

Aspectos gerais da cultura alimentar paraense *General aspects of the food culture of the State of Para*

Valdirene F. Neves dos Santos¹, Grazieli Benedetti Pascoal²

¹Nutricionista e Doutora em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo. Professor Titular do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Paulista (UNIP), São Paulo-SP, val_usp@hotmail.com.

²Nutricionista e Doutora em Ciências pela Universidade de São Paulo. Professor Adjunto III do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), Minas Gerais-MG, grazi@famed.ufu.br.

Endereço para correspondência: Valdirene santos - val_usp@hotmail.com

Palavras-chave:

Cultura alimentar
Culinária
Comida
Gastronomia
Hábitos alimentares
Frutos
Pará
Amazônia e região norte

RESUMO

A cultura alimentar da população brasileira se formou pelo conjunto de diversas influências (históricas, ambientais e regionais), nas quais cada sociedade estabeleceu diferentes costumes e hábitos alimentares, que foram construídos e consolidados ao longo do tempo. O artigo "Aspectos Gerais da Cultura Alimentar Paraense" trará para o leitor informações gerais e interessantes sobre a formação e os principais pontos de destaque da cultura alimentar do Pará, abordando influências e peculiaridades dessa gastronomia regional, conferindo a importância do resgate e da manutenção da identidade cultural de cada região.

Keywords:

Food culture
Cuisine
Food
Gastronomy
Fruit
Food habits
Pará
Amazonas and Northern region

ABSTRACT

The Brazilian food culture was formed by a set of various influences (historical, regional and environmental), in which every society established different customs and habits built and consolidated over time. The article "General aspects of the food of the state of Pará" will bring to the reader general and interesting information about the formation of the food culture of Pará and the main highlights on the subject, addressing influences and peculiarities of this "regional gastronomy" and giving significance to the maintenance of the cultural identity of each region.

INTRODUÇÃO

Por definição, cultura alimentar é um sistema simbólico, formado pelo conjunto de diversas influências (históricas, ambientais e regionais), nas quais cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares consolidadas ao longo do tempo. Dessa forma, a cultura alimentar é a expressão da identidade de diversos povos por meio da alimentação e é considerada como patrimônio imaterial^{1,2}.

A cultura alimentar brasileira é bastante complexa, e não se configura apenas como a combinação típica "feijão com arroz". A cultura alimentar brasileira foi formada, basicamente, pelo Descobrimento (chegada dos portugueses ao Brasil), pela revolução industrial, pela imigração de colonos (italianos, alemães, poloneses, japoneses, entre outros) e pelos indígenas. O resultado dessa miscigenação é uma herança cultural riquíssima, em que se fundamentam as preferências alimentares atuais¹⁻³.

A grande variação da cultura alimentar, observada entre as regiões sul, sudeste, centro-oeste, norte e nordeste do

Brasil, é consequência das dimensões continentais do país, que proporcionam "cozinhas regionais" peculiares e bem caracterizadas¹⁻³.

Os sociólogos dividiram o Brasil em três regiões em termos de culinária, e consideraram como tradições a fisiologia do gosto de três cozinhas regionais: a nordestina, a baiana e a mineira⁴. Essa divisão foi motivo de crítica pelo folclorista paraense Osvaldo Orico (1972), que afirmou que os sociólogos relegaram a única e verdadeiramente autêntica culinária, a amazônica, que é bastante típica e que compreende, também, a gastronomia paraense⁴. No Brasil, antropólogos, historiadores e sociólogos marcaram a história da alimentação brasileira com diversas publicações pioneiras⁵⁻⁷. Entretanto, somente após cerca de duas décadas observam-se profissionais de saúde, sobretudo nutricionistas e médicos, discursando a respeito dos aspectos da cultura alimentar de algumas regiões brasileiras^{3,8}.

