. Recorda o autor que, naquele momento "[...] sonoras figuras de pregoeiros de doces, de mingau, de ovos e galináceos [...]"⁴⁴ quer dizer, gente dos víveres praticando o comércio a miúdo, tentavam assegurar as suas tradições e costumes nas ruas da cidade moderna e disciplinada. É possível observar os costumes e as sonoridades da alimentação, que eram encenados pelos pregoeiros, em especial a simpática velha e gorda mingauzeira, que segundo De Campos Ribeiro, era muito limpa em sua vestimenta e que fazia a alegria de crianças e dos adultos, quando anunciava pelas manhãs o "Mingáu de miiiiiihlo!". O som ecoava a longas distâncias, atraindo as crianças munidas de cuias, tigelas de esmalte e canecos de lata de leite "Moça". Por volta das 14h, outro personagem percorria as ruas, anunciando em bom tom o seu produto, era o homem do "doce da Regina", o "cocadinha", e assim apregoava: "Cocadinha! Pandeló! Beijo de moça!". E, por fim, o mais excêntrico desses personagens, o português, que devido a forma que mercadejava, efetuava trocas culturais com os seus diversos fregueses.

[...] Pendurado a um braço, pequeno cabaz com os "ovos de quintal", a mão junto ao corpo. Na outra, meia dúzia de galinhas, anunciadas, em cavernoso tom, sempre como "Fran gôrd! Fran gôrd!"

Até ai, nada de máu ... Era, porém, desconcertante, de encabular, a maneira como anunciava:

- "Ov frêsko! Ov frêsko!"⁴⁵

Ainda sobre as receitas de doces, foram publicadas receitas de Sopros Divinos, Mãe Bentas, Ananás Gelado, Pão de Sol e Mandioca Seca. A receita do ananás ou abacaxi gelado era a mais simples dentre as cinco eleitas, pois consistia em resfriar a fruta em gelo abundante. Sendo uma sobremesa refrescante, bem apropriada para o clima de Belém. É preciso observar uma harmonização das preferencias alimentares, quando se verifica uma

⁴⁴ RIBEIRO, De Campos. Gostosa Belém de Outrora. Belém: SECULT. 2005. p. 69.

⁴⁵ RIBEIRO, op. cit, p. 70.



receita refinada como a de Sopros Divinos, que inclusive deixava claro na descrição que os sopros eram delicadíssimos, e uma receita a base de mandioca, um tubérculo bastante comum nas feiras e mercados da cidade. Nas demais receitas mostra-se um processo de especialização do saber culinário, isso, decorrente da utilização de ingredientes e utensílios, merecendo destaque para a as forminhas de papel, a maizena, a baunilha e o conhaque.

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

SOPROS DIVINOS. - Batem-se como para um pão de Lot 24 gemmas de ovos com 200 grammas de assucar muito fino e sêcco. Quando prestes a ir para o fôrno, deitam-se mais 100 grammas de amendoas torradas e moídas muito fino e por ultimo 200 grammas de maizena muito sêcca ao sol e algumas gôttas de essencia de baunilha. Assa-se em fôrno regular, em pequenas caixas de papel untadas com manteiga lavada. Convém fazer tudo com presteza para não abater os sopros, que crescem muito e são muito leves e delicadissimos.⁴⁶

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

MÃE BENTAS. – 700 grammas de fubá d arroz, 340 grammas de assucar, 340 grammas de manteiga, 11 gemmas de ovos, 1/2 calix de cognac. Lava-se o arroz em duas ou tres aguas e deita-se n`uma peneira para escorrer a agua; depois vae-se socando e passando por uma peneira bem fina de arame. Põe-se depois a farinha dentro de um alguidar e mistura-se com o assucar; em seguida deita-se a manteiga bem lavada e escorrida, e trabalha-se tudo com uma colher de pau até ficar bem ligado; vae-se juntando as gemmas de ovos, uma a uma, mexendo-as sempre, e por fim mistura-se o cognac. Forram-se as fôrmas pequenas com folhas de bananeiras ou com caixinhas de papel, enche-se com esta massa e leva-se a fôrno regular.⁴⁷

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

⁴⁶ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Sexta, 19 de março de 1897.

⁴⁷ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Segunda, 29 de janeiro de 1897.

ANANAZ GELADO. – Escolhe-se um ananaz que esteja bem maduro e que se julgue ser bastante doce e perfumado. No fundo de um balde de madeira deita-se uma camada de gelo esmigalhado, sobre a qual se põe o ananaz, cobrindo-o também de gelo até encher o balde. Deita-se depois alguns punhados de sal, e põe-se o balde, previamente envolvido em lã ou flabella, n`um lugar que seja fresco. Ao fim de seis ou sete horas tira-se o ananaz, lava-se em agua fresca e serve-se imediatamente. O ananaz, assim gelado é delicioso.⁴⁸

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

PÃO DE SOL. – Socam-se duas libras de assucar com uma libra de amendoas dôces, e uma libra de dôce sêcco de cidrão; accrescentam-se doze gemmas d`ovos e estando tudo reduzido a uma pasta homogenea, ajuntam-se uma libra de farinha de trigo, quatro claras de ovos batidas até formarem uma neve dura, e uma chicara, ou mais, de leite, para fazer uma massa um pouco dura, que se deita n`uma fôrma untada, e coze-se em fôrno quente.⁴⁹

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

DOCE DE MANDIOCA SÊCCO. – Toma-se um prato de massa de mandioca ralada, que se lava e expreme-se até sahir tudo o polvilho.

