

**O almoço do Círio de Nossa Senhora de Nazaré em Belém do Pará: experiência cultural e gastronômica**

**The lunch of Círio of Our Lady of Nazaré in Belém, Pará, Brazil: cultural and gastronomic experience**

**El almuerzo del Círio de Nossa Senhora de Nazaré en Belém, Pará, Brasil: experiencia cultural y gastronômica**

Recebido: 15/06/2020 | Revisado: 19/06/2020 | Aceito: 07/07/2020 | Publicado: 21/07/2020

**Hellen Christina de Almeida Kato**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2839-8909>

Embrapa Pesca e Aquicultura, Brasil

E-mail: [hellen.almeida@embrapa.br](mailto:hellen.almeida@embrapa.br)

**Luana de Sousa Oliveira**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8699-2340>

Instituto Federal do Tocantins, Brasil

E-mail: [luana@ifto.edu.br](mailto:luana@ifto.edu.br)

**Diego Neves de Sousa**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3124-5150>

Embrapa Pesca e Aquicultura, Brasil

E-mail: [diego.sousa@embrapa.br](mailto:diego.sousa@embrapa.br)

**Resumo**

O Círio de Nossa Senhora de Nazaré ocorre há mais de duzentos anos em Belém do Pará. A festividade tem duração de quinze dias com atividades religiosas e profanas. Neste artigo estuda-se o almoço do círio considerado e celebrado como o “natal dos paraenses” com a proposta de mostrar suas características culturais e gastronômicas. O estudo é qualitativo de abordagem antropológica que fez uso da observação participante, além de pesquisa bibliográfica e documental. Conclui-se que as características que mais destacam-se neste evento são a tradicionalidade dos pratos ofertados e a relação identitária que o povo paraense tem com sua comida, além do caráter dualista (profano e religioso) que permeia a festividade e suas atividades.

**Palavras-chave:** Círio de Nazaré; Almoço; Cultura; Gastronomia; Turismo.

## **Abstract**

The “Círio” of Our Lady of Nazareth occurs more than two hundred years in Belem. The festival lasts fifteen days with religious and secular activities. In this article we will study the Círio’s lunch, considered and celebrated as the "Pará’s Christmas", in order to show their cultural and gastronomical features. The study is qualitative with an anthropological approach that used participant observation, in addition to bibliographic and documentary research. It is concluded that the characteristics that stand out most in this event are the traditionality of the dishes offered and the identity relationship that the people of Pará have with their food, in addition to the dualistic character (profane and religious) that permeates the festival and its activities.

**Keywords:** Círio of Nazareth; Lunch; Culture; Gastronomy; Tourism.

## **Resumen**

El Círio de Nossa Senhora de Nazaré lleva más de doscientos años en Belém do Pará. La fiesta dura quince días con actividades religiosas y profanas. En este artículo estudiaremos el almuerzo del Círio considerado y celebrado como la "Navidad de la gente de Pará" con la propuesta de mostrar sus características culturales y gastronómicas. El estudio es cualitativo con un enfoque antropológico que utilizó la observación participante, además de la investigación bibliográfica y documental. Se concluye que las características que más destacan en este evento son la tradición de los platos que se ofrecen y la relación de identidad que tiene el pueblo de Pará con su comida, además del carácter dualista (profano y religioso) que impregna el festival y sus actividades.

**Palabras clave:** Círio de Nazaré; Almuerzo; Cultura; Gastronomía; Turismo.

## **1. Introdução**

O Círio de Nossa Senhora de Nazaré em Belém do Pará é uma tradição bicentenária marcada por atividades dualistas: religiosas e profanas. Os festejos em homenagem a mãe de Deus duram quinze dias com uma programação extensa de romarias, novenas, missas e shows organizados pela Igreja Católica. Neste período, a capital paraense também é movimentada por shows de diversos gêneros musicais, peças teatrais e outras manifestações artístico-culturais.

O grande destaque deste evento de cunho religioso é a procissão entre a Catedral da Sé e a Basílica de Nossa Senhora de Nazaré que ocorre no segundo domingo do mês de outubro

e atrai para a cidade cerca de dois milhões de pessoas, oriundas de outros estados e países, mas em sua maioria paraenses que tem este momento como único de confraternização com amigos e familiares. Os que não se unem pela fé, unem-se pela cultura, pois nesta época do ano, a cidade ganha cores, sabores, sons e cheiros que são característicos apenas deste período.

Neste artigo estuda-se o almoço do círio considerado e celebrado como o “natal dos paraenses” com a proposta de mostrar suas características culturais e gastronômicas, o qual ocorre após o término da referida procissão. Das mais abastadas até as mais humildes casas há esforço para servir aos convivas uma mesa farta, na qual não pode faltar a maniçoba e o pato e/ou o frango ou o porco no tucupi para alimentar o corpo e a alma dos que participam desta refeição. Visto que os participantes deste evento não se reúnem apenas para fazer uma alimentação, mas também para celebrar a fé e a família.

## **2. Metodologia**

Esta é uma pesquisa de cunho qualitativo, pois o investigador usa da interpretação para analisar o fenômeno a partir de suas opiniões (Pereira et al, 2018). A interpretação dos fenômenos estudados é uma das bases da hermenêutica e Clifford Geertz é o representante mais emblemático desse novo método fundamentado na obra “A interpretação das Culturas”, na qual o autor afirma que os fenômenos culturais antes de serem objetos de codificação são de fato símbolos, cujos os significados são buscados a partir da interpretação, preocupando-se mais com os casos do que com a formação de leis (Banducci Jr, 1997). Assim, os estudos interpretativos são construídos sobre outros e, a cada estudo que se finda, sempre haverá novos problemas e questionamentos que darão origem a novas pesquisas (Prochnow, Leite & Erdmann, 2005).

