

**PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
ESCOLA DE HUMANIDADES E FORMAÇÃO DE PROFESSORES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU*
MESTRADO EM HISTÓRIA**

RAQUEL PERES ROCHA

Patrimônio cultural imaterial de Itaituba/Pará

GOIÂNIA

2018

RAQUEL PERES ROCHA

Patrimônio cultural imaterial de Itaituba/Pará

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em História, da Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC Goiás), como requisito parcial para a obtenção do título de Mestra em História.

Linha e pesquisa: Identidades, Tradições e Territorialidades.

Orientadora: Prof^ª Dr^ª Sibeli Aparecida Viana

GOIÂNIA
2018

R672p

Rocha, Raquel Peres

Patrimônio cultural imaterial de Itaituba/Pará[manuscrito]:
Raquel Peres Rocha.-- 2018.

168 f.; il. 30 cm

Texto em português com resumo em inglês

Dissertação (mestrado) - Pontifícia Universidade Católica
de Goiás, Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu
em História, Goiânia, 2018

Inclui referências f.163-168

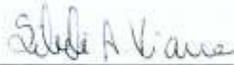
1. Patrimônio cultural - Itaituba (PA). 2. História
oral - Itaituba (PA). 3. Folclore - Itaituba (PA).
4. Gastronomia - Itaituba (PA). I.Viana, Sibeli A
- (Sibeli Aparecida). II. Pontifícia Universidade Católica
de Goiás. III. Título.

CDU: 719(043)

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE ITAITUBA/PARÁ

Dissertação aprovada em 08 de fevereiro de 2018, no curso de Mestrado em História da Pontifícia Universidade Católica de Goiás, como requisito para a obtenção do grau de Mestre em História.

BANCA EXAMINADORA



Profa. Dra. Sibelí Aparecida Viana
PUC Goiás / Presidente



Profa. Dra. Thaís Alves Marinho
PUC Goiás / Examinadora Interna

P/ 

Prof. Dr. Ricardo de Aguiar Pacheco
UFRPE / Examinador Externo

Prof. Dr. Eduardo Sugizaki
PUC Goiás / Suplente

Profa. Dra. Gláucia Aparecida Malerba Sene
UERJ / Suplente

DEDICATÓRIA

À minha família, que sempre me apoiou e me ajudou a superar as dificuldades para atingir meus objetivos. Em especial minha mãe **Zilma** e meu pai **Raimundo**, que sempre estiveram ao meu lado dando-me forças para não desistir, as minhas queridas e amadas irmãs, **Silvana, Rosangela, e Rosivane**, que sempre torceram por mim, e a minha querida e amada filha **Jenifer Waleska**, e a todos que de alguma forma fizeram parte desta conquista. A eles dedico-lhes esta conquista com minha eterna gratidão. Em especial a minha querida professora **Jussara Whitaker (in memoria)**, que nos deixou recentemente a ela dedico essa obra em sinal de agradecimento a toda aprendizagem que a mesma me transmitiu ao longo da minha jornada acadêmica durante a graduação de História na FAI!

AGRADECIMENTOS

À **Deus** pela força e paciência e principalmente pela fé, para realizar e terminar este curso, pois, não foi fácil, muitas vezes pensei em desistir, mas com fé fui até o fim.

À **PUC-Goiás**, onde fui sempre bem recebida e atendida, e ao apoio que recebi dos professores e da instituição em geral.

Aos colegas de curso, em especial **Rita de Cassia e Ricardo** que sempre me apoiaram na medida do possível, a **Rita** nas Caronas na hora que eu tinha que sair na correria para o aeroporto para retornar para o meu estado, e ao **Ricardo**, que sempre que precisei organizar e imprimir meus trabalhos, e entregar, me ajudou prontamente, devido a distância, e a todos meus colegas de curso, que foram parceiros nessa longa jornada.

À minha família pelo apoio e carinho, e aos meus **pais Zilma e Raimundo**, e esposo **José Whiterlan**, por cuidarem da minha filha, todas as vezes que tive que me ausentar para estudar.

Agradecimento especial a minha **mãe Zilma e meu pai seu Raimundo (Piauí)**, que com todas as dificuldades financeiras, que atravessamos nunca deixaram de me apoiar, e estender a mão, sempre que precisei, muito obrigado queridos pais, amo muito vocês dois! Obrigado por acreditarem mais em mim do que eu!