É notório que os aspectos da cultura alimentar brasileira têm despertado interesse de profissionais de diferentes formações⁹. Desde o início da história da alimentação no Brasil, observa-se

que profissionais de áreas distintas encontram-se interessados no assunto. Contudo, a disseminação do conhecimento quanto aos aspectos da cultura alimentar de cada estado brasileiro tornou-se foco imprescindível nos últimos anos, devido ao advento da globalização, que tem alterado substancialmente o hábito alimentar da população brasileira⁹⁻¹¹. Sendo assim, o presente estudo objetivou demonstrar os aspectos gerais da cultura alimentar paraense, com vistas a identificar suas principais características e agregar conhecimento aos nutricionistas e outros profissionais interessados no tema.

MÉTODO

Para o presente estudo foram consultados materiais sobre o tema, oriundos de revistas científicas e livros técnicos, obtidos no acervo bibliográfico na região do Pará, bem como foi realizada coleta consentida de imagens em mercados, barracas e supermercados da região paraense. Em adição, realizou-se pesquisa nos bancos de dados Lilacs, Scielo e Pubmed. Como critério de inclusão, consideraram-se as seguintes palavras-chave: cultura alimentar, gastronomia, culinária, alimentação, hábitos alimentares, comida, preparações, frutos, Amazônia, região norte e Pará.

RESULTADOS

Pará

O estado do Pará é constituído por uma população de aproximadamente 7,5 milhões de habitantes; situa-se ao leste da região norte e é subdividido em 140 municípios. O município de Belém é a capital do estado, apresentando cerca de 2,1 milhões de habitantes, que é a segunda maior população metropolitana da região norte¹². Os habitantes dos demais municípios que ocupam a região da várzea do Amazonas são tradicionalmente chamados de ribeirinhos ou caboclos. O caboclo engloba a população camponesa amazônica (originada da miscigenação das antigas populações indígenas da várzea do Amazonas com os colonizadores europeus) e a africana (em menor número). No geral, a alimentação dos caboclos baseia-se essencialmente em produtos regionais, como a farinha de mandioca e espécies diversificadas de peixes, somados a uma variedade de itens alimentares secundários. O sal e a gordura vegetal são utilizados com relativa abundância na preparação de alimentos, enquanto que o arroz é consumido com certa frequência, principalmente como substituto ou complemento da farinha. A banana, a goiaba, a melancia e o melão são as frutas mais consumidas¹³.

ASPECTOS DE A CULTURA ALIMENTAR PARAENSE

A cultura alimentar paraense, parte rica da cozinha amazônica, é um verdadeiro panorama dos mais vivos contrastes. Ela é fina e exótica e, para se saborear determinadas preparações, exige-se a isenção de qualquer preconceito alimentar¹⁴.

As farinhas

Durante a colonização do Brasil, a alimentação indígena tinha como alicerce a mandioca, na forma de farinha e/ou de beijus¹⁵. Não foi à toa que Marc Grave mencionou que a farinha d'água na região do Pará, Maranhão e Amazonas era considerada "mais forte e substancial"¹⁶. Até para os paladares menos aguçados, as farinhas encontradas nessa região (farinha d'água, farinha amarela ou farinha de tapioca) apresentam excelência no sabor, superior às encontradas nas demais regiões brasileiras. A farinha de tapioca é feita com goma da mandioca e comumente consumida com a polpa do açaí. O motivo da diferença existente entre as farinhas dessa região e demais farinhas de outras regiões não foi ainda elucidado. Porém, vale salientar que o "tipiti", instrumento utilizado na confecção das farinhas após a colonização do Brasil⁷, é comumente encontrado em mercados locais de Belém do Pará.

Figura 1 - Tipiti



Chibé e Caribé

O chibé e o caribé são preparações que não se encontram em mercados ou vias públicas de qualquer cidade do Pará, visto que cada família as prepara em seu próprio domicílio. O chibé e o caribé são o sustento da casa quando não há pão, carne ou açaí. O chibé é feito com dois ingredientes, água e farinha de mandioca. Na confecção, mistura-se a água com a farinha; depois a mistura é posta para descansar a fim de intumescer-se; o resultado é uma bebida ou pirão, de sabor levemente ácido. É utilizado também como complemento para abrandar o sal do pirarucu, do peixe de mouro e do charque assado na brasa. O chibé pode ser chamado também de jacuba, não vai ao fogo e pode ser acrescido de açúcar¹⁴.