Por outra parte, toma-se cinco libras de assucar, com que se faz uma calda em ponto de espelho e em que se deixa a massa de mandioca. Leva-se depois ao fogo, deixa-se ferver até chegar ao ponto de assucarar; n`este estado despeja-se em taboleiros, untados de manteiga; deixa-se esfriar e corta-se á vontade.⁵⁰

⁴⁸ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Quinta, 6 de maio de 1897.

⁴⁹ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Quarta, 31 de janeiro de 1900.

⁵⁰ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Quinta, 1 de março de 1900.



É oportuno destacar que dentre as receitas analisadas encontrou-se não mais que duas de bolo e de bolinhos. Essa observação declarava as preferências da população por novos sabores, circunscritos aos pratos requintados. Sendo facilmente comprovada, quando da transcrição da receita de Bolinhos de Raiva e a do Bolo de Arroz à Paulista. No caso o Bolo de Arroz, percebe-se que a sua receita era do sudeste brasileiro, no caso, da cidade de São Paulo, pretendendo divulgar as cozinhas locais, reafirmando um cardápio nacional, provavelmente por influência do Cozinheiro Nacional. Logo, os cheiros e sabores desses doces artesanais permite recuperar lembranças da infância, a manutenção das tradições alimentares e a transmissão dos saberes culinários.

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

BOLO DE ARROZ Á PAULISTA – Bate-se uma libra de assucar com doze gemmas de ovos, e estas bem batidas, ajuntam-se-lhes doze claras de ovos, meia libra de manteiga derretida; batam-se mais um pouco, e deita-se-lhes depois uma libra de fubá de arroz. Despeja-se esta massa em fôrmas bem untadas de manteiga e leva-se ao fôrno moderado.⁵¹

As Bebidas

O açaí é uma bebida muito apreciada na região norte, e vem ganhando nos dias atuais muitos adeptos em todo o Brasil e no mundo. Essa fruta nativa da Amazônia, por seus inúmeros benefícios à saúde, vem sendo industrializada e consumida por um público praticante de exercícios físicos, na forma de sorvetes e de sucos, acompanhados de cereais e demais ingredientes. Mas, aos olhos de um paraense, significa uma heresia degustar o açaí com granola, morango e leite em pó ou condensado. Essa bebida não é uma ilustre desconhecida, pois, desde o século XIX, diversos viajantes relataram suas experiências gastronômicas com a mesma.⁵²

⁵¹ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 26 de fevereiro de 1900.

⁵² Sobre essa questão ver: TOCANTINS, Leandro. O açaí e o Tacacá. In: Santa Maria de Belém do Grão Para, Itatiaia. Belo Horizonte. 1987. pp. 302-309; CASCUDO, Luís da Câmara. Açaí, a bebida do Pará. In: Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: LTC, 1977.

Assim, Robert Avé-Lallemant em 1859, registrou que “[...] na primeira prova, achei logo muito saboroso, perfeitamente comparável com o das nossas cerejas pretas”.⁵³ Ele conta que, no aparente silêncio das ruas da cidade e sob o calor do meio dia, ouvia-se constantemente: “[...] Açai-i!, Açai-i-si!”.⁵⁴ Para Avé-Lallemant, a venda da fruta nas ruas da cidade era feita através dos ruidosos pregões dos vendedores. É interessante observar que para o viajante o açaí foi o principal alimento do povo e era oferecido por vendedores ambulantes que percorriam as ruas da cidade. Percebe-se isto no instante que ele escreve: “Esse molho cor de vinho é na margem do Rio Pará exatamente o mesmo que o mate no Rio Grande do Sul e nas repúblicas espanholas, o café fraco para as mulheres no Norte e o chá para as damas históricas”.⁵⁵ Independente do horário, o povo consome esse alimento e o seu fornecimento é proveniente das vargens dos rios vizinhos à cidade, como o rio Guamá, Moju e da Ilha do Marajó.

Então, quem vai ao Pará Parou! Tomou açaí ficou! “Assim me aconteceu, com o açaí. Quanto mais o comia, tanto maior era a atração sentida pela enorme bacia fluvial do equador; e preparei, impaciente o que me era necessário para a viagem no Rio Amazonas, a fim de gozar, durante semanas ou meses, o rio e seu mundo de palmeiras”.⁵⁶ O ditado popular, sinaliza claramente a sedução do alemão sobre o açaí. Suas impressões, contudo, divergem do casal Agassiz a propósito desse alimento. Deste modo, descrevia Jean Louis Rodolphe Agassiz, zoólogo e geógrafo suíço, em 11 de agosto de 1866, quando da sua chega à província do Pará o provérbio: “[...] Quem vai ao Pará, parou... Bebeu assai, ficou”⁵⁷ Luiz Agassiz nesse momento, optou por descansar na chácara com a companhia das senhoras da casa que “[...] me fazem conhecer a famosa bebida extraída dos frutos da palmeira assai.”⁵⁸ O autor informa todo procedimento de preparação da bebida e suas impressões: “[...] O

⁵³ AVÉ-LALLEMANT, Robert. No Rio Amazonas (1859). Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980, p. 35.