À minha filha **Jenifer Waleska** pela paciência, de compreender as minhas ausências, devido às viagens de fins de semana para poder completar a etapa dos estudos no mestrado.

Aos meus professores pelo estímulo e apoio em especial ao professor **Dr.Eduardo Quadros**, que foi um dos meus grandes incentivadores durante o curso.

Aos meus colegas e professores de Itaituba, em especial professora **Dra.Djalмира de Sá Almeida**, e **Dr. Professor Francisco Claudio**, pelo apoio nessa jornada.

À minha orientadora **Dra.Sibeli Vianna**, pela paciência, e compreensão, devido à distância, mas sempre me apoiou e me indicou o caminho certo a seguir. E todos os professores do curso de Mestrado da PUC-Goiás, em especial, **Dra.Thais Marinho**, **Dr.Eduardo Sugizaki**, **Dr. Eduardo Quadros**. **Dr. Albetina Vicentine**, **Dra.Deusa Boaventura**, **Dra.Ivone Reimer**, **Dra. Maria Cavalcante**.

Aos **meus alunos** de todos os níveis em que trabalho no município de Itaituba - Pará, desde o Ensino Fundamental, Médio ao Superior, que sempre me incentivaram a não desistir dos meus objetivos, apesar das dificuldades enfrentadas ao longo do curso. Essa vitória é nossa! **A todos muito obrigado!**

São dias assim, de gente brasileira, que bem lá no derradeiro da alma sabe que é preciso pular da rede e deixar que a esperança ceda lugar à coragem. Vencer. São dias de eterno verão.

Jussara Whitaker, Livro: Verão com tacaca e outros pitecos, 2013. (In Memoria)

RESUMO

ROCHA, Raquel Peres. Patrimônio cultural imaterial de Itaituba/Pará. Dissertação (Mestrado em História) – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2018.

A presente pesquisa tem o propósito de descrever e compreender os patrimônios culturais imateriais do município de Itaituba, cidade localizada no interior do Pará, representados pelos festivais, do Açai, Buriti e dos Peixes Piau e Aracu. Espera-se colaborar no fortalecimento destes patrimônios, assim como entender a construção histórica e cultural do município. Ao tratar dos saberes e fazeres diferenciados de preparação dos alimentos, das lendas, dos ritos e dos rituais presentes nestes festivais procura-se obter subsídios para entender a relação da alimentação dos povos amazônicos com a cultura indígena, assim como a influência da cultura nordestina e africana na culinária paraense e, como essas tornaram-se elementos essenciais aos festivais gastronômicas da região amazônica. Para tanto, o estudo se desenvolveu buscando entender a importância destes festivais para a cultura de Itaituba e região bem como seu papel na preservação e fortalecimento da identidade da população. O trabalho baseou-se na análise qualitativa para trabalhar com o referencial bibliográfico, dados coletados e produzidos em campo, com o intuito de alcançar os melhores resultados através da interpretação das informações arroladas no desenrolar da investigação. Foi utilizada a abordagem fenomenológica–hermenêutica onde sujeito e objeto estão integrados no mundo, buscando resgatar o sujeito e a compreensão das coisas, como forma de aproximar das essências dos fenômenos, para isso foi realizada a “descrição densa” desses patrimônios, com o intuito de estabelecer uma maior compreensão dos festivais e das tradições culturais presentes neles. A fundamentação pautou-se em conceitos relacionados à cultura, patrimônio cultural imaterial, identidades, memórias, além de dados historiográficos do local estudado, o que a coloca em sintonia com a linha de pesquisa do Programa de Mestrado em História da PUC Goiás, denominada de Identidades, Tradições e Territorialidades.

Palavras–chave: Patrimônio Cultural Imaterial. Festival. Itaituba. Amazônia

ABSTRACT

ROCHA, Raquel Peres. Intangible Cultural Heritage of Itaituba / Pará. Dissertation (Masters in History) - Pontifical Catholic University of Goiás, Goiânia, 2018.