O fenômeno estudado neste estudo é o Círio de Nossa Senhora de Nazaré, que ocorre todo ano no segundo domingo do mês de outubro no município de Belém, no estado do Pará. Para cumprir com o objetivo proposto recorreu-se: a pesquisa bibliográfica e documental para embasar a fundamentação teórica e a análise dos dados e a pesquisa de campo, para a coleta de dados primários fez uso da técnica de observação participante. Para Rudio (2003) e Richardson (2008) a observação participante consiste em uma técnica científica na qual o pesquisador vivencia a ocorrência espontânea do fato usando de seus sentidos para adquirir determinado conhecimento claro e preciso a partir da sistematização e planejamento, além da comparação de suas observações com o referencial teórico e impressões de outros autores da

área.

Dado o objetivo de estudar o almoço do Círio de Nossa Senhora Nazaré em Belém do Pará no que se refere aos seus aspectos culturais e gastronômicos foi necessário participar dos almoços nas residências belenenses, o que poderia ser uma tarefa difícil, pois pesquisadores precisam participar do espaço privado dessas famílias. Contudo esse processo de imersão na realidade estudada foi facilitado pelo fato de dois autores serem paraenses e conhecerem diversas famílias, as quais autorizaram suas presenças como comensais e pesquisadoras. Vale ressaltar que mesmo sendo parte da realidade estudada, os autores mantiveram o rigor científico e comprometimento em manter o distanciamento necessário para produzir informações livres de juízo de valor ou outros erros que poderiam prejudicar a validação deste estudo.

A pesquisa foi feita em dez residências belenenses entre os anos de 2011 e 2015, a observação participante foi feita a partir das orientações de Beaud e Weber (2007) que a divide em três etapas, perceber, memorizar e anotar, priorizando a percepção e atentando-se aos detalhes durante a observação, deixando preferencialmente a anotação para momentos em que o pesquisador esteja já fora do que se estava observando. Assim quando as autoras estavam nas casas buscaram observar o almoço sobre diversos ângulos, do anfitrião da casa, do convidado e até daqueles que estão presentes virtualmente, via vídeo chamada por exemplo. Os registros escritos eram feitos após os almoços para que nenhum detalhe fugisse a memória. E as análises foram feitas também com base na Análise Interpretativa de Geertz (2017), na qual cruzou-se o que foi observado, com as teorias que tratam dos temas em questão e as percepções dos autores.

### **3. O Círio de Nossa Senhora de Nazaré em Belém do Pará**

O Círio de Nossa Senhora de Nazaré consiste em uma festa religiosa de ocorrência anual, no segundo domingo do mês de outubro na cidade de Belém, capital do estado do Pará. Esta festa religiosa tem destaque por sua massiva participação popular e pelas manifestações, religiosas e profanas, que se estendem por quinze dias e movimentam a cidade e a vida de seus moradores. De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (Iphan) (2006:13),

[...] o Círio de Nazaré é um acontecimento que envolve, direta ou indiretamente, toda a população paraense, estendendo sua influência para além dos limites do estado do

Pará [...] configurando-o como um dos fenômenos religiosos mais importantes do Brasil. Assim, [...], é muito mais do que um mero fenômeno religioso, podendo ser observado e compreendido sob diversos pontos de vista: religioso, estético, turístico, cultural, sociológico, antropológico etc.

As origens do culto à Nossa Senhora de Nazaré no estado do Pará são citadas por D’Azevedo (1999) como instituídos ainda no século XVII pelos Jesuítas concentrados na cidade de Vigia, considerado, portanto, um culto herdado do catolicismo devocional português (Coelho, 2001).

Em Belém, as origens da manifestação remontam a 1700, com a lenda do caboclo Plácido, filho de pai português e mãe indígena, caçador, que conforme a tradição popular, costumava explorar as matas do Utinga, região onde se encontra, atualmente, a Avenida Nazaré (Vianna, 1904).

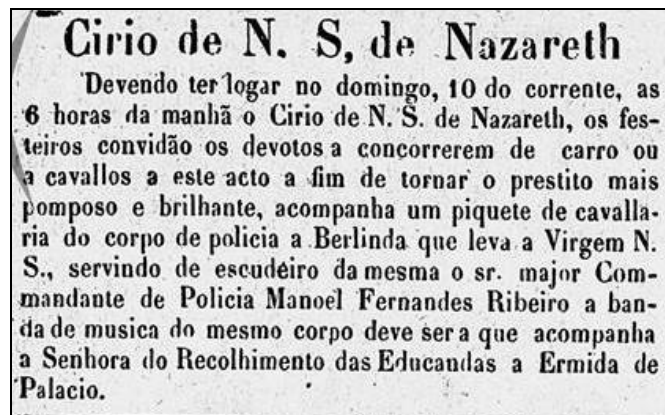
Em uma de suas caminhadas, às margens do igarapé Murucutu, encontrou uma pequena imagem de barro e a levou para casa. No dia seguinte, a imagem da virgem Maria havia sumido. Em uma nova caça neste mesmo dia, constatou que a imagem havia retornado para a mesma pedra às margens do igarapé onde havia a encontrado no dia anterior. Após inúmeras tentativas de levar a pequena imagem para casa com o retorno da mesma sempre para o mesmo lugar, a comunidade de Plácido, devotos da pequena imagem (tida como a original, de 38,5 centímetros de altura) decidem erguer uma ermida no meio da floresta cuja imagem passou a ser cultuada (Iphan, 2006).

O governador da capitania à época, ao ouvir o relato da “virgem teimosa” ordenou que a mesma fosse trazida ao palácio do governo e fosse colocada sob intensa vigilância. Vianna (1904: 237) relata que no dia seguinte, a imagem foi achada novamente em seu nicho de pedras, possuindo “algumas gotas de orvalho rutilavam no seu manto como pérolas por entre carrapichos pardo-escuros” resultantes de sua caminhada pela estrada retornando a seu altar na floresta. Desde então, louvores, ladainhas e novenas passaram a ser realizados naquele local.