⁵⁴ AVÉ-LALLEMANT, op. cit, p. 34.

⁵⁵ Idem, ibidem.

⁵⁶ Idem, ibidem, p. 56.

⁵⁷ AGASSIZ, Luiz; AGASSIZ, Elizabeth Carry. Viagem ao Brasil-1865-1866. São Paulo. Companhia Editora Nacional. 1938, p. 188.

⁵⁸ AGASSIZ, op. cit, p. 188.



gosto é enjoativo, mas dá um prato muito delicado quando se lhe ajunta um pouco de açúcar e ‘farinha d’água’⁵⁹ e conclui que, todas as pessoas, independente das “classes” são apaixonadas pela bebida. Convém lembrar que, o gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades, portanto, um produto cultural, fruto de uma realidade coletiva onde suas predileções não são definidas pelo instinto sensorial da língua, mas, do cérebro.⁶⁰

Nesse momento ocupa-se das receitas de bebidas publicadas no Receituário da Mãe de Família, inclusive algumas eram alcoólicas, sendo servidas em ocasiões especiais. No entanto, a preocupação aqui é a descrição das suas receitas e o modo de preparo, embora consciente da necessidade de pesquisa sobre a embriaguez e os significados sociais e culturas das bebidas alcoólicas na Amazônia paraense.⁶¹ Deste modo, foram transcritas 11 receitas, abrangendo licores, vinhos de frutas, refrescos, ponches e cafés.

A utilização do gelo, produto importado, e certamente ícone de diferenciação social, na composição de refrescos e algumas bebidas, aponta as transformações vivenciadas pela sociedade paraense. Os vinhos e os licores feitos com frutas tropicais revelam o manancial de possibilidades gastronômicas da Amazônia. Além disso, essas bebidas demandavam meses para a sua fabricação. Em linhas gerais, parece claro que a preparação das receitas de bebidas listadas abaixo, necessitava de conhecimento técnico.

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

REFRESCO D`<< A PROVINCIA >>. – Deite-se n`um jarro de vidro 1/2 garrafa de vinho do Porto e um pouco de assucar, sobre o qual espremeu-se alguns pedaços de casca de limão. Espreme-se depois o limão dentro do jarro (de modo que não caiam os caroços ou pelliculas); polvilhe com um pouco de noz moscada bem ralada;

⁵⁹ Idem, ibidem.

⁶⁰ MONTANARI, Massimo. O gosto é um produto cultural. In: Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008, p. 95.

⁶¹ Sobre esse as bebidas alcoólicas e a embriaguez ver: CARNEIRO, Henrique Soares (org.). Álcool e drogas na história do Brasil. São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2005; CARNEIRO, Henrique. Bebida, Abstinência e Temperança: na história antiga e moderna. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. FERNANDES, João Azevedo. Selvagens Bebedeiras: Álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial (séculos XVI-XVII). São Paulo: Alameda, 2011; VARELLA, Alexandre C. A embriaguez na conquista da América: medicina, idolatria e vício no México e Peru, séculos XVI e XVII. São Paulo: Alameda, 2013.



deite por cima meio litro d'água filtrada. Cubra o jarro, ponha sobre o gelo por uma e sirva.⁶²

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

XEREZ RUBORISADO. – Quer a leitora uma deliciosa bebida refrigerante? – deite n'um copo um calice de Xerez e 30 gôttas de xarope de amoras, ou de groselha, ou de grenadina. Encha com gêlo moído, remexa, enfeite com ginjas maduras. Sirva com palhinhas.⁶³

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

PARA OBTER UM DELICIOSO CAFÉ. – Tome 125 grammas de bom café, torrado e moído, deite em dois copos de agua e remexa com uma colher, para facilitar a dissolução. Deixe durante 12 horas e filtre depois atravez d'um panno fino. Assim se obtém uma infusão de café muito forte.

Uma colher d'este café, deitada n'uma chaveca de leite a ferver, basta para lhe dar todo o gosto e perfume.

Um terço d'esta infusão e dois terços d'água, posta a aquecer até á ebulição, dão um café cuja côr, aroma e sabor é bem superior ao que se obtém pelo processo ordinário de decocção ou filtração em agua quente.⁶⁴

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

LIMONADA REFRIGERANTE. – Pôr n'um copo grande o sumo d'um limão, colher e meia de assucar em pó e um calice de agua filtrada. Encher com gelo moído e mexer bem. Aromatisar com algumas gotas de essencia de baunilha (ou qualquer outra de sua preferencia)

Collocar uma talhada de limão e outra de laranja ao cimo do copo. Servir com palhinhas.⁶⁵

⁶² “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 1. Quarta, 31 de março de 1897.

⁶³ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Domingo, 4 de abril de 1897.