This research aims to describe and understand the intangible cultural heritage of the municipality of Itaituba, a city located in the interior of Pará, represented by the festivals of Açaí, Buriti and Pisces Piau and Aracu. It is hoped to collaborate in the strengthening of these patrimony, as well as to understand the historical and cultural construction of the municipality. In dealing with the different knowledge and practices of food preparation, legends, rites and rituals present in these festivals, we seek to obtain subsidies to understand the relationship between the food of the Amazonian peoples and the indigenous culture, as well as the influence of the Northeastern and African cuisine in the Paraense cuisine, and since these have become essential elements to the gastronomic festivals of the Amazon region. Therefore, the study was developed seeking to understand the importance of these festivals for the culture of Itaituba and region as well as its role in preserving and strengthening the identity of the population. The work was based on the qualitative analysis to work with the bibliographic reference, data collected and produced in the field, with the intention of achieving the best results through the interpretation of the information listed in the course of the investigation. It was used the phenomenological-hermeneutic approach where subject and object are integrated in the world, seeking to rescue the subject and the understanding of things, as a way of approaching the essence of phenomena, for this was carried out the "dense description" of these patrimonies, with the intention to establish a greater understanding of the festivals and the cultural traditions present in them. The foundation was based on concepts related to culture, immaterial cultural heritage, identities, memories, as well as historiographic data of the place studied, which puts it in line with the research line of the Master's Program in History of PUC Goiás, called Identities, Traditions and Territorialities.

Keywords: Intangible Cultural Heritage. Festival. Itaituba. Amazonia.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - Mercado Ver o Peso de Belém do Pará.....	48
FIGURA 2 - Dançarinos de Carimbó.....	50
FIGURA 3 - Imagem de Nossa Senhora de Nazaré.....	52
FIGURA 4 – Tacacá servido na Cuia, comida típica Indígena do Pará.....	55
FIGURA 5- Mapa de Itaituba.....	63
FIGURA 6 - Visão frontal de Itaituba, as margens do Rio Tapajós.....	67
FIGURA 7 - Garimpeiros no garimpo Agua Branca, próximo a Itaituba.....	69
FIGURA 8 - Acadêmicos de História da FAI – Apresentação do Cordão dos Pássaros: Tangará	75
FIGURA 9 - Acadêmicos do I período na apresentação do Cordão do Tangará.....	76
FIGURA 10 - Vila Rayol.....	78
FIGURA 11 - Parque Nacional da Amazônia.....	79
FIGURA 12 - Cabeça-troféu Munduruku, com os ornamentos, nas orelhas, olhos, e boca.....	86
FIGURA 13 - Artesanato em cerâmica Munduruku.....	87
FIGURA 14 - Peças artesanais, e de cerâmica, Munduruku, brincos e peças de representando animais da região, pertencentes a pesquisadora.....	91
FIGURA 15 - Casa da Municipalidade e Antigo Hospital de Itaituba.....	94
FIGURA 16 - Paço Municipal inaugurado no dia 15 de novembro de 1900 no mesmo ano da inauguração da cidade. Fotografia tirada em 1960.....	95
FIGURA 17 - Paço Municipal após revitalização, noite da reinauguração 2015.....	96
FIGURA 18 - Praça do Centenário em 1929.....	97
FIGURA 19 – Praça do Centenário em 2005.....	97
FIGURA 20 - Praça do Centenário, ao centro Fonte Monteiro Lobato.....	98
FIGURA 21 - Praça do Congresso.	99
FIGURA 22 - Praça após revitalização em 2015.....	100
FIGURA 23 - Praça Wilson Andrade Uchoa atualmente em 2008.....	101
FIGURA 24 - Praça Vitor Campos na época de 1980.....	102
FIGURA 25 - Praça Vitor Campos, após revitalização e reforma do busto, em 2008....	103
FIGURA 26 - Primeira Barraca da Santa. Edvaldo e Mônica sobrinhos do Silvio de Paiva Macedo.....	104
FIGURA 27 - Barraca da Santa 2008 com o término da Orla de Itaituba.....	104

