

Moraes, Taynah Meira de, *Das mesas aos jornais. A identidade alimentar de Belém do Pará na mídia*. Curitiba: Appris Editora, 2025. 173 pp. ISBN 6525080037

Texto recebido em / Text submitted on: 13/05/2026

Texto aprovado em / Text approved on: 11/06/2026

As questões de partida deste livro articulam-se em torno da seguinte problemática: como é que os sabores se tornam património cultural e os pratos locais e/ou regionais se popularizam e se convertem numa marca identitária de uma determinada localidade, região ou estado? Qual o papel que os meios de comunicação têm na elevação das comidas típicas populares a património, tantas vezes consideradas inferiores?

Definidas as interrogações, a autora procura responder-lhes, tomando, como estudo de caso, a cozinha de Belém do Pará, reconhecida pela UNESCO, no ano de 2015, cidade criativa da gastronomia. Um título honroso que presta homenagem à culinária amazónica que mistura influências indígenas, sobretudo do povo Tupinambá, africanas e europeias, em particular, portuguesas. A cidade fez dos seus produtos locais - o açai, o cupuaçu, o tucupi, o bacuri, entre outros ingredientes exóticos, alguns dos quais constituíam a base da subsistência das populações amazónicas - um ativo turístico, o que a converte num objeto de investigação peculiar.

A valorização dos patrimónios alimentares constitui, na atualidade, um desafio social, um instrumento de ação política e de estratégia comercial. Serve de fundamento a projetos e a recursos de tipologia variada, assim como assume um papel essencial na construção das identidades culturais e nas dinâmicas de desenvolvimento dos territórios, em especial turísticos. Essa valorização tanto decorre da erosão das práticas alimentares tradicionais e da standardização dos hábitos e dos gostos como de novas lógicas de concertação local que articulam passado e presente, tradição

e modernidade, e que propõem a recuperação dos saberes-fazer e dos alimentos representativos das culturas alimentares, ditas “autênticas”, entendendo-as como uma riqueza cultural a preservar.

Esta pesquisa enquadra-se numa área de estudo interdisciplinar que tem tido grande dinamismo em todo o mundo, e que cruza cultura, identidade e desenvolvimento mercantil, tendo como pano de fundo um quadro metodológico que associa a história ao jornalismo e aos estudos antropológicos e etnográficos, mobilizando estas áreas do saber para se interpretar o presente a partir do passado e compreender as características diferenciadoras das comidas típicas do Pará.

Com engenho e arte, Taynah Meira de Moraes, licenciada em Jornalismo e Mestre em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, conduz-nos, como se de uma viagem se tratasse, ao processo de patrimonialização da gastronomia paraense, destacando, nessa trajetória, os antecedentes, as etapas, os protagonistas, os fatores da sua vinculação profunda ao território, acabando por se deter na sua importância como recurso na promoção turística.

Publicado pela editora Appris, de Curitiba, o livro *Das mesas aos jornais. A identidade alimentar de Belém do Pará na mídia* corresponde à sua dissertação de mestrado, defendida no ano de 2021, sendo complementado com um prefácio de Irene Vaquinhas. Tem por base um alargado trabalho de levantamento de fontes, em grande parte recolhidas na imprensa paraense, recorrendo ainda a vários testemunhos. Estrutura-se em quatro capítulos, a que acresce uma introdução em que é feito o enquadramento geral do tema, um breve estado da arte e definidos os conceitos e as metodologias. Termina com uma conclusão e a listagem bibliográfica.

No primeiro capítulo abordam-se os pontos de vista teóricos que sustentam o trabalho, e onde a autora escarpeliza as teorias da comunicação e do jornalismo, de modo a apreender o papel dos *mass media* na construção da identidade cultural, sobretudo em relação com a gastronomia.

No segundo capítulo problematizam-se as cozinhas típicas e regionais, interrogando o sentido e o conteúdo dessas designações que remetem para as “cozinhas de *terroir*”, representativas das “pequenas pátrias culinárias”. Com vista a captar os pratos locais e regionais procede a uma pesquisa em livros de culinária brasileiros, sobretudo do último quartel do século XIX, no momento em que a culinária estrangeira, sobretudo

francesa, marcava o tom e o estilo das mesas internacionais de elite e naturalmente também brasileiras.