⁶⁴ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Quinta, 8 de abril de 1897.

⁶⁵ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Quinta, 13 de maio de 1897.



RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

PUNCH CLUB UNIVERSAL. – Offerecemos ao Club Universal a seguinte receita: - Ponha n`uma grande terrina de punch meio kilo de bom assucar refinado, sobre o qual se espreme o sumo de um limão. Deita-se então na terrina duas garrafas de soda water e um açafatesinho de ginjas bem lavadas; dois limões, ás talhadas, seis laranjas em gomos e um ananaz em fatias. Remexa bem. Acrescente quatro garrafas de champagne, 1/2 garrafa de cognac e 1/2 de Madeira. Ponha ainda um copo de marrasquino, misture tudo bem, com uma grande colher de prata e sirva em copos pequenos.⁶⁶

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

GINGER-BEER. – Para fazer uma excellente ginger-beer, basta juntar cascas de seis limões raspados e pol-as no pilão com 750 grammas de assucar e 50 de cremor-tartaro.

Despeja-se por cima 8 litros d`agua filtrada e deixa-se tudo de infusão durante 24 horas. Côa se; junta-se 50 grammas de gengibre e outro tanto de espirito de pimenta. Engarrafa-se em botijas cujas rolhas se prendem com arame. Bebe-se no fim de vinte dias.⁶⁷

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

VINHO DE ANANAZ. – Tomam-se oito ananazes bem maduros, cortam-se em pedaços, sem se descascarem e socam-se com uma libra de assucar. Deita-se essa polpa em um barril aberto com doze garrafas de mel, quatro nozes moscadas raspadas, e meia onça de sementes de cardamosio; despejam-se por cima sessenta garrafas de agua quente, e deixa-se fermentar durante quarenta a sessenta dias, findo o que deita-se o líquidos limpido em um barril novo, ajuntando-se a cada dez garrafas, uma garrafa da bôa aguardente; atesta-se bem o barril, e tapa-

⁶⁶ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Quarta, 9 de junho de 1897.

⁶⁷ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Segunda, 5 de março 1900.



se bem, para guardar-se durante oito a doze mezes antes de se servir.⁶⁸

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

LICÔR DE ANANAZ. – Descascam-se tres ananazes bem maduros, a partem-se em pequenos pedaços que se poem de infusão em espirito de vinho; passados oito dias, côa-se e ajuntam-se três garrafas de agua; destillam se doze garrafas de liquido, que se misturam com quatro garrafas de agua, contendo quatro libras de assucar em solução; querendo-se, tinge-se com um pouco de amarello.⁶⁹

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

VINHO DE JABOTICABAS. – Apanham-se em dia de sol as fructas bem maduras, sem todavia terem passados de maduras; expremem-se no mesmo dia, côa-se o sumo, e misturam-se logo uma libra de assucar e meia garrafa de bôa aguardente para cada quatro garrafas de sumo; deixa se esta mistura em repouso durante doze ou quatorze dias, e depois engarrafa-se, podendo-se usar do vinho depois de passados tres mezes.⁷⁰

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

VINHO DE CAJÚS. – Espremem-se as fructas apanhadas de fresco e bem maduras; mistura-se este sumo com equal quantidade de agua; accrescentam-se duas libras de assucar para cada cinco garrafas de liquido; deixa-se fermentar, e acabada a fermentação, deita-se o liquido em um barril novo, ajuntando-se uma garrafa de bôa aguardente para cada sete garrafas de liquido; atesta-se o barril, para se servir passados cinco a seis mezes.⁷¹

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

⁶⁸ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Sábado, 17 de março de 1900.

⁶⁹ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Domingo, 18 de março de 1900.

⁷⁰ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 19 de março de 1900.

⁷¹ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Quarta, 21 de março de 1900.

VINHO DE LARANJAS DOS COLONOS. – Partem-se as laranjas pelo meio e espremem-se, ajuntando-se a este sumo igual quantidade de agua, e accrescentando-se a cada seis garrafas de liquido, uma rapadura, ou duas libras de assucar mascavado, uma noz moscada raspada e doze cravos da India; deixa-se depois fermentar durante 18 a 24 dias, e deita-se depois o liquido limpido em um barril, ajuntando-se a cada oito garrafas de liquido, uma garrafa de bôa aguardente; attesta-se o barril, tapa-se e guarda-se, podendo fazer-se uso do vinho, depois de passados seis ou oito mezes.⁷²

Pastéis

Não se sabe ao certo a origem dos pastéis, mas ao serem introduzidos na culinária brasileira experimentaram adaptações. As receitas expostas abaixo correspondem a pastéis doces, com um detalhe, nenhum deles utiliza ingredientes locais para compor o recheio. Percebe-se na composição das receitas a utilização de ovos e açúcar, já a manteiga era utilizada para dar textura e sabor ao alimento. Havia ainda, ingrediente como a pimenta, canela e amêndoas, que agradavam o paladar e indicavam uma criatividade.