FIGURA 28 – Apresentação cultural dos peixes Aracu e Piau e suas guardiãs -13ª edição do Festival em 2017.....	119
FIGURA 29 – Apresentação cultural dos peixes Aracu e Piau -13ª edição do Festival em 2017.....	120
FIGURA 30 – Representação de laça, no pé de Açaí.....	123
FIGURA 31 – Açaí e suas propriedades.....	124
FIGURA 32 – Batedor de Açaí em Itaituba no festival do Açaí.....	125
FIGURA 33 – Açaí in natura, e processado.....	126
FIGURA 34 – Cumbucas e Colares e brincos do festival de 2017.....	127
FIGURA 35 – Participantes da disputa, do festival de 2017.....	129
FIGURA 36 - O peconheiros, colhendo os cachos de açaí.....	131
FIGURA 37 – Fruto do Açaí, verde ao centro, e Açaí maduro ao redor.....	131
FIGURA 38 – Processo de produção das peças cerâmicas Munduruku, Praia do Índio e Sawré.....	132
FIGURA 39 – Centro de artesanato Korap Mug Um - Praia do Índio e Sawré Munduruku, peças e oficina.....	133
FIGURA 40 - Musa Açaí: Clara Elines Nunes, do festival de 2017.....	134
FIGURA 41 – Cumbucas do festival do Açaí, 2017.....	142
FIGURA 42 – Área coberta onde, os participantes degustam o açaí, e dançam.....	135
FIGURA 43 – Local de distribuição de açaí, para os participantes durante o festival, Jenifer Waleska Rocha Azulino, acompanhando a sua mãe pesquisadora no lócus da pesquisa.....	135
FIGURA 44 – Árvores de Buriti, e frutos.....	139
FIGURA 45 – Produtos derivados do fruto Buriti.....	140
FIGURA 46 – Partes do Buriti.....	141
FIGURA 47 – Artesanatos, feito da árvore do Buriti.....	142
FIGURA 48 – Móveis feitos da arvore do Buriti.....	142
FIGURA 49 – Doce da polpa do Buriti	143
FIGURA 50 – Participantes das apresentações culturais e organização do festival do Buriti, 2017.....	145
FIGURA 51 – Apresentação cultural da lenda do Buriti, festival em 2017.....	146
FIGURA 52 - Apresentação cultural da lenda do Buriti, festival em 2017.....	148
FIGURA 53 - Apresentação cultural da lenda do Buriti, festival em 2017.....	149

LISTA DE SIGLAS

ADEPARÁ - Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará

ASFITA – Associação dos Filhos de Itaituba

COSANPA – Companhia de Saneamento do Pará

CDL – Câmara dos Dirigentes Lojistas de Itaituba

DEMA - Ademir Alfeu Federicci

DNER – Departamento Nacional de estradas e Rodagem

DNPM – Departamento Nacional de Produção Mineral

FASIPI – Fundação de Ação Social Integrada a Prefeitura de Itaituba

FASE – Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional

FAI – Faculdade de Itaituba

FNS – Fundação Nacional de Saúde

IHGTA – Instituto Histórico e Geográfico do Tapajós

IPMI – Instituto de Previdência do Servidor Público Civil do Município de Itaituba

ITACIMPASA - Itaituba Indústria de Cimentos do Pará

PCV – Policloreto de Vinila

SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

SEDAP - Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca do Pará

SGMB – Serviço Geológico e Mineralógico do Brasil

USAGAL – União dos Sindicatos e Associações de Garimpeiros da Amazônia Legal

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	14
CAPÍTULO 1 - PATRIMÔNIO CULTURAL	21
1.1 AS MÚLTIPLAS CONCEPÇÕES DO TERMO CULTURA.....	21
1.2 PATRIMÔNIO CULTURAL: TRADIÇÃO, MEMÓRIA E IDENTIDADE.....	28
1.3 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL	39
1.4 BREVE HISTORICIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO BRASILEIRO.....	44
1.5. ALGUNS DOS PATRIMÔNIOS CULTURAIS IMATERIAIS E MATERIAIS DO PARÁ	47
CAPÍTULO 2 CONTEXTUALIZAÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO	56
2.1 UM SERTÃO CHAMADO BRASIL: MISSÕES AO INTERIOR E AS VÁRIAS INTERPRETAÇÕES DOS BRASIS E A AMAZÔNIA BRASILEIRA.....	56
2.1.1 Diversidade e Unidade: as influências culturais indígenas e nordestinas na região Amazônica.....	59
2.2 DA DENOMINAÇÃO HISTÓRICA DO MUNICÍPIO.....	63
2.3 CARACTERIZAÇÃO DA ECONOMIA E DA POPULAÇÃO DE ITAITUBA....	68
2.3.1 Os Aspectos Culturais de Itaituba.....	74
2.3.2 O Povo Munduruku de Itaituba.....	80
CAPÍTULO 3 PATRIMÔNIO HISTÓRICO CULTURAL E IMATERIAL DE ITAITUBA	92
3.1 CARACTERIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO DE ITAITUBA.....	92
3.2 CARACTERIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE ITAITUBA.....	105
3.2.1 A Alimentação como Memória e Linguagem Social e Cultural.....	105
3.3 CARACTERIZAÇÃO DOS FESTIVAIS GASTRONÔMICOS DE ITAITUBA E REGIÃO.....	112
4 CONCLUSÃO.....	154
REFERÊNCIAS.....	163