A construção dos discursos nacionalista e regionalista, assim como a consolidação da identidade alimentar de Belém do Pará, é o tema central do terceiro capítulo, o qual constitui o cerne e o coração deste livro. Neste ponto da obra, a autora mergulha na cozinha paraense, mostrando, como a própria esclarece, na p. 75, que “a linha que separa pratos e ingredientes de origens africanas, indígenas e portugueses é muito ténue, muitas vezes inexistente em seus preparos, pois essa culinária nasce exatamente dessa mistura”. Comida mestiça chama-lhe com propriedade a historiadora paraense Sidiana Macêdo, coorientadora da dissertação. Em linha de continuidade com essa afirmação, a autora traça o percurso cultural que exalta essa cozinha sincrética, em sabores e gostos, procedendo ao levantamento dos seus ingredientes essenciais, que associa produtos locais, como o açaí, a mandioca, a maniçoba, entre outros, a técnicas e temperos bem portugueses como a cebola e o alho.

Foram os autores modernistas (pintores, escritores, jornalistas...), que, nos Anos Vinte, iniciaram a “descoberta cultural e gastronómica” do Pará, a qual se enquadra num contexto mais amplo de construção das identidades regionais. No momento em que o conhecimento das tradições, da história local e dos saberes-fazes regionais são interpretados como condições para o progresso e para o apego às “pequenas pátrias”, a gastronomia local converte-se num dos instrumentos dessa afirmação. Com minúcia mostra-nos o papel desempenhado pelo círculo artístico e gastronómico conhecido pela Academia do Peixe Frito, sediada num espaço icónico de Belém do Pará, o mercado de Ver-o-Peso, na valorização e difusão da cultura paraense, e muito em particular, dos costumes alimentares locais, seja através da publicação de obras, como a *Panela de Barro* (de 1947), seja através de artigos, relatos na imprensa ou pinturas.

A partir desse momento, a comida paraense ganha maior relevância, captada pela autora nos manuais ou nos guias turísticos do estado do Pará, bem como na criação de botequins específicos de comida típica ou nos menus dos restaurantes que registam a “maniçoba e o peixe à moda da casa”, o tucupi, o jambu, a par de pratos de matriz internacional, como era comum ao tempo. Desde os anos oitenta do século XX, a visibilidade exterior da culinária paraense alcança relevo nos cenários regional e nacional,

conquista o Brasil e lentamente lança-se à conquista do mundo, matéria analisada no último capítulo.

O levantamento das notícias da imprensa na década de 1980, em particular do *Diário do Pará*, tanto em termos qualitativos como quantitativos, é a fonte base deste capítulo que evidencia o avanço significativo de informações sobre a culinária local, do número de restaurantes e botequins de comida paraense, de investimento de chefes locais nessa culinária. Corresponde também a um período em que a cozinha mestiça surge associada a uma das manifestações religiosas mais importantes e concorridas da América do Sul, o círio de Nazaré, na cidade de Belém, elevado a património cultural da humanidade em 2013, e que constituiu um fator decisivo na afirmação da identidade alimentar paraense.

Fundamental também nessa promoção foi a visibilidade nacional e internacional que lhe é dada, sobretudo a partir do momento em que consagrados *chefs*, como Paulo Martins, a passam a promover. “Casquinho de caranguejo”, vitela de búfalo, pirarucu, pato no tucupi e jambu, tacacá, entre outros pratos, adquirem um alargado reconhecimento e reputação no estrangeiro. Esta valorização obedece a uma evolução progressiva, como esclarece a autora, ao escrever que “a regionalização da cozinha do Pará constitui um processo gradual, tendo contado com a presença e/ou contributo de diversos autores”, desempenhando os *media* um papel importante nessa divulgação (p. 154). Sem dúvida alguma. A cozinha mestiça paraense, independentemente dos seus méritos e originalidade, foi posta na boca do mundo pelos jornalistas...

O livro *Das mesas aos jornais. A identidade alimentar de Belém do Pará na mídia* é uma obra densa de informação, bem redigida e que abre numerosas pistas de reflexão, constituindo uma boa porta de entrada para o melhor conhecimento da comida paraense, dos processos da sua difusão e circulação nacional e internacional. Um livro que conta uma história, mas que nunca esquece que o paladar e os sabores também alimentam o coração e a alma.

Irene Vaquinhas

Professora Catedrática Jubilada da FLUC / CHSC

irenemcv@fl.uc.pt

<https://orcid.org/0000-0003-1889-165X>