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

PASTEIS DE ESTUDANTES. – Ferve-se meia libra de assucar mascavado com agua, canella e pimenta moída, até ficar em ponto de espelho; tira-se do fogo, mistura-se-lhe farinha de mandioca, mexendo-se até ficar n`uma massa meio dura. Enche-se com esta massa os pasteis e, fritos em gorduras, e cobertos com assucar e canella, servem-se.⁷³

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

⁷² “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Quinta, 22 de março de 1900.

⁷³ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Terça, 13 de fevereiro de 1900.



PASTEIS DE OVOS. – Bate-se uma dúzia de ovos com duas colheres de leite; junta-se uma libra de assucar em calda; depois de frio, torna-se a pôr no fogo, ferve-se um pouco, mexendo-se, e enchem-se com esta massa as capas feitas de massa folhada. Vao os pasteis ao forno, assam-se e servem-se com um pouco de assucar por cima.⁷⁴

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

PASTELINHOS DR BEIÇOS DE MOÇA. – Faz-se a massa de uma libra de farinha de trigo, meia libra de asucar, tres gemmas de ovos, uma colher de manteiga, uma pitada de sal, e um pouco de nata de leite, quanto basta para fazer uma massa de bôa consistencia; depois de bem trabalhada, estende e fazem-se d`ella pastelinhos do tamanho de uma meda de 2\$000, com as bordas da altura de um dedo; cozinham-se no forno, e enchem-se com um creme de amendoas.⁷⁵

Sopas

Brillat - Savarin escreveu que a sopa francesa era a melhor do mundo, e o que foi especulação se confirmou pela degustação desse alimento pelo autor.⁷⁶ Das receitas desse prato coletadas, encontrou uma que provavelmente é de origem francesa devido ao título, no caso a sopa Mônaco, que se acredita fazer referência ao Estado autônomo que tem o mesmo nome, pertencente à França. Como se pode perceber, a sopa Mônaco e de Jerimum utilizavam açúcar e leite, sendo mais leves que a sopa italiana que era composta dentre outros ingredientes pelo sal, cebola, pimenta e o queijo.

⁷⁴ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 4. Terça, 6 de março de 1900.

⁷⁵ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 3. Sábado, 24 de março de 1900.

⁷⁶ BRILLAT-SAVARIN. Especialidades. In: A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p. 78.



RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

SOPA DE JURUMÚ. – Cosinha-se em agua com sal um jurumú cortado em fatias, escorre-se, esmaga-se e passa-se no passador de folha. Acrescenta se-lhe depois leite quente sem assucar em quantidade sufficiente para as pessoas que têm de jantar.⁷⁷

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

SOPA MONACO. – Eis a receita de uma excellente sopa. Corte uma quantidade sufficiente de fatias de pão finissimas, que fará grelhar. Polvilhe-as depois com assucar, arrumando-as na sopeira. Derrame em cima leite fervendo, ligue com uma gemma de ôvo, ponha um pouco de sal – e sirva.⁷⁸

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

SOPA ITALIANA. – Cozinhem um pouco de arroz em agua e sal e com um pé de couve bem-nova e limpa. Retirem a agua e na caçarola ponham duas cebolas picadas, sal, manteiga, pimenta e caldo. Acrescentem, se quizerem, um bom molho de carne, deixem cozinhar e deem na sopeira para servir com queijo ralado.⁷⁹

Pratos

Foram detectadas 17 receitas de refeições substanciais, que se acredita que eram servidas em determinadas circunstancias, no caso, em banquetes ou em eventos especiais. Pois, alguns ingredientes eram importados, como o queijo Gruyère de origem suíça. Parte das receitas tinha em sua composição: manteiga, pães, azeite, queijo, ovos e pimenta. Através das receitas expostas abaixo, pode-se pressupor que a sociedade belenense do final

⁷⁷ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 1. Sábado, 30 de janeiro de 1897.

⁷⁸ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Terça, 23 de fevereiro de 1897.

⁷⁹ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Sábado, 13 de janeiro de 1900.



do século XIX, vivenciava um contexto de abundância de alimentos. Os títulos também sugerem os novos hábitos alimentares aceitos pela população, sob a perspectiva do sofisticado e da boa qualidade da refeição, a exemplo dos pratos: Tomates à Teodósio e o Frango no Azeite. Convém apresentar que essas receitas tinham como autores cozinheiros que, por serem homens, asseguravam a superioridade na cozinha e a paternidade do prato, no caso, Alexandre Dumas. Por fim, os equipamentos de cozinha utilizados, dinamizaram a produção desses pratos, assim como, reorganizaram o espaço da cozinha.

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

FIGADO Á ITALIANA. – Corte o fígado em fatias, polvilhe de farinha de trigo pelos dois lados, ponha-lhes um pouco de sal e pimenta do reino. Faça derreter um pouco de manteiga na frigideira e ponha a fritar as fatias de fígado, tendo o cuidado de não deixar coser demasiado. Ponha depois no prato, derrame em cima o mólho em que fritou e ao qual juntara um pouco de sumo de limão.⁸⁰

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

SALADA DE FEIJÕES VERDES. – Coser feijões verdes bem tenros em água fervendo, salgada com um grão de sal de sóda. Deixar esfriar a meio, retirar, escorrer, temperar antecipadamente com sal, pimenta do reino, vinagre e azeite.⁸¹

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

BRINGELAS EM MANTEIGA. – Corte bringelas novas ao comprido, passe-as por água de sal. Cosa as em cassarola esmaltada, com manteiga lavada, dos dois lados, por 20 ou 25 minutos, fogo não muito forte. Arrume no prato e polvilhe de salsa picada.⁸²

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

⁸⁰ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Sexta, 8 de janeiro de 1897.