INTRODUÇÃO

Produzir um trabalho científico nunca é fácil e quando se fala em dissertação é mais complexo ainda. A escolha da temática da presente obra baseou-se no fato de, há alguns anos atrás, ter percebido que em minha cidade, Itaituba, localizada no Estado do Pará, havia poucas fontes escritas sobre a sua história e, menos ainda, sobre o seu patrimônio histórico. Isso despertou meu interesse em construir tais fontes, ou ao menos contribuir com a construção de parte delas.

A pesquisa teve início no ano de 2005, enquanto acadêmica de Licenciatura em História. Ao longo dos anos algumas fontes bibliográficas foram surgindo, mas não com o enfoque que desenvolvi meu trabalho de final de curso, o trabalho desenvolvido na graduação sobre os patrimônios arquitetônicos, foi o primeiro dessa natureza no município, e foi realizado, durante os quatro anos de curso. As fontes são poucas, dentre elas o livro da professora e pesquisadora da localidade, doutora Djalмира de Sá Almeida e o professor e pesquisador Jânio Fêlix Filho, além desses apenas trabalhos de Conclusão de Curso, realizados pelos acadêmicos da Faculdade de Itaituba, que oferta o curso de Licenciatura Plena em História, e que sempre incentiva seus graduandos a fazerem pesquisas relacionadas à historiografia local, justamente para produzirem fontes científicas sobre essa história, que está guardada na memória individual e coletiva de seus moradores.

Ao ser finalizada a etapa dos estudos de graduação dei continuidade ao projeto de pesquisa na região, agora ingressada no curso do Mestrado em História na Pontifícia Universidade Católica de Goiás. O tema escolhido trata sobre alguns patrimônios culturais imateriais existentes no município de Itaituba e regiões vizinhas, que têm como uma de suas bases principais, a culinária regional, resultado da miscigenação de outros povos que se integraram a região ao longo da construção de sua História. A comida está presente nos festivais desde o ato próprio de ingerir os alimentos através desses pratos típicos, como representado nas lendas e nas apresentações feitas pelos moradores locais.

A pesquisa teve como objetivo geral descrever e compreender estes patrimônios culturais imateriais de Itaituba, representados pelos seguintes festivais gastronômicos tradicionais na região: Festival do Açaí, que ocorre na sede do município e foi criado em 2003; o festival do Buriti, que ocorre na comunidade de

Miritituba, criado também em 2013; e o festival dos peixes Piau e Aracu, que é realizado na comunidade Vila de Barreira, desde 2005.

Os objetivos específicos foram: entender a construção histórica do município, através desses patrimônios imateriais culturais; registrar as festas, ritos e saberes e fazeres relacionados diretamente a esses patrimônios culturais imateriais; relacionar a alimentação dos povos amazônicos com a cultura, o ambiente e a influência recebida dos indígenas, nordestinos e africanos na culinária paraense, e como essas, se tornaram em elementos essenciais para as festas gastronômicas amazônicas.

Assim, esta pesquisa da continuidade às anteriores, porém, ampliando o leque dos objetos de estudos da mesma, e partindo assim, para o campo da História Cultural, onde eu utilizei a proposta de descrição densa de Geertz, (2008), para melhor desenvolver essa metodologia que foi utilizada no decorrer da presente pesquisa.

Grande parte das informações que eu detinha vieram das vivências e experiências pessoais e coletivas enquanto moradora genuína da cidade. Elas foram incorporadas na pesquisa, além de dados empíricos coletados nos festivais do Açaí, que ocorre no mês de Junho e dos peixes Aracu e Piau e do Buriti, coletados respectivamente nos meses de abril a dezembro, no ano de 2017. Muitas dessas informações ainda não foram repassadas para a parte historiográfica cultural da cidade. Assim, assumindo este desafio, venho desde então coletando e construindo materiais e acompanhando autores que abordam acerca da história e cultura de Itaituba e região.

Para Valeri (1989), a coleta e processamento da matéria prima dos alimentos e o modo de prepará-los e consumi-los estão ligados diretamente aos modos tradicionais de vida da população, assim como, relacionados à sua economia e a sua ecologia, Woortmann (2013), menciona que a comida é uma forma de expressão, de um grupo de uma comunidade, e que a mesma demonstra a maneira como esse grupo se socializa. E isso pode ser percebido nitidamente durante os festivais.