Em 1790, a Igreja Católica autoriza a realização da festa pública em homenagem à Virgem de Nazaré, e, no ano de 1793, D. Francisco Maurício de Sousa Coutinho, presidente da província do Grão-Pará, institui a Festa de Nossa Senhora de Nazaré. Trata-se de uma romaria que levava a pequena imagem de sua ermida ao Palácio do Governo e a retornava, em cortejo, ao seu local de adoração (Baena, 1839). Assim, a primeira romaria ocorreu na tarde de 8 de setembro de 1793. Já em 1882, o bispo Dom Macedo Costa e o presidente da

província Justino Ferreira modificaram a rota da procissão, passando a ter origem na Catedral da Sé e não mais do Palácio do Governo. Em 1901, o bispo Dom Francisco do Rêgo Maia fixou o segundo domingo de outubro como a data oficial do Círio (Iphan, 2006). Para exemplificar, na Figura 1, pode-se verificar como era divulgado o almoço do Círio de Nazaré no ano de 1858.

**Figura 1.** Anúncio convidando os belenenses à procissão do Círio.



Fonte: Gazeta Oficial (1858).

De lá para cá, a romaria cresceu em procissão. Tornou-se o maior evento cultural do estado do Pará, uma festa que agrega manifestações culturais, sociais e turísticas que transcendem a questão religiosa. A estrutura atual da festa é descrita por Costa (2009) como um evento que abrange diversas manifestações religiosas durante 15 dias de festividade (missas, procissões rodoviárias e fluviais, dentre outros rituais) e seus pares profanos como o Arraial (parque de diversões montado ao lado da Basílica de Nazaré e que funciona durante a festividade), o Almoço do Círio e demais eventos não ligados diretamente à organização oficial da festividade como o,

[...] “Auto do Círio”, espetáculo teatral encenado em movimento nas ruas do bairro da Cidade Velha, dois dias antes da procissão principal e que faz uma paródia carnalizada do Círio; e a “Festa da Chiquita”, ocorrida na véspera da procissão principal e num trecho do seu percurso (Rua da Paz, em frente ao Teatro da Paz, à margem da Avenida Presidente Vargas), na noite de sábado para domingo, é um evento voltado principalmente ao público homossexual (Costa, 2009:95).

Trata-se, então, de “uma festa religiosa com mais de dois séculos de história que tem como motivação, a celebração e reafirmação da fé em Nossa Senhora de Nazaré”, que

mobiliza toda a capital paraense. “O Círio atrai turistas, faz lotar hotéis e restaurantes, movimentando a economia da cidade” (IPHAN, 2006:76), criando uma oportunidade de convivência e troca de experiências culturais seja no âmbito mais amplo, público ou no privado (Frugoli; Bueno, 2014).

Em 2004, se iniciou o processo no IPHAN que culminou com o reconhecimento do Círio de Nazaré como patrimônio cultural imaterial brasileiro, constando no registro os seguintes elementos sobre os quais recaiu o título de patrimônio cultural brasileiro: Procissão Principal do Círio; as Imagens Original e Peregrina de Nossa Senhora de Nazaré; a Trasladação; a Berlinda; a Corda; o Recírio; o Arraial; as Alegorias e os Brinquedos de Miriti e o objeto central deste estudo, o Almoço do Círio.

#### **4. A Gastronomia e Seus Aspectos Culturais**

Para entendermos com mais clareza as discussões que versam sobre alimentação e cultura começaremos falando sobre hábitos alimentares que, para Braga (2004), estão inseridos em um sistema cultural cheio de símbolos, significados e classificações ao permitir com que nenhum alimento esteja livre de associações culturais, os quais lhes são atribuídos pela sociedade. Seguindo esta mesma linha de raciocínio, Orico (1972:27) remete ao conceito de culinária ao associá-la com cultura. “Culinária é cultura: misto de etnologia, história, sociologia, folclore, pesquisa social, cruzamento de caminhos na perseguição de um fim”. Freixa e Chaves (2008:20) acrescentam outros aspectos a culinária e a cozinha, ao afirmarem que ambas podem ser compreendidas como “um conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de uma região, arte de preparar alimentos e as práticas e técnicas usadas para esse fim”.

Já a gastronomia considera que todo o ato de comer “é conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que se alimenta” (Brillant-Savarin, 1995:57). É arte de comer bem, apreciar os prazeres da mesa e degustar os alimentos com deleite (D’encarnação, 2012). Dessa forma, códigos e práticas alimentares refletem, mesmo que de maneira inconsciente estruturas de produção, sociais e religiosas da população que ali habita. Sobre isso, Carneiro (2003:21) afirma que “boa parte da matéria-prima etnográfica é, pois, em torno da alimentação, eixo ao redor do qual as diferentes culturas estruturam a sua vida prática assim como muitas de suas representações”.

Esta ideia é reforçada por Santos (1996) que defende que a cultura se relaciona com os diferentes modos de expressar realidades em uma dada dinâmica social e, nesse contexto, a

cultura alimentar pode ser definida como “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (Contreras; Garcia, 2011:222).

Ao olhar as práticas de alimentação a partir do viés social, podemos enfatizar que o comportamento alimentar do homem extrapola a função biológica das refeições, por favorecer as interações sociais. A essa sociabilidade manifestada na refeição compartilhada denominamos de comensalidade (Carneiro, 2003), palavra derivada do latim que significa conviver à mesa, englobando o quê, com quem e como se come (Poulain, 2004). Comer passa a ser, então, não apenas um ato solitário ou autônomo do ser humano, mas a origem de formas de socialização, desde os primórdios e a obtenção coletiva de comida a espécie humana desenvolveu utensílios culturais relacionados à produção social do alimento (Carneiro, 2005) e o ato de se alimentar, a já referida comensalidade. Dessa forma, a culinária quando tratada/estudada como patrimônio cultural “comunica questões indenitárias, geográficas, históricas e culturais de um povo” (Feitosa; Silva, 2011:1). Dentro deste contexto, destaca-se a gastronomia típica que pode ser definida como,

[...] a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico cultural de construção da mesma. [...]. A comida típica se opõe a determinados aspectos que tendem a padronização das culturas por se tratar de especificidades dos locais (Muller, Amaral & Remor, 2010:1-2).

