

RESUMO EXPANDIDO

**O AÇAÍ COMO IDENTIDADE ALIMENTÍCIA NA CONSTRUÇÃO DE
BELÉM COMO CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA: BREVE
CONTRIBUIÇÃO HISTÓRICA AO DEBATE**

Mayana de Albuquerque Vasconcellos
Universidade da Amazônia
mayanavasc@hotmail.com

Marcia Cristina Ribeiro Gonçalves Nunes
Universidade da Amazônia
marcianunes2011@gmail.com

Palavras-chave: Belém; Identidade Alimentícia; Cidade Criativa; Gastronomia; Açaí.

Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS): 11 – Cidades e Comunidades Sustentáveis

1 CONTEXTUALIZAÇÃO E PROBLEMA DE PESQUISA

Em busca de alternativas de desenvolvimento voltadas para a população interna com base nas potencialidades locais, desde os anos de 1990 tem-se no estado do Pará políticas públicas e financiamento que se direcionaram para o turismo e pequena produção agrícola (Tagore, 2017).

Dentre as políticas públicas de pequena produção agrícola tem-se o apoio financeiro para que agricultores familiares de áreas de várzea passem a produzir açaí, um fruto tipicamente regional e que faz parte da culinária paraense e belenense. Em consequência, a produção de açaí cresceu substancialmente no estado do Pará entre os anos de 1990 e 2017 (Ibge, 1996, 2007, 2017).

De fato, o açaí, a partir dos anos 2000 saiu das fronteiras do Pará e hoje é um fruto conhecido nacional e internacionalmente. Destaca-se, porém, que o fruto é consumido de forma diferente em Belém e arredores e em outras regiões do Pará, estados e países para onde ele é exportado. Em Belém e municípios próximos, seu consumo é predominantemente baseado na culinária e cultura alimentar local. Fora de Belém e municípios que o produzem, o açaí entra na rota da gourmetização.

Pode-se dizer que a gourmetização do açaí e de outros insumos e pratos culinários tradicionais paraenses em Belém adentraram nessa rota a partir do avanço do turismo no município e da entrada da cidade na Rede de Cidades Criativas do Programa Unesco, em 2015, quando tornou-se Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO. A questão que emerge é: de que forma a inserção de Belém como cidade criativa da gastronomia impacta a cultura alimentar e identidade alimentícia da população local?

2 OBJETIVO

O objetivo geral da pesquisa em andamento é entender as relações entre as origens da cultura alimentar e o modelo de cidades criativas na gastronomia Belenense, a partir da produção e cultura do açaí como insumo regional. Parte-se do pressuposto de que a inserção de Belém como cidade criativa da gastronomia impacta a cultura alimentar e identidade alimentícia da população local. Para analisar esse pressuposto, a pesquisa tem dentre seus objetivos específicos a discussão sobre as origens da cultura alimentícia do açaí e sua interseção com o significado de cidade criativa assumido por Belém no projeto aprovado pela UNESCO. Nesse viés, o primeiro passo é reconstituir o açaí na história cultural e tradição alimentar em Belém.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

O referencial teórico que conforma a pesquisa é alicerçado em três conceitos básicos: cidade criativa, cultura alimentar e identidade alimentícia.

Introdutoriamente, cidade criativa é aquela que usa sua criatividade a partir de sua cultura e do talento de seus habitantes para gerar produtos e serviços e consequentemente fazer disso negócios econômicos que rendam resultados em nível local (Reis, 2011).

O termo cidade criativa está relacionado com o conceito de economia criativa. São várias as definições sobre o conceito de economia criativa. Neste trabalho, apoia-se em Reis (2012) que entende economia criativa como setores e processos com valor simbólico e econômico que valoriza a criatividade e dão pistas para se compreender a cultura e identidade local.

Cultura alimentar, por sua vez, pode ser entendida como um conjunto de saberes e práticas relacionadas a alimentação que depende da origem da população, do ambiente onde vive e da forma como as pessoas concebem e preparam seus alimentos no dia a dia (Braga, 2004). De fato, cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares dentro de um sistema simbólico (Braga, 2004) que se consolidam ao longo do tempo conformando a identidade alimentícia.