O caribé é uma espécie de mingau, servido quente, feito com farinha d'água, alho, água, sal e manteiga, e tradicionalmente tomado na cuia. É preparado com o intuito de levantar as forças de convalescentes e pacientes em período pós-cirurgia, ou é consumido pelo caboclo para experimentar um café da manhã diferente¹⁴.

Mujica

A mujica é uma iguaria tipicamente cabocla, na qual se utilizam carnes de caranguejo, siri ou peixes, cozidas previamente e temperadas com limão em água, alho, sal e margarina. Depois, retiram-se os alhos e incorpora-se a farinha; a mistura é levada ao fogo brando, até obter-se um mingau de consistência nem muito espessa e nem muito rala. Por fim, acrescentam-se temperos verdes, tais como alfavaca, chicória e coentro¹⁴.

Tacacá

O tacacá é uma preparação constituída por subprodutos da mandioca (tucupi e/ou goma), camarão seco, jambu e diversos temperos¹⁷.

O tacacá é comercializado pelas tacacazeiras nos espaços públicos no estado do Pará, e também em cidades amazônicas. O preparo do tacacá envolve uma sequência complexa: os ingredientes (goma, tucupi, camarão e jambu) são preparados, colocados separadamente em vasilhas apropriadas e transportados para o ponto de venda. O tacacá singulariza-se também pelo fato de ser servido em cuias, confeccionadas a partir do fruto da cuieira, e consumido com a dispensa de talheres, evidenciando uma intimidade particular com a comida. O tacacá apresenta grande variação de sabor, que se deve à qualidade dos produtos utilizados, bem como às técnicas empregadas no preparo dos ingredientes. O tacacá se tornou uma comida de rua fortemente associada às identidades e aos pertencimentos sociais, e pode estar ligado aos costumes de povos indígenas.

Entretanto, o tacacá que se consome nos dias de hoje nas cidades da região norte é, sem dúvida, uma preparação que tem sofrido diversas influências culturais, pois a receita tradicional pode sofrer variações¹⁷.

Pato no Tucupi

O tucupi é um líquido de cor amarelada, extraído da mandioca brava, que proporciona o mais exótico sabor da culinária local quando fervido com os seguintes condimentos: sal, alho, pimenta-do-reino e pimenta-de-cheiro¹⁴.

Enquanto o jambu é uma planta nativa da região norte, cujas folhas cozidas deixam uma sensação agradável de ardor e dormência nos lábios¹⁴.

O pato no tucupi é uma das mais famosas preparações da culinária paraense, considerada iguaria fina, sinônimo de fartura e de tradicionalismo. Muito consumido nos dias de festas como Natal, dia das mães e dos pais, aniversários e principalmente durante o Círio de Nazaré. Trata-se de um pato temperado e assado ao forno, cortado, servido imerso em tucupi fervente, com folhas de jambu^{14,15}.

Figura 2 - Pato no Tucupi



Figura 3 - Jambu



Açaí

O açaizeiro é uma palmeira abundante na Amazônia, principalmente nas áreas de várzea, cujo fruto é chamado de açaí (*Euterpe oleracea*)¹⁸. Esse fruto ocupa o primeiro lugar na mesa diária do paraense, independentemente da classe socioeconômica, sendo largamente consumido na forma de polpa batida e misturada com farinha d'água ou farinha de tapioca, como acompanhamento de pratos salgados. A polpa de açaí pode ser utilizada também no preparo de sucos, sorvetes e sobremesas. Para os paraenses, o açaí representa muito mais do que um fruto, pois pode ser fonte de renda para as famílias, apresentando, dessa forma, importância econômica local¹⁴.