Reafirmando a importância da gastronomia enquanto patrimônio cultural, cresce o reconhecimento de saberes e práticas alimentares e de comensalidade como patrimônio cultural imaterial, tanto por agências internacionais, como a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), tanto nacionais, como o IPHAN (Santilli, 2015). Além disso, é preponderante realçar que existe um segmento crescente de consumidores interessados em alimentos saudáveis, ecológicos ou orgânicos, dentre outras práticas sustentáveis de alimentação, que chama a atenção para a revalorização da origem do alimento e da sociobiodiversidade associada à comida, fenômeno conhecido por “virada gastronômica”. Assim, nota-se como eventos de cunho sociocultural e político podem fortalecer as dimensões da localidade, da artesanidade, da saudabilidade e da convivencialidade (Niederle, 2017).



Inferese que a gastronomia é um conceito amplo composto por diversos elementos, como as técnicas de cozinha, os patrimônios alimentares, aspectos sociais, éticos, ambientais e outras variáveis que fazem com que atualmente seja estudada por diversas ciências, tais como a antropologia, sociologia, agronomia, engenharia de alimentos entre outras. Observa-se também que ainda não um consenso sobre os conceitos que a permeiam, a exemplo, de comida, de alimento, e da própria gastronomia, o que os autores deste estudo acreditam que se deve ao fato de cientificamente ser um tema de estudo recente e estudado sobre vários prismas, evidenciando a necessidade de mais pesquisas.

## **5. O Almoço do Círio de Nossa Senhora de Nazaré: Análise de suas Características Culturais e Gastronômicas**

O Círio de Senhora de Nazaré, seu reconhecimento como Patrimônio Cultural e a extensão deste título ao Almoço do Círio, tem como destaque a comensalidade característica desta refeição, não apenas repleta da significância do comer em grupo, mas de um caráter de tradição e ritual, desde o preparo da refeição que promove sentimentos de pertencimento e identidade do povo paraense. Conforme assinala Alves (2005:325),

[...] a linguagem dos ritos de comensalidade na Festa de Nazaré põe em relevo também um modo de dizer a respeito de valores, sistemas, representações, tal como em outros momentos da Festa [...] a comida assume um duplo papel simbólico: como expressão de um código culinário voltado para o grupo familiar e como expressão de uma unidade social mais ampla, aparecendo como código ideal, unificador [...]. O grande banquete simbólico é uma celebração, onde "contamos para nós mesmos" uma história que é repetida, enfatizada, ainda que, em cada uma de suas manifestações a cada ano, se identifique alguma coisa a mais ou diferente.

Os caracteres do sagrado e do profano do Círio de Nazaré estão presentes em todos os olhares que se lançam à festividade. Eles não são opostos, e sim se complementam em fronteiras imperceptíveis. Esta característica marcante reflete-se em um dos seus principais elementos: o Almoço do Círio. Não há alusão as práticas alimentares peculiares nas narrativas que descrevem a origem e os primórdios do Círio de Nazaré (Frugoli; Bueno, 2014), no entanto, mesmo sem poder determinar ao certo sua origem, o Almoço do Círio é um dos elementos reconhecidos como patrimônio cultural, como pertencente à identidade das festividades de Nossa Senhora de Nazaré.

Apesar de não apresentar caráter marcadamente ritualístico ou não estar diretamente

ligado à porção sagrada dos festejos, o Almoço do Círio, flutua no limiar imperceptível entre o sagrado e o profano, cumprindo sua função social como a parte mais íntima da festividade na qual, celebra-se o Círio entre amigos e familiares, apresentando uma “função ritual e simbólica de uma unidade social mais ampla com o ideal de confraternização e convivialidade que se opõe à realidade do individualismo cotidiano” (Frugoli & Bueno, 2014:149).

Dessa relação dicotômica entre sagrado e profano, observamos que no almoço ela está presente, principalmente, em duas situações. Primeira, o significado que as pessoas dão ao almoço do Círio, nas famílias católicas e praticantes dos princípios desta religião, o almoço é uma forma de celebrar, festejar, louvar e agradecer a Nossa Senhora de Nazaré as bênçãos recebidas em suas vidas. Então, o sagrado está em primeiro plano, enquanto que o profano é secundário. Já nas famílias, nas quais a religião não faz parte dos seus princípios, o Círio é apenas um motivo para encontrar os amigos, familiares e a ordem de valores invertem-se. E um fato que distingue bastante a significância do almoço é a hora em que ele ocorre. Para os religiosos a refeição só pode ser feita após a chegada da imagem da Santa na Basílica, como forma de respeito, já para o outro grupo, esta pode ocorrer a qualquer momento. A segunda situação que marca esta dicotomia é a presença da bebida alcoólica no almoço do Círio, independente dos grupos citados, o consumo é considerado elevado e a quantidade disponível também está relacionada a fartura. Sobre a função do almoço do Círio no contexto da festividade, Alves (2005:325) afirma que ele,

[...] está intrinsecamente ligado à Festa do Círio e expressa em outro plano, esse tempo especial vivenciado pelos paraenses. Finda a procissão, as pessoas vão para casa para participar com familiares e amigos de um almoço especial feito, preferencialmente, de pratos regionais. O término da procissão permite aos que a acompanham um intenso momento de informalidade e relaxamento. O almoço reproduz a experiência vivida pelos participantes na procissão: ao reunir o grupo familiar, o indivíduo insere-se no grupo social restrito, ligado por laços formais de parentesco e amizade. No almoço, as regras de etiqueta, formais, sacralizadas, dão lugar paulatinamente às atitudes descontraídas e informais, onde há lugar, inclusive, para a jocosidade. Os laços comunitários são festejados e um sentimento de pertencimento aflora, exatamente como no contexto geral do Círio.

Amaral (1998) colabora com esta discussão ao dizer que o período da festa de Nazaré leva o povo paraense a uma verdadeira imersão, seja originada na intensa emoção dos rituais, mas, também, no âmbito informal, no planejar e compartilhar uma mesa farta, ‘devocionalmente preparada’, levando a uma experiência genuinamente local única e inesquecível que une a população e a identifica enquanto povo paraense.