Assim, entende-se que os festivais atuam como uma forma não somente de preservar as tradições locais, de fortalecer as relações de sociabilidade, mas

também de demonstrar a importância dos mesmos para a constituição da memória e identidade cultural da população.

O município foi fundado oficialmente em 15 de dezembro de 1856, na época sua área era de 165.578km². Após o desmembramento de alguns municípios nos anos de 1990, sua extensão territorial ficou reduzida a 62.380,8km², o que compreende sua atual extensão territorial (FÊLIX FILHO, 2013).

O município de Itaituba é considerado de médio porte, com cerca de 97.704 habitantes, tendo suas principais bases econômicas, os setores de serviços, agropecuário, madeireiro, mas sua renda maior é proveniente do setor mineral. Algumas famílias, ainda vivem de práticas extrativistas, como a coleta de alimentos, como açaí, castanha, buriti, entre outros. (ALMEIDA, 2012).

Brayner (2017) menciona que a diversidade cultural brasileira é muito ampla, devido à miscigenação ocorrida pelas culturas indígenas, africanas e europeias. Dessa maneira o estado paraense, não foge a essa regra, e o município de Itaituba também, é marcado por essa mistura que resultou na cultura do povo do Amazônia. Essa diversidade está presente nos festivais que foram apresentados na minha dissertação, tanto na culinária, como nas indumentárias, nos ritos e símbolos apresentados durante a realização dos mesmos.

Para se alcançar tais propósitos foram definidos alguns pontos norteadores da pesquisa, entre eles, compreender os festivais gastronômicos de Itaituba e região numa perspectiva mais ampla. Procurar os seus sentidos, seus significados, ir além das apresentações que representam lendas e mitos da região amazônica. Também foi buscado compreender os festivais como forma de coesão social da população, assim como entender o papel da memória para a continuidade destas tradições culturais.

Privilegiou-se o caráter qualitativo da pesquisa, considerado como uma abordagem que melhor se aproxima dos propósitos de minha pesquisa, para que se possam alcançar os melhores resultados através da interpretação das informações arroladas na mesma.

A pesquisa de caráter qualitativo conforme menciona Castro (2013), é aquela baseada em questões particulares, podendo ser algum fenômeno produzido por um determinado grupo social. Esse tipo de pesquisa permite ao pesquisador centrar no ser humano, estabelecendo a relação entre esse ser humano e o mundo

social e cultural no qual ele está inserido, buscando interpretar a forma como esse sujeito se relaciona e interage com os demais símbolos que o cercam.

Também foi considerado oportuno se aproximar da abordagem Fenomenológica-Hermenêutica proposto por Heidegger para o desenvolvimento desta pesquisa. Segundo Pereira (1990), este enfoque permite a reconstrução histórica a partir de um determinado contexto em que o sujeito esteja inserido, e a forma como o objeto de estudo se relaciona com as pessoas envolvidas nesses fenômenos que foram observados, para que assim o pesquisador, possa desenvolver uma interpretação dos símbolos, ritos, e das tradições inventadas ou herdadas, que são desenvolvidas nessas comunidades.

A escolha da fenomenologia é justamente por essa perspectiva teórica permitir que o pesquisador possa estudar e compreender os fenômenos como os mesmos se mostram, a proximidade entre elas. A fenomenologia-hermenêutica propicia ao pesquisador, a possibilidade de compreensão da dimensão desses festivais gastronômicos para a localidade pesquisada.

Para Ferreira (2009) isso está dentro de uma discussão maior, fazendo com que o sujeito estabeleça um diálogo com seu objeto de pesquisa, buscando compreendê-lo de forma consciente e intencional. A mesma afirma ainda que a neutralidade fica apenas no campo da pretensão, pois nos estudos fenomenológicos, sempre haverá uma consciência que irá se mostrar e imperar no processo da construção do conhecimento, baseado no conhecimento do sujeito sobre o mundo.

Ao ser superado essa separação entre sujeito e objeto de pesquisa, é possível então, que o pesquisador, consiga uma aproximação maior dos fenômenos estudados, pois Ferreira (2009) menciona que a fenomenologia de Husserl (2006) demonstra a importância da experiência prévia que esse sujeito possui sobre o mundo, para