Figura 4 - Açaí



Maniçoba

A maniçoba está ligada a costumes de povos indígenas, e sua preparação ocorria em ocasiões especiais ou acontecimentos importantes. Posteriormente, a maniçoba sofreu influência dos colonizadores brancos, que a ela acrescentaram defumados⁴. Atualmente, a maniçoba é preparada com os mesmos ingredientes utilizados para o preparo da feijoada, substituindo-se o feijão pela maniva. As manivas são folhas tóxicas da mandioca, que necessitam ser cozidas por cerca de seis dias para se eliminar as toxinas^{4,14}. Atualmente, são vendidas preprocessedas (cozidas e moídas) e empacotadas, nos supermercados da região paraense.

É comum o preparo da maniçoba nos quintais de muitas famílias paraenses, as quais utilizam o fogão a lenha. A maniçoba, como o tacacá, é comercializada pelas tacacazeiras nas praças centrais das cidades paraenses. A maniçoba é constituída pelos seguintes ingredientes: maniva, carne bovina e suína, toucinho, mocotó, linguiça, chouriço, charque, bucho de boi, bacon, louro, cebola e pimenta-de-cheiro^{4,14}.

Figura 5 - Maniçoba com arroz



Turu

O turu é um molusco bivalve, branco-leitoso, de 30 a 40 cm de comprimento, conhecido como bicho-de-pau, comumente

Figura 6 - Maniva



consumido na Ilha de Marajó pelos caboclos da região da várzea. As árvores onde os turus são encontrados são cheias de furos, e eles habitam somente árvores caídas, derrubadas pelas forças da natureza ou pelas mãos do homem. O turu, à exceção da cabeça, que é dura, assemelha-se à casca da ostra; é gelatinoso e dono de dentes afiados e possantes, que lhe permitem intrometer-se pelas árvores do mangue e ali habitar, depois de abrir vários caminhos. O turu costuma ser temperado com sal, limão, pimenta, alho e cheiro-verde, devendo descansar o tempo suficiente para soltar uma substância leitosa que, durante o cozimento, formará o caldo, não ultrapassando o tempo de cocção de dois minutos; caso contrário, endurece e perde o sabor. Porém, o caboclo normalmente retira as vísceras, lava-o, tempera com sal, limão e pimenta e o consome cru¹⁴.

Arubé

O arubé é uma espécie de mostarda que os nativos usam como condimento, produzida com a massa da mandioca prensada no tipiti, misturada com tucupi, pimenta-de-cheiro, alho, coentro, alfavaca e chicória. Quando se pensa em mostarda de qualidade, a atenção volta-se para a França e a Alemanha; contudo, segundo especialistas, o arubé apresenta qualidade semelhante às mostardas francesas e alemãs¹⁴.

PESCADOS DA REGIÃO PARAENSE

Pirarucu

O pirarucu ocupa um lugar de destaque entre os peixes da região. É o maior peixe de escamas brasileiro, chegando a pesar até 80 kg e a medir 2,5 metros. Quando salgado, o pirarucu é conhecido como “bacalhau da Amazônia” devido às semelhanças entre os dois peixes. O pirarucu salgado é vastamente utilizado na

cultura alimentar paraense, podendo ser consumido assado ou cozido¹⁸.

Piracuí

O piracuí foi consumido por diversas tribos indígenas da Amazônia. Na época de águas baixas (seca), ocorria fartura de alimentos oriundos de caça e pesca, entretanto, havia dificuldades em épocas de águas cheias, pois os peixes se deslocavam para arredores e a caça se afugentava. Sendo assim, surgiu a ideia de conservação dos alimentos: a carne de caça fervia-se com ervas aromáticas, que a conservavam por diversos dias^{14,15}. Para o preparo do piracuí, colocam-se os peixes no moquém, que é um buraco feito no solo, comprido e raso, onde se faz um fogo a lenha com espetos de paus aromáticos. Os peixes são levados para um forno de barro aberto, onde são desfiados e torrados, transformando-se em farinha de peixe^{14,15}.

Os indígenas, ao saírem para a pesca, levavam como refeição a farinha de peixe (piracuí) misturada com farinha de mandioca. O piracuí de Acari é caracterizado por coloração escura. O consumo do piracuí tornou-se popular; ele pode ser utilizado no preparo de bolinhos, tortas ou para engrossar sopas e mujicas^{14,18}. Em Belém, o piracuí é encontrado nas grandes redes de supermercados da cidade¹⁴.