O supracitado autor relata ainda que a mesa farta é ‘devocionalmente preparada’, no

qual este termo expressa o que observamos nas casas visitadas em relação não só ao almoço, mas a seu preparo, o qual se inicia no mínimo com uma semana antes, visto que a maniva (folha da mandioca moída), ingrediente principal da maniçoba, precisa ser fervida por sete dias. Durante esse período do preparo deste e de outros pratos citados detalhadamente, mais adiante, as mulheres da casa, sobretudo, reúnem-se por horas na cozinha, empenhadas em fazer pratos que servirão a seus convidados. Assim, entendemos que o ‘preparar devocional’ está ligado não apenas com o caráter religioso que o almoço assume direta ou indiretamente, mas também com a própria identidade cultural do paraense, na qual o patrimônio gastronômico é fortemente valorizado pela variedade e sabor, como alimento digno de converter-se em oferta de retribuição. A mesa farta é o reflexo da gratidão familiar as graças alcançadas ou a mais um ano vivido sob as bênçãos da Virgem, ou uma forma de agradar amigos e familiares, para aquele grupo que vivencia o evento como de cunho cultural. Ofertar aos convivas pratos saborosos é uma atividade que requer dedicação para satisfazer os que estão à mesa, receber méritos por isso e atribuir de certa forma, uma dimensão sagrada ao alimento.

Assim, este almoço constitui-se em uma entidade elemental da festividade tendo sido classificado também como patrimônio já que se enquadra no que define a Unesco (2003:1), uma tradição que “se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana”.

Henrique (2011) um dos relatores do processo de requerimento do *status* de patrimônio cultural do Círio de Nazaré narra que durante suas pesquisas de campo constatou que o almoço do Círio é um elemento que ultrapassa a questão religiosa, tendo entrevistado, um jovem evangélico que participava da festa em casa de amigos católicos, identificando aquele momento como uma importante confraternização paraense, afirmando que “nesse ponto eu não sou nem evangélico, nem católico, entende? Mas o almoço do Círio é só uma festa para mim, como outra qualquer. Acho que é uma festa muito bonita”. Neste sentido, este relato reforça a comensalidade característica deste evento. Em uma das visitas realizadas em uma casa de família evangélica durante as observações desta pesquisa, foi citado que o culto matinal havia terminado mais cedo para que os fiéis tivessem tempo de preparar-se e ir confraternizar com suas famílias em uma data de tal importância cultural no estado. O jornalista Angelim Netto em 1926 já declarava que “trabalha-se no Pará o ano todo, sofrendo as necessidades, para em outubro vestir uma roupa nova e almoçar como um príncipe no dia

do Círio” (Iphan, 2006:11).

O almoço do Círio é considerado o almoço do domingo, celebrado logo após o final da procissão principal, em cada um dos lares paraenses. Para Alves (1980) é neste momento que a festa é internalizada, em núcleos menores, familiares e assume caráter mais livre. O almoço do círio para os paraenses é demarcado simbolicamente com uma noção nativa de “natal dos paraenses”, um momento de reunir entes queridos que, muitas vezes, retornam à cidade por ocasião das festividades. Ramos (1989:5) complementa esta ideia ao relatar que mesmo,

Hoje, a Família, tão dispersa e tão instável, descobre no Círio a motivação de um reencontro. Brasileiros do Sul e do Leste, do Nordeste e do Centro, acorrem a Belém, como os pastores na noite de Natal e encontram no Círio o símbolo da corda que os congrega para depois todos confraternizarem no almoço do Círio [...] não se encontra, hoje, uma residência em Belém que não abriga algum hóspede, vindo de fora do Estado ou do interior.

O Círio tem esse caráter agregador, e no mundo influenciado pelas novas tecnologias de informação e comunicação em que vivemos com a internet e as redes sociais, estas assumiram papel preponderante em tornar “presentes” aqueles paraenses que não residem no Pará, mas que gostariam de fazer parte desta festividade, seja pelo seu valor cultural, ou seja pelo seu valor religioso. No ano de 2015, vivenciamos uma situação que exemplifica o exposto. Estávamos em uma casa, onde o filho mais velho reside no Canadá. Para compartilhar este momento, sua irmã fez uma chamada de vídeo para demonstrar a ele aquele momento de confraternização entre amigos e familiares. Cada ente falou com ele e nos chamou a atenção que a mesa estava repleta de iguarias, na qual também foi mostrada para diminuir aquela distância física, o que evidencia o valor cultural (e de aproximação) que a comida tem para o paraense.

A fim de complementar mais informações deste evento cultural, o relatório do Iphan (2006:53) nos traz detalhes sobre as iguarias que são servidas no almoço nazareno.

Tão logo acaba a procissão, com a chegada da imagem da santa na praça Santuário em frente à Basílica de Nazaré, as famílias dos devotos se reúnem nos lares para uma grande confraternização e também para saborear os deliciosos pratos típicos da cozinha regional paraense, principalmente o pato-no-tucupi e a maniçoba. Essas comidas expressam uma identidade cultural que o paraense faz questão de exibir, especialmente ao visitante que vem de outros lugares, que poderá ser convidado, por alguma família, para participar do almoço.