Assim, identidade alimentícia é a forma predominante de práticas alimentares de uma determinada sociedade (Muller, 2012). As tradições alimentares peculiares de cada sociedade (ou grupo social) têm importância no seu autorreconhecimento e autoestima, expressando e afirmando determinado valor, ou seja, a forma como se alimentam materializa a identidade alimentícia de um grupo social ou sociedade.

4 METODOLOGIA

Metodologicamente a pesquisa está alicerçada no método de estudo de caso. Yin (2015) distingue fatos contemporâneos de estudos históricos, entretanto destaca a importância da análise histórico-temporal para entender fatos presentes. Isto quer dizer que o estudo de caso também recorre aos fatos históricos como requisito fundamental para compreender o presente. Assim, por se focar especificamente em Belém como cidade criativa da gastronomia, e no açaí enquanto insumo e/ou produto gastronômico, optou-se pelo método de estudo de caso. Entende-se que este método possibilita a análise interrelacionada de cidade criativa enquanto fenômeno contemporâneo, com cultura alimentar e identidade alimentícia que são fenômenos que se estabelecem no desenrolar da história.

Um dos passos procedimentais da pesquisa está na reconstituição histórica do açaí na cultura e tradição alimentar da população de Belém. Para este passo, definiu-se a pesquisa histórico-documental apoiada na literatura já escrita sobre o assunto. Outros passos serão seguidos (análise do projeto de Belém cidade criativa da gastronomia apresentado à Unesco, entrevistas com os planejadores e executores da proposta em nível governamental, e entrevistas com Chef que usam o açaí como insumo para

gourmetização), mas para efeito dos primeiros resultados da pesquisa apresentados neste resumo expandido, a metodologia adotada foi de análise bibliográfica.

5 RESULTADOS PRELIMINARES

5.1 O açaí na história cultural e tradição alimentar em Belém

As práticas alimentares estão associadas diretamente com o sentimento de pertencimento de um lugar. A importância de se conhecer a história da alimentação permite que se conheça os produtores alimentares que fazem parte da cultura material e as origens de sua criação.

Antes da fundação oficial de Belém do Pará em 1616, a região onde a cidade está localizada já era habitada por povos indígenas, especialmente das etnias tupinambá e tupiniquim (Cruz, 1973). Esses povos tinham uma cultura rica e diversa, baseada na agricultura de subsistência, na pesca e na coleta de frutos da floresta. Dentre esses frutos da floresta já estava o açaí.

Segundo Mourão (1999), o açaí já era uma parte importante da cultura e da alimentação dos povos indígenas. Originário da região, de fato o açaizeiro cresce abundantemente nas florestas tropicais úmidas da Amazônia, especialmente ao longo das margens dos rios. Os povos indígenas já consumiam o açaí e desenvolveram técnicas tradicionais de colheita e processamento do fruto.

Ao longo da história, a população regional foi se miscigenando entre indígenas, europeus e africanos conformando novas características denominadas, principalmente, de caboclos. E a população cabocla que se reproduz socialmente nas áreas de várzea são chamadas de ribeirinhos.

No Pará, a produção de açaí é predominantemente realizada por ribeirinhos que moram em áreas de várzea. Atualmente, os municípios que possuem áreas de várzea e mais produzem açaí para abastecimento da cidade de Belém são: Igarapé-Miri, Cametá, Abaetetuba, Limoeiro do Ajuru, Bagre, Mocajuba, Anajás, Bujaru e Barcarena.

Do século XVII até hoje, o açaí é consumido principalmente na forma de uma bebida densa e nutritiva, feita a partir da polpa do fruto batida com água e, às vezes,

misturada com farinha de mandioca para dar mais consistência. Desde então, a bebida é uma fonte importante de energia para as populações do meio rural e urbano fornecendo nutrientes essenciais para a dieta.

A partir no século XX o açaí começou a ganhar reconhecimento e popularidade em outras partes do Brasil e do mundo. No Brasil, especialmente nas regiões Norte e Nordeste, o consumo de açaí tornou-se cada vez mais difundido, impulsionado por sua reputação como uma fonte de energia e pela crescente demanda por alimentos nutritivos e saudáveis (Mourão, 1999).

Seu status como um "superalimento" rico em antioxidantes, ácidos graxos essenciais e outros nutrientes o tornou extremamente popular em todo o mundo, o que fez impulsionar a indústria do açaí e contribuir para sua disseminação global.

A valorização do açaí também está associada à conservação da floresta amazônica, pois incentiva práticas sustentáveis de manejo ecológico do açaizeiro, evitando desmatamento e promovendo a conservação da biodiversidade.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS: O AÇAÍ CONECTANDO CULTURA ALIMENTAR E IDENTIDADE ALIMENTÍCIA DE BELÉM NO CONTEXTO DA CIDADE CRIATIVA

A análise histórica sobre o consumo de açaí em Belém e no estado do Pará como um todo, demonstra que o fruto e o suco dele derivado estão profundamente enraizados na identidade cultural que advém de raízes indígenas. Isto, inclusive, reflete a conexão das pessoas com a natureza e os recursos naturais da região. O estudo demonstra que o açaí é muito mais do que uma fruta na culinária paraense; ele representa uma conexão profunda com a natureza, a tradição cultural e a identidade da região, desempenhando um papel central na gastronomia e no estilo de vida da cidade criativa de Belém.

Estudos sobre a conexão entre cultura alimentar, identidade alimentícia e cidades criativas ainda são raros. De fato, trata-se de uma relação complexa uma vez que a cidade criativa busca na cultura e identidade do lugar um diferencial para atração turística e

desenvolvimento econômico local. Entretanto, ao tempo em que a cultura e identidade alimentar são bases para cidades criativas da gastronomia, elas são impactadas pelas práticas gastronômicas que emergem a partir dos processos de gourmetização que a criatividade traz.

REFERENCIAS

- BONA, Fabiano Dalla. A comida paraense em Belém do Grão Pará, de Dalcídio Jurandir The Paraense Food. Eixo Roda, Belo Horizonte, v. 28, n. 2, p. 191-213, 2019.
- BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Saúde em Revista 6 (13), 2004.
- CHÊNE NETO, Guilherme Bemerguy. A Gourmetização da Comida: a globalização alimentar e o caso de Belém\PA. São Paulo: Araraquara, 2021. (Tese de doutorado).
- CRUZ, Ernesto. História do Pará. Belém: Governo do Estado do Pará. 1973
- DÓRIA, Carlos Alberto. A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- IBGE. Censo Agropecuário. Brasília: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2017.
- IBGE. Censo Agropecuário. Brasília: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2007.
- IBGE. Censo Agropecuário. Brasília: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 1996.
- IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em www.Home-IPHAN-Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Acesso em 26 de abril de 2024.
- MACÊDO, S. da C. F. de. A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (Fins do século XIX a meados do século XX). 2016. 323 f. Tese (Doutorado em História Social da Amazônia) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.
- MACÊDO, S. da C. F. de. Do que se come: Uma história do abastecimento e da alimentação em Belém, 1850 – 1900. São Paulo: Alameda, 2014.
- MOURÃO, Leila. Do açaí ao palmito: uma história ecológica das permanências, tensões e rupturas no estuário amazônico. Belém: UFPA/NAEA, 1999 (Tese de Doutorado)
- MÜLLER, Silvana Graudenz. Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2012 (tese de doutorado).
- REIS, Ana Carla Fonseca. Cidades Criativas – da teoria à prática. São Paulo: editora Sesi, 2012.
- REIS, Ana C. F. Economia criativa como estratégia de desenvolvimento: uma visão dos países em desenvolvimento. São Paulo: Itaú, 2008.
- REIS, Ana C. F. Cidades criativas: análise de um conceito em formação e da pertinência de sua aplicação à cidade de São Paulo. São Paulo: USP, 2011(Tese de Doutorado).

SALES, Luciana S. A Construção da Identidade Nortista no Ato Comer e Cozinhar: uma perspectiva do Chef Paulo Martins na gastronomia regional paraense. Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará (IHGP), (ISSN: 2359-0831 - on line), Belém, v. 07, Dossiê “História da alimentação e do abastecimento na Amazônia”, p. 124 - 142, Maio / 2020.

TAGORE, Márcia de Pádua Bastos. O aumento da demanda do açaí e as alterações sociais, ambientais e econômicas: o caso das várzeas de Abaetetuba, Pará. Belém: Núcleo de Meio Ambiente / Universidade Federal do Pará, 2017 (Dissertação de mestrado)

YIN, Robert K. Estudo de Caso-: Planejamento e Métodos. Bookman editora, 2015.