Peixes dos Rios

Há diversos outros peixes que fazem parte da cultura alimentar paraense, são eles: gurijuba, piramutaba, acangatás e a uritinga. São peixes fibrosos, que podem ser preparados cozidos (caldeirada tradicional) no tucupi com jambu. Vale salientar que, do gurijuba, a cabeça é a parte mais apreciada. Por outro lado, a piramutaba é comumente exportada para os Estados Unidos, onde é conhecida como cat fish e, na mesa do caboclo, é servida cozida ou frita, com tucupi e jambu, ou acompanhada pela polpa de açáí. Outra variação na preparação é quando, após a salga, utilizam-se folhas de vinagreira, jerimum, macaxeira, quiabo e maxixe. Na capital e nas grandes cidades, a piramutaba é considerada um “peixe reimoso”, sendo raramente encontrada em cardápios caseiros ou de restaurantes. Os restaurantes típicos paraenses preferem apresentar aos seus clientes a dourada e o filhote (piraiíba), os quais são mais nobres e apresentam carne mais saborosa. A dourada e o filhote são bastante requisitados pela maioria das pessoas, seja na forma de caldeirada tradicional ou com tucupi e jambu. O acangatá ou cangatá é assim denominado por possuir no centro do dorso um osso de formato que se assemelha às selas usadas nos cavalos. Em geral, os acangatás são encontrados mais frequentemente no Rio Paracauri que banha a cidade de Soure, a mais importante da Ilha do Marajó¹⁴.

FRUTAS REGIONAIS

Ingá- Cipó

O ingá-cipó (ingá-cica, ingá-xixica, ingá-facão, ingá-de-macaco, ingaí) é um fruto em forma de vagem, bastante comprido, consumido sem a casca em estado natural, cuja polpa é doce, macia e fibrosa. Apesar de existirem duzentas espécies deste fruto na Amazônia, apenas cinco são comestíveis. Há outros tipos de ingá cuja polpa é bastante escassa, porém não menos atrativa, principalmente para as crianças ¹⁴.

Cupuaçu

O termo cupuaçu origina-se do tupi “*Kupua’su*, cupu grande”. É uma fruta tipicamente amazônica, cultivada em todo o estado do Pará e no norte do Maranhão, é a maior entre o gênero *Theobroma* (*Theobroma grandiflorum*)¹⁵. O cupuaçu é a fruta mais famosa do Pará, possui uma forma alongada com as extremidades arredondadas, de tamanho variável entre 12 e 25cm de comprimento por 10 a 15cm de diâmetro, e peso médio de 1.500 gramas. Possui epicarpo (casca) duro e lenhoso, mas facilmente quebrável, recoberto de pequenos pelos ferruginosos que se desprendem com o manuseio. Possui polpa branca de sabor ácido e aroma intenso, mas muito agradáveis. Comumente utilizado na preparação de sobremesas, sucos, compotas, sorvetes, licores e bombons. As sementes, depois de secas, são excelentes no preparo de chocolate branco¹⁴.

Figura 7 - Cupuaçu



Bacuri

Fruto nativo da região Amazônica e encontrado em maior quantidade no estado do Pará. O bacurizeiro, árvore cujo fruto é o bacuri, pode chegar a medir aproximadamente 25 metros de altura, e possui a copa em forma de cone voltada para baixo.

O bacuri (*Platonia insignis*) é um fruto de tamanho ovoide de cor amarela e casca grossa resinosa. As sementes são envolvidas por uma polpa branca muito aromática e de sabor ácido e agradável. Com a polpa são preparados os mais variados tipos de sobremesas, como doces, sorvetes, cremes, geleias, recheio para tortas. Pode-se também consumi-la ao natural ou em forma de suco¹⁴.