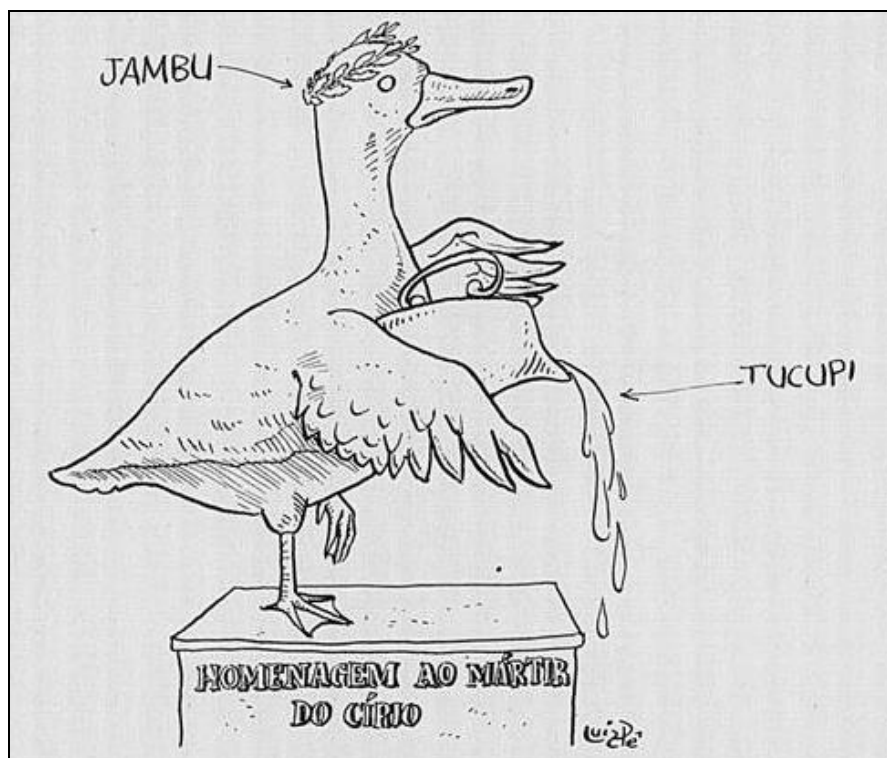
O almoço servido é carregado de identidade paraense. Maniçoba, pato no tucupi, doces de cupuaçu ou bacuri, pratos que são bastante característicos da dieta local e

consumidos em qualquer outra época, mas que, no entanto, ao serem preparados para o almoço do Círio ganham identidade ritual (Silva, 2011). Sobre o cardápio, Bonna (1993:101) questiona porque o cardápio do almoço do Círio são os regionais. O autor explica é porque,

[...] a comida do Pará é regionalíssima, é toda nossa, e o costume antigo de ter na feira do Círio produtos trazidos do interior, continua até hoje, com o nosso caboclo, que vem trazendo, o pato, o peru, o muçã, o caranguejo, como um agrado para o parente ou amigo em cuja casa se hospeda. Os que não ganham, compram. Essa é a maioria. E o Ver-o-peso e outras feiras de Belém, transbordam de todos os tipos de mercadoria.

Dentre os pratos referidos no cardápio do almoço do Círio, os mais representativos e mais servidos são o Pato no Tucupi e a Maniçoba. De acordo com Alves (2005), apesar da existência de outros quitutes regionais são estes dois pratos que carregam efetivamente a identidade da festa em suas regras de comensalidade. Bonna (1993:101) assinala que o “pato está para o Círio, como o peru está para o Natal”. O famoso prato do Círio consiste, em resumo, em pato assado, cortado em pedaços e fervido no tucupi temperado com alho, chicória e alfavaca. A este ensopado juntam-se o jambu, erva tradicional da cozinha local, aferventada em água e sal (Martins, 2014), como ilustrado na Figura 2.

**Figura 2.** Charge do jornal O Liberal retratando o pato: “O mártir do Círio”.



Fonte: O Liberal (1989).

O processo de preparo do pato no tucupi, de influências da cozinha indígena e africana, é descrito em detalhe por Cascudo (2008).

Seccionando a cabeça, depenando-o, sabrecando-o, para queimar as penugens; aberto completamente, para retirar as vísceras, aproveita-se o fígado, a moela (estômago); antes de ir ao forno para assar, fica em vinha-d'alhos, sendo depois engordurado externamente, para não queimar e nem estorricar; fervido o tucupi, temperado com sal, chicória, cebola, alho, cominho e pimenta do cheiro, o pato é cortado em pedaços que são postos na panela para ganhar o gosto do tucupi (...) bota-se a porção de jambu, já cozido, ficando assim pronta a famosa iguaria regional. É indispensável farinha d'água torrada, especial, arroz branco, molho de pimenta de cheiro, do mesmo tucupi, para irrigar o prato, na ocasião de saboreá-lo.

O tucupi é um líquido amarelado, extraído das raízes da mandioca através de um processo herdado da cultura indígena. É o que dá sabor inigualável aos pratos preparados com este ingrediente (Martins, 2014). Durante a festividade nazarena milhares de litros de tucupi e centenas de patos são vendidos para abastecer as mesas paraenses. Além do pato, também são preparados o porco e o frango neste sumo da mandioca para o almoço, por terem o custo mais baixo ou por agradar mais o paladar de alguns comensais.

A maniçoba por sua constituição, sabor e modo de preparo exclusivo é também presença obrigatória no almoço do círio. Bonna (1993) faz referência a mandioca como a rainha da festa. Dela são retirados três ingredientes fundamentais da festa, a farinha, o tucupi e a maniva (que é a base da maniçoba). Servida com os mesmos acompanhamentos do pato no tucupi, a maniçoba, prato de origens afro-portuguesa, tem seu complexo preparo descrito por Martins (2014:60).

A base na maniçoba é a maniva (folhas de mandioca) moída e cozida durante sete dias, adicionando-se apenas água nos dois primeiros dias. Nos dias seguintes acrescentam-se os salgados, embutidos e embutidos de carnes bovina ou suína, como charque, lombo defumado, paio, linguiça, bucho, mocotó de boi, orelha, costela, pé, lombo e rabo de porco.

O preparo descrito acima, podemos considerar, que é o “padrão”. Mas cada cozinheira tem suas peculiaridades e segredos que são repassados de geração e em geração e são fundamentais na disputa informal e salutar de quem faz a melhor a maniçoba. Assim o preparo desta refeição não é feito só de técnicas culinárias, mas também de saberes, de lembranças, que são compartilhadas em torno do fogão e da mesa.

As famílias, amigos e convidados reúnem-se para cozinhar, comer, conversar e, sobretudo, celebrar. O estado do Pará se concentra em Belém neste período por meio das

peças que vem participar dos festejos e dos alimentos que vêm dos municípios do interior como porcos, patos e a farinha para o preparo das iguarias mencionadas. Em nenhum dos almoços visitados, ao longo dos cinco anos de observação, deixou de serem servidos à mesa ou a maniçoba ou o pato no tucupi. Mas verificou-se que, na maioria dos lares, serve-se ambos os pratos.