⁸¹ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém. 1897.

⁸² "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém. 1897.



TERRENA DE CAMARÕES. – Eis a receita de um petisco finissimo: Descasca-se camarões grandes bem frescos, esmaga-se com igual quantidade de manteiga lavada, tempera-se e junta-se-lhe rodelinhas delgadas de truffas. Pôa-se em pequenas terrinas, de tamanho das que são usadas para crême. Põe-se a cozinhar em banho-maria, pelo espaço de uma hora. Deixa-se esfriar. Serve-se com salada.⁸³

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

TOMATES Á THEODOSIO. – Um *gourmet* paraense tem especial predilecção para os tomates. Offerecemos-lhe, pois, a seguinte receita, com o seu nome: - Corte tomates em duas fatias, faça escorrer a agua, e cozinhe em manteiga lavada durante dez minutos. Pôna no prato, polvilhe de salsa picadinha é ... saboreie.⁸⁴

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

FRANGO NO AZEITE. – Esta receita é de Alexandre Dumas. Corte um frango em pequenos pedaços; faça fritar em manteiga com trez cebolas cortadas bem fino. Quando o conjunto achar-se bem doirado, deite em cima duas colheradas de azeite doce superior e faça fritar até estar completamente cosinhado. Sal e pimenta do reino antes de servir. O frango no azeite deve ser feito rapidamente, em fogo vivo.⁸⁵

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

PEPINOS EM CRÉME. – Sabe-se que os pepinos são indigestos. Mas ha um meio de tornal-os inoffensivos. Descasque e tire as pevides a alguns pepinos, corte-se em fórmula de dados, dê uma fervura em agua de sal. Faça seccar n`um guardanapo e metta em seguida, sem ferver,

⁸³ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém. 1897.

⁸⁴ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 1 de fevereiro de 1897.

⁸⁵ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Quarta, 18 de fevereiro de 1897.



n`um mólho de leite, manteiga e farinha de trigo, - e sirva. E`delicioso.⁸⁶

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

CABEÇA DE PORCO COM LEGUMES. – Lave a metade de uma cabeça de porco, cosinhe-a em agua como se fosse carne-cosida. Accresecente, duas horas depois, um repolho cortado em dois pedaços, meia duzia de maxixes, meia dúzia de quiabos, alguns nabos e cebollas cortadas. Quando o todo estiver mais ou menos cosido, ajunte-lhe uma duzia de batatas cruas cortadas.

Salgue o caldo, ponha-lhe pimenta do reino e sirva n`uma sopeira com alguns legumes e fatias de pão. A cabeça de porco e o resto dos legumes n`um prato.⁸⁷

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

FRANGO Á VILLANOVA. – Depenne, esvasie e passe pela chamma um frango. Éncha-o d`um recheiro feito com o figado do frango, chouriço, presunto, cogumellos, truffas, salsa picadinha. Costure a abertura, dobre as pernas do frango para dentro, embrulhe-o com uma fatia fina de presunto (só a gordura) e enfie-o no espeto. Quando estiver assado, bem loiro, ponha-o n`um prato, ornado de salada-crespa ou de agriões e sirva com um molho de seu gosto, á á parte.⁸⁸

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

RINS DE CARNEIRO. – Abra os rins pelo meio e enfie-o n`um espetosinho de madeira, tempere com sal, pimenta do reino, azeite e ponha-os na grelha. Quando estão cosidos, tire-os dos espetos, arrume-os no prato e sirva-os com o molho de seu gosto.

⁸⁶ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Terça, 23 de fevereiro de 1897.

⁸⁷ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Quinta, 4 de março de 1897.

⁸⁸ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 8 de março de 1897.



Os rins tem uma pellicula que se tira facilmente deixando-os por alguns minutos de molho em agua fria.⁸⁹

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

GALLINHA RECHEIADA. – Para se recheiar uma gallinha, pica-se de uma parte libra e meia de carneiro, e d`outra parte uma quarta de toicinho com cheiros, tudo muito miudo. Poe-se a afogar o toicinho e os cheiros com metade do carneiro; estando meio afogado se colloca sobre o cepo, misturando-se com a outra metade do carneiro e picando-se tudo com 3 ovos, adubos, vinagre e pão rallado. Com esra massa se recheia a gallinha e se assa n`uma frigideira. Em cima de sôpa doirada, com sumo de limão, se manda á mesa.⁹⁰

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

UM BOM MÔLHO PARA PEIXE. – Deitem n`um vaso de barro 125 grammas de manteiga fresca, 3 gemmas de ovos, sal e uma colherinha de vinagre e mexam até adquirir espessura (*ficar grosso*). Quando servirem, juntem o caldo de um limão.⁹¹

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

POMBOS DOIRADOS. – Logo que estejam limpos os pombos, abrindo-se pelas costas, se lhes mette dentro prezunto e (ilegível), bem cortadas, do tamanho de dados. Em seguida fecham-se de novo os pombos e mettem-se n`uma frigideira com uma colher de caldo da panella.