Bacuripari

O bacuripari (*Garcinia brasiliensis*) é um fruto de origem amazônica, muito apreciado pela maioria da população paraense, pertencente à família do bacuri, sendo geralmente consumido in natura. Possui uma polpa menos carnuda, comparado ao bacuri. No seu interior encontra-se uma polpa branca envolvida em sementes, mucilaginosas, bastante ácidas, de sabor agradável¹⁴.

Figura 8 - Bacuripari



Biribá

O biribazeiro é facilmente cultivado nos quintais belenenses, devido à facilidade em germinar, crescer e frutificar. Possui grande semelhança física à família da Anonácea (fruta-do-conde, atemoia, graviola). O biribá (*Rollinia mucosa*) é originário da fronteira da Amazônia brasileira com a peruana, e espalhou-se por toda região, alcançando o nordeste brasileiro, dispersando-se, também, pelas Antilhas e abrangendo partes do Caribe^{14,18}.

O biribá possui polpa esbranquiçada, doce e de suave paladar, sendo consumido em estado natural ainda que possa ser aproveitado no preparo de sucos, sorvetes ou batido com leite^{14,18}.

Buriti

O buritizeiro é uma frondosa palmeira que se desenvolve nos alagados, igapós e nas beiras de rios. Mede entre 20 e 25 metros de altura e seu nome vem do tupi-guarani, significando

Figura 9 - Biribá



“o que contém água”. O buritizeiro gera um fruto chamado buriti (*Mauritia vinifera*), que é encontrado em grandes concentrações por toda a Amazônia, talvez porque seja dispensado nas águas e, assim, germina espontaneamente. Do fruto do buriti, por exemplo, tiram-se óleos e amidos, com os quais se fabricam diversos produtos, como sabão, bebidas fermentadas, sucos e doces variados. Com as folhas do buritizeiro, se fazem cobertura de casas e cordas resistentes. O fruto é encontrado de janeiro a julho, e apresenta cor vermelho-escuro, com casca dura, semelhante a escamas de peixe. A polpa do buriti está entre a casca e o caroço e apresenta-se como uma massa de cor abóbora densa e cheirosa, porém bastante oleosa. A polpa de buriti pode ser utilizada para o preparo de doces, para consumo com farinha de mandioca e para acompanhamento com peixes, camarões ou charque frito^{14,18}.

Figura 10 - Buriti



Pupunha

A pupunha, cujo nome científico é *Bactris gasipae*, é cultivada no Pará, assim como em toda a região amazônica, parte do nordeste brasileiro, e Américas do Sul, Central e do Norte. A

pupunha com a casca, quando levada à cocção com um pouco de sal, adquire coloração avermelhada ou amarelada. O fruto maduro da pupunha é cozido, enlatado (em salmoura, vinagre ou azeite) e moído para ser utilizado em diversas preparações, tais como refogados de carne, pães e sorvetes. A pupunha também pode ser utilizada como ração para aves, suínos e gado leiteiro; manteiga de pupunha; vinho; vinagre; álcool; óleo de polpa e de semente¹⁴.

Vale salientar que a pupunheira vem alcançando sucesso na produção de palmito, por suas características agronômicas, visto que pode servir como fonte de renda para muitas famílias e se apresenta como um fruto de alta adaptação climática^{14,18}.

Figura 11 - Pupunha



Castanha-do-pará

A castanha-do-Pará (*Bertholletia excelsa*) não é exatamente o fruto da castanheira, e sim a amêndoa que fica dentro da semente. O fruto é chamado ouriço, tem casca lenhosa, rija, rugosa, de formato esférico, um pouco achatado e peso variando entre 200 gramas a 1,5 kg. Em seu interior, possui cerca de 18 sementes, dentro das quais estão as castanhas, com características

Figura 12 - Ouriço da castanha-do-Pará



físicas iguais às do ouriço, com diferença na forma, que é triangular-angulosa e mede entre 4 e 7 centímetros. As sementes representam cerca de 25% do fruto^{14,18}.

Outros Frutos

Há diversos outros frutos não abordados nesta revisão bibliográfica (taperabá, camapu, piquiá, tucumã, camutim, uxi e marajá), que são tão importantes quanto os frutos apresentados e também fazem parte de diversas preparações da cultura alimentar paraense.