O almoço do círio é um evento não apenas de comensalidade como também de hospitalidade do povo paraense. De acordo com Alves (2005:325) é no almoço do Círio que o anfitrião demonstra sua “prodigalidade na quantidade de comida oferecida, além da hospitalidade, implícita na forma de receber, muito cara à identidade paraense”. Para este mesmo autor, o almoço é o equilíbrio dos atos formais de reverência e respeito à ocasião e o espírito festivo e saudável desregramento no comer e beber. O papel integrador desse compartilhar festivo “relembra às cidades suas dimensões culturais, aproxima as pessoas, cria-lhes uma memória e recordações comuns” (Claval, 2011:35).

A fartura e diversidade dos pratos e o modo de receber paraense, enquanto manifestação cultural ultrapassam as questões religiosas e se constitui em um grande atrativo. Os turistas quando não são convidados para o almoço em alguma casa de família, lotam os restaurantes para apreciar os pratos típicos (Bonna, 1993). Para ilustração, na Figura 3, encontram-se exemplos de anúncios de restaurantes divulgando o Almoço do Círio.

Figura 3. Anúncios de restaurante paraense no Círio de 1989.

**SUA PRESENÇA É MUITO IMPORTANTE**  
**RESTAURANTE E CHURRASCARIA VARANDA**  
**Domingo**  
"Almoço do Círio  
Buffet: Manicoba, Pato no Tucupi, Pernil, Peru, Filé e Churrasco Rodízio.  
— Serviço La Cart —  
Aberto a partir das 11 horas  
Música ao vivo: Sexta, Sábado e Domingo  
**Av. Senador Lemos 4700**  
**Fone: 233-4197**  
(anexo ao Aeroporto Júlio Cezar)

**ALMOÇO DO CÍRIO NO "1900"**  
O restaurante 1.900 do Hotel Equatorial é a opção certa para quem deseja saborear a variada comida típica do Pará no Círio.  
Do pato no tucupi ao pirarucu no leite de coco. Da caldeirada de filhote ao caranguejo temperado com farofa.  
Do ensopadinho de camarão ao leitãozinho assado no forno.  
E ainda o melhor da cozinha internacional, além de deliciosas sobremesas a base de frutas regionais.  
**Restaurante 1900**  
Domingo do Círio, às 12 horas, com música ao vivo.  
**EQUATORIAL PALACE HOTEL**  
Av. Braz de Aguiar, 612 Fones: 224-8855 e 224-6155

**Neste Círio, almoce o pato da dona Yolanda.**  
Na Yo Self-Service, almoço do Círio é coisa séria.  
Pato no tucupi, maniçoba, caruru, caranguejo, açai, sucos e sobremesas de frutas regionais. E ainda tem filé e bacalhau.  
Especial como almoço do Círio na sua própria casa.  
Só que tem o toque mágico da dona Yolanda.  
**YO COMIDAS & DOCES**  
Generalíssima, 817, entre J. Balbi e Boaventura.  
Tel: 241-6730  
Preço por pessoa: NCz\$ 40,00

Fonte: O Liberal (1989).

Não é difícil perceber em agências de viagem a valorização de excursões realizadas a Belém na segunda semana de outubro, sendo este período o de maior movimento na cidade, refletindo-se nas casas, sempre cheias. Em uma das casas visitadas em 2013, a família

constituída de quatro pessoas, durante aquele fim de semana, hospedava em seu lar mais dezenove pessoas, que normalmente envolvem-se na preparação do almoço e durante àquele período passam a fazer parte do dia-a-dia da casa de maneira intensa, reforçando laços familiares e de amizade. Observamos, também, que quando os visitantes são de outros estados a diversidade de pratos típicos aumenta, no intuito de dar visibilidade ao turista os sabores que marcam sua cultura, motivo de orgulho ao anfitrião.

Independentemente se o turista foi convidado para participar do almoço do Círio em ambiente familiar ou se pagou pelo mesmo em restaurantes, o fato é que quem vai a Belém para este evento quer deliciar-se com as iguarias típicas desta época, as quais têm valor cultural e gastronômico que perpassam pelos seus ingredientes e modos de preparos, convertendo-se em uma experiência única.

## **6. Considerações Finais**

O Círio de Nossa Senhora de Nazaré assim como o almoço deste evento transcende o caráter religioso, pois fazem parte destas atividades pessoas de outras religiões e até mesmo ateus que os apreciam pelo seu valor cultural. Quando tratamos especificamente do almoço do Círio sem dúvida é uma experiência cultural e gastronômica, pois é feito com ingredientes locais e as receitas são típicas do Pará. Assim, o modo de preparo e de servir os pratos trazem aspectos herdados tradicionalmente que resultam em iguarias de sabores únicos.

A maniçoba e o pato do tucupí, dois ícones do almoço do Círio são também dois significativos representantes da gastronomia típica paraense. Martins (2014:43) sintetiza este evento como sendo “um mundo mágico, onde a natureza comanda o espetáculo [...]. Uma das mais ricas e variadas do Brasil é sem dúvida, a mais tipicamente brasileira, pois, descendente em linha direta da culinária indígena, tendo agregada técnicas e uns poucos temperos”.

Quando se relata no início do texto sobre alimentar o corpo e alma no almoço paraense, nos referimos a esta diversidade de sabores e saberes que envolvem o preparo e o consumo dos pratos presentes nos lares e restaurantes que os oferecem durante a programação do Círio. Este comportamento tradicional converteu-se não apenas em patrimônio cultural e manifestação da identidade do povo paraense, como também em um atrativo, no qual a comensalidade e hospitalidade reforçam o apelo turístico em meio às festividades.

Sendo assim, estudos que envolvam os aspectos ligados não apenas á hospitalidade do almoço do Círio, mas aos demais patrimônios culturais envolvidos na festividade, como suas simbologias, atividades decorrentes, à exemplo da fabricação dos brinquedos de miriti e toda



a representatividade seja simbólica ou socioeconômica destes eventos e produtos para a comunidade de Belém e seu entorno poderão auxiliar sobremaneira a preservação e a valorização desses saberes e fazeres tradicionais que se repetem a cada mês de outubro no estado do Pará.