Poem-se ao (ilegível) a coser, de vagar, com uma tampa de brazas por cima e logo que estiverem cosidos untam-

⁸⁹ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Sábado, 8 de maio de 1897.

⁹⁰ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Terça, 11 de maio de 1897.

⁹¹ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Segunda, 31 de maio de 1897.



se com uma gemma d'ovo. Em cima de fatias de pão doirados se mandam á mesa.⁹²

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

(ilegível) DE QUEIJO E LOMBO DE PORCO. – Assa-se um lombo de porco, depois de estar quatro dias em vinho e alhos; quando estiver bem assado, trincha-se em fatias delgadas.

Toma se então uma frigideira bem barrada de manteiga, ponham-se no fundo fatias de pão, sobre ellas fatias de queijo muito delgadas e por cima d'estas as talhadas de lombo de porco e depois uma camada de miolo de pão ralado polvilhado de assucar.

Quando a frigideira estiver assim cheia entorna-se-lhe por cima meia dúzia de ovos batidos e ponha-se ao forno a cozer. Antes de servir, polvilhar ligeiramente com canella pisada.⁹³

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

DOBRADINHAS DO AVARÉ. – Para este prato a parte mais espessa da dobradinha é a melhor. Depois de bem limpa, coze-se em agua com cenouras, cebolas, salsa, loiro, cravo da India, sal e pimenta. Quando estiver bem cozida, escorre-se, corta-se em pedaços de quatro dedos de largura, cobre-se com manteiga fresca derretida ou azeite, salsa picada, cebolinhas, alho picado, sal e pimenta; polvilha se com pão ralado, embrulha-se em papel untado de manteiga, poem-se sobre a grélha, retira-se depois de ter tomado côr; e serve-se com mólho picante.⁹⁴

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

OVOS REIS. – Untem um prato com bastante manteiga fresca: polvilhem de miolo de pão e colloquem em ordem tiras de queijo Gruyére bem delgadas. Quebrem então

⁹² "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Terça, 1 de junho de 1897.

⁹³ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 2. Sábado, 12 de junho de 1897.

⁹⁴ "RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA". A Província do Pará. Belém, p. 3. Quarta, 3 de janeiro de 1900.



em cima 12 ovos frescos; temperem moderadamente e cozinhem sobre cinzas quentes. Na ocasião de servir passem por cima uma (ilegível)⁹⁵

RECEITUARIO DA MÃE DE FAMILIA

OSTRAS. – Cozidas são gostosas e boas quando bem temperadas, porém, melhor é comel-as cruas com sumo de limão e pimenta, pois que, além de substanciaes, são anti-syphilitieas. Todavia são prejudiciaes á saúde nos mezes de verão. Os que usam d'elleas n'este tempo arriscam a sua vida.⁹⁶

As receitas expostas até aqui, sugerem um “triunfo” dos novos hábitos e das práticas alimentares regionais e importadas, noticiadas cotidianamente na Província do Pará, em relação ao cardápio local, transmitido oralmente de geração em geração. A partir do intercâmbio de alimentos, da substituição de produtos e da recepção dos novos ingredientes e sabores, pressupõe-se que ocorreu um efeito colateral dessa ação na cozinha paraense, ou seja, a redescoberta de velhos sabores locais. As experiências culinária exposta ao público, transformou significativamente o gosto, tornando-o cosmopolita, sendo compartilhado entre os abastados. Percebeu-se também, que as receitas apresentavam uma variedade de ingredientes locais e internacionais que combinados com a preocupação de criar uma *Belle-époque* nos trópicos, serviram de mecanismo de diferenciação social.

A importância das receitas descritas indicam as mudanças ocorridas na capital e na sociedade paraense no alvorecer do século XX. O cardápio apresentado revela o intenso contato de parte da população com as tendências gastronômicas europeias, permitindo a adoção de um novo modelo culinário na capital paraense, muito embora, conservando/respeitando os traços da cozinha amazônica. Logo, conclui-se que essas receitas foram um sucesso entre as leitoras, devido a quantidade de publicações diárias. Por fim, este texto é fruto de um desejo por experimentar novos sabores, e não teve a pretensão de esgotar ou abranger a história das receitas e dos pratos, quis somente, reconhecer os

⁹⁵ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Sábado, 6 de janeiro de 1900.

⁹⁶ “RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Quinta, 25 de janeiro de 1900.



ingredientes utilizados, os pratos servidos e a influência europeia na preparação de alimentos em Belém. Cabe ao leitor, pôr a mão na massa nesse mosaico de sabores, pois, “a prova do pudim é comê-lo”. Bom apetite!

Referências

“Ao Coelho”. O Diário de Notícias. Belém, p. 2. Domingo, 27 de julho de 1890.

“A vida em Belém”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Sábado, 18 de maio de 1895.