CONCLUSÃO/COMENTÁRIOS FINAIS

O presente estudo de revisão apresenta-se relevante na medida em que oferece informações sucintas e importantes acerca da cultura alimentar paraense. Em uma sociedade onde se busca a transdisciplinaridade¹¹ nas equipes de trabalho, cabe aos

profissionais de saúde, sobretudo aos nutricionistas, possuir uma visão ampla sobre a cultura alimentar de cada estado brasileiro, a fim de adequar o seu trabalho à realidade cultural de cada indivíduo.

Ainda, o atendimento nutricional quando recomendado, somente terá sucesso se o nutricionista conhecer e souber respeitar a cultura no qual seu cliente/paciente está inserido. É importante a orientação para uma alimentação equilibrada nutricionalmente e que, ao mesmo tempo, considere as peculiaridades da cultura alimentar, a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional dessa população.

Agradecimentos

À professora Leidiane Nazaré Sena Franco e aos guias de turismo Raphaela Soeiro e Joabe Peixoto, da empresa "Garrote Turismo"- Belém do Pará – Brasil.

REFERÊNCIAS

- Assunção, RB. *Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável*, 2006 [Tese de Doutorado, Universidade de Brasília-UnB].
- Maciel ME. Uma cozinha Brasileira. Disponível em < bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/download/2217/1356>Consulta em julho, 2013.
- Philippi, ST. *Nutrição e Técnica Dietética*. 2º Ed. Barueri, SP. Editora Manole; 2006, pp 239.
- Orico, O. *Cozinha Amazônica 1ª Ed.* Pará: Editora da Universidade Federal do Pará. Coleção Amazônica. Série Ferreira Penna; 1972, pp 38-47.
- Freire, G. *Casa Grande & Sensala*. 26ª Ed. Rio de Janeiro. Editora Record; 1989.
- Carneiro, H & Ulpiano, TM. A história da alimentação: balizas historiográficas. *An Mus Paul*. 1997;12(5):9-91.
- Cascudo L. C. *História da Alimentação no Brasil*. Editora da Universidade de São Paulo. 2º Ed. São Paulo. 1983; pp 111.
- Fisberg, M; Jamal, W; Cozzolino, SMF. Um, Dois, Feijão Com Arroz - a Alimentação no Brasil de Norte a Sul -1 Edição. Rio de Janeiro: Atheneu. 2002.
- Rodrigues, J. Por uma da alimentação na cidade de São Paulo: Décadas de 1920 a 1950. *Rev Estud Soc. Bogotá*. 2009;33: 118-28.
- Canesqui, AM & Garcia, RWD. Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação. Disponível em < http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf>Consulta em julho. 2013.
- Iribarry, IN. Aproximações sobre a Transdisciplinaridade: Algumas Linhas Históricas, Fundamentos e Princípios Aplicados ao Trabalho de Equipe. *Psicol Reflex Crít*. 2003; 16(3):483-490.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em < <http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=pa>>. consulta em julho, 2013.
- Murrieta, RSS. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. *Rev Antropol*. 1998;41(1):45-60.
- Rodrigues, A B. Sabor Selvagem. *Revista "Nosso Pará"*. 2000;(7): 30-52; 67-73; 102-122.
- Vianna, A. Comidas típicas. Seção Obras do Pará. Biblioteca Arthur Vianna, 2000, pp1-9.
- Marc.G. *História da Alimentação no Brasil*. In: Cascudo L. C. 1ª Ed. Editora da Universidade de São Paulo, São Paulo. 1983; pp. 111.
- Bitter, D. Comida, trabalho e patrimônio. Notas sobre o Ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. *Horiz Antropol. Porto Alegre*, 2012;18(38): 213-36.
- Belemtur. *História de Belém*. Coleção Belemtur. Editora Dinâmica. Belém. Pará, 2003;1- 8.

Submissão: 22 de julho de 2013

Aprovado para publicação: 27 de agosto de 2013.