## Referências

Alves, I. M. S. (1980). *O carnaval devoto: um estudo sobre a Festa de Nazaré, em Belém*. Petrópolis: Ed. Vozes.

Alves, I. M. S. (2005). A festiva devoção no Círio de Nossa Senhora de Nazaré. *Estudos Avançados*, 19(54), 315-32.

Amaral, R. C. M. P. (1998). *Festa à Brasileira: significados do festejar num país 'que não é sério'*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, Universidade de São Paulo, São Paulo.

Baena, A. L. M. (1839). *Ensaio Corográfico sobre a Província do Pará*. Belém: Tipografia Santos e Menor.

Banducci, J. R. A. (1997). Antropologia e hermenêutica subsídios para o debate sobre o novo paradigma do pensamento antropológico. *Revista do Mestrado em Educação*, 3(6), 27-35.

Bonna, M. (1993). *Dois séculos de fé*. Belém: CEJUP.

Braga, V. (2004). Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*, Piracicaba, 6(13): 37-44.

Beaud, S., Weber, F. (2007). *Guia para a pesquisa de campo: produzir e analisar dados etnográficos*. Petrópolis, Rj: Vozes.

Brillant-Savarin, J. A. (1995). *A fisiologia do gosto*. Companhia das Letras.

Carneiro, H. S. (2003). *Comida e sociedade. Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro:

Editora Campus.

Carneiro, H. S. (2005). Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba, 42, 71-80.

Cascudo, L. C. (2008). *Antologia da Alimentação no Brasil*, São Paulo: Global.

Claval, P. (2011). *Epistemologia da Geografia*. Florianópolis: Editora da UFSC.

Coelho, G. M. (2001). Catolicismo devocional: o culto da Virgem de Nazaré no Pará Colonial. In: Jancsó, I; Kantor, Í (Orgs.). *Festa: cultura e sociabilidade na América portuguesa*. São Paulo: Hucitec.

Contreras J., Gracia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz.

Costa, A. M. (2009). *Festa na Cidade: o circuito bregueiro de Belém do Pará*. Belém: EDUEPA.

D'azevedo, J. L. (1999). *Os Jesuítas no Grão-Pará*. Suas missões e a Colonização. Belém: Secult.

D'encarnação, J. (2012). Cidade, Gastronomia e património. *Revista Memória em Rede*, Pelotas, 2(7):1-12.

Feitosa, M. N., Silva, S. S. (2011). Patrimônio cultural imaterial e políticas públicas: os sabres da culinária regional como fator de desenvolvimento local. *Anais do Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais*, XI, Odina, Universidade Federal da Bahia.

Freixa, D., & Chaves, D. (2008). *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: Senac.

Frugoli, R., & Bueno, M. S. (2014). O Círio de Nazaré (Pará, Brasil): relações entre o sagrado e o profano. *Turismo & Sociedade*, Curitiba, 7(1), 135-155.

Gazeta Oficial. (1858). *Círio de N<sup>a</sup> Sra. De Nazareth*. Ano I, Número 120. 09 de outubro de

1858, 4.

Geertz, C. (2017). *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC.

Henrique, M. C. (2011). Do ponto de vista do pesquisador: O processo de registro do Círio de Nazaré como Patrimônio Cultural Brasileiro. *Amazônica*, 3(2), 324-346.

Iphan. (2006). *Círio de Nazaré*. Rio de Janeiro: IPHAN.

Netto, A. (1926). *A Festa de Nazaré e o arcebispo Joffily*. Belém: Folha do Norte.

Martins, F. J. N. (2014). O fascínio da floresta na cozinha paraense. In: Espírito Santo, A.; Martins, F. J. N. *Gastronomia do Pará: o sabor do Brasil*. Belém: ABRESI; A Senda, Artes Integradas.

Muller, S. G., Amaral, F. M., Remor, C. A. (2010). Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. *Anais do Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*, VI, Caxias do Sul.

Niederle, P. A. (2017). Afinal, que inclusão produtiva? A contribuição dos novos mercados alimentares. In: Delgado, G. C., Bergamasco, S. M. P. P. (Orgs.). *Agricultura familiar brasileira: desafios e perspectivas de futuro*. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Orico, O. (1972). *Cozinha Amazônica: uma Autobiografia do Paladar*. Belém: UFPA.

O Liberal. (1989). *Caderno opinião*, Belém, 07 de outubro de 1989.

Prochnow, A., Leite, J., Erdmann, A. (2005). Teoria interpretativa de Geertz e a gerência do cuidado: visualizando a prática social do enfermeiro. *Revista Latino-Americana De Enfermagem*, 13(4), 583-590.

Pereira, A. S., et al. (2018). *Metodologia da pesquisa científica*. [e-book]. Santa Maria. Ed. UAB/NTE/UFSM. Disponível em: <https://bit.ly/3f4hcj7>

Poulain, J. P. (2004). *Sociologias da alimentação*. Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC.

Ramos, A. (1989). *Círio – família, vocações e ecumenismo*. Jornal O Liberal, caderno Círio/89, p.5, edição de 08 de outubro de 1989, Belém (PA).

Richardson, R. J. (2008). *Pesquisa social: métodos e técnicas*. São Paulo: Atlas.

Rudio, F. V. (2003). *Introdução ao projeto de pesquisa científica*. Petrópolis: Vozes.

Santilli, J. (2015). O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *Demetra*, 10(3), 585-606.

Santos, J. L. (1996). *O que é cultura*. 16a. ed. São Paulo: Brasiliense, 1996.

Silva, J. M. (2011). Festa, Religiosidade e a Cidade: O Círio de Nazaré em Belém. *Anais do Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais*, XI, Salvador, UFBA.

Unesco. (2003). *Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial*. Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em:

<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf> [Último acesso 25 Jul 2019].

Vianna, A. (1904). Festas populares do Pará. *Anais da biblioteca e arquivo público do Pará*, tomo III, 1904.

#### **Porcentagem de contribuição de cada autor no manuscrito**

Hellen Christina de Almeida Kato – 45 %

Luana de Sousa Oliveira – 45 %

Diego Neves de Sousa – 10 %