ALGRANTI, L. M. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitaria os frutos (séculos XV-XVIII). História. Questões e Debates, universidade Federal do Paraná, v. 42, 2005.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. No Rio Amazonas (1859). Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980.

AGASSIZ, Luiz; AGASSIZ, Elizabeth Carry. Viagem ao Brasil-1865-1866. São Paulo. Companhia Editora Nacional. 1938.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Um novo mundo cheio de novos saberes (século XV-XVIII) In: Sabores do Brasil em Portugal: Descobrir e Transformar novos Alimentos (séculos XVI-XXI), São Paulo, Editora Senac de São Paulo, 2010.

BRILLAT-SAVARIN. Especialidades. In: A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.



CERTEAU, M. de (et alli.). A invenção do cotidiano 2: Morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

CAMPORESI, Piero. A ciência do saber viver. In: Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das luzes. São Paulo: Ed. Unesp, 1996.

CARNEIRO, Henrique. Introdução. In: Comida e sociedade: um história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

COUTO, Cristiana. Introdução. In: Arte de Cozinha: Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX), São Paulo, Editora Senac, 2007.

Cozinheiro nacional, ou, Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européias; para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leite, legumes, pudins, pastéis, doces de massa e conservas para sombra; acompanhado das Regras de servir à mesa e de trinchar. São Paulo: Ateliê Editorial: Editora Senac São Paulo: 2008.

DÓRIA, Carlos Alberto. A cozinha nacional antes da feijoada. São Paulo, 2008. Prefácio.

ELIAS, Norbet. A civilização como transformação do comportamento humano. In: O processo civilizador: Uma história dos costumes. Vol. I. 2ª. Ed. RJ: Editora Zahar. 2011.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In CHARTIER, Roger. (Org.) Da Renascença ao século das luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. (Coleção história da vida privada, vol. 3).

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo de 1920. Rio de Janeiro: IBGE. 1926.

MENEZES, Bruno de. Cozinha do extremo Norte – Pará – Amazonas. In: CASCUDO, Luís da Câmara. (Org.). Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. (Raízes do Brasil)



MONTANARI, Massimo. A invenção da cozinha. In: Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

_____. A cozinha, lugar da identidade e das trocas. In: O mundo na cozinha. História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

ORTIZ, Renato. Luxo e consumo. In: Cultura e modernidade: A França no século XIX. 1ª ed. São Paulo: Brasiliense. 1991.

RIBEIRO, De Campos. Gostosa Belém de Outrora. Belém: SECULT. 2005.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Quarta, 14 de fevereiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Sábado, 27 de fevereiro de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 1. Quarta, 13 de março de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Terça, 23 de janeiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Sábado, 24 de fevereiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Quarta, 3 de março de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 8 de janeiro de 1900.



“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 22 de janeiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 29 de janeiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Terça, 2 de março de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Quinta, 22 de fevereiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Sábado, 3 de março de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Domingo, 28 de janeiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Sexta, 19 de março de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Segunda, 29 de janeiro de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Quinta, 6 de maio de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Quarta, 31 de janeiro de 1900.



“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Quinta, 1 de março de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 26 de fevereiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 1. Quarta, 31 de março de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Domingo, 4 de abril de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Quinta, 8 de abril de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Quinta, 13 de maio de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Quarta, 9 de junho de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Segunda, 5 de março 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Sábado, 17 de março de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Domingo, 18 de março de 1900.



“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 19 de março de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Quarta, 21 de março de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Quinta, 22 de março de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Terça, 13 de fevereiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Terça, 6 de março de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Sábado, 24 de março de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 1. Sábado, 30 de janeiro de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Terça, 23 de fevereiro de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Sábado, 13 de janeiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Sexta, 8 de janeiro de 1897.



“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém. 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém. 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém. 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 1 de fevereiro de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Quarta, 18 de fevereiro de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Terça, 23 de fevereiro de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Quinta, 4 de março de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Segunda, 8 de março de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Sábado, 8 de maio de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Terça, 11 de maio de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Segunda, 31 de maio de 1897.



“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Terça, 1 de junho de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 2. Sábado, 12 de junho de 1897.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 3. Quarta, 3 de janeiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Sábado, 6 de janeiro de 1900.

“RECEITUARIO DA MAE DE FAMILIA”. A Província do Pará. Belém, p. 4. Quinta, 25 de janeiro de 1900.

ROCQUE, Carlos. Quem foi Antônio Lemos. In: Antônio Lemos e sua época: História política no Pará. Belém: CEJUP, 1996.

SARGES, Maria de Nazaré. Belém: a urbe das riquezas. In: Belém: Riquezas produzindo a belle – época (1870-1912). 2ª Edição. Belém: PakaTatu, 2002.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. História: Questões & Debates, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, 2005.

_____. A comida como lugar de História: As dimensões do gosto. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

TOCANTINS, Leandro. A cozinha paraense: Como preparar um quitute. In: Santa Maria de Belém do Grão Pará, Itatiaia. Belo Horizonte. 1987.

VISSER, Margaret. Introdução. In: O ritual do jantar: As origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Editora Campus. 1998.



WALLACE, Alfred Russel. Pará. In: Viagens pelo Rio Amazonas e Negro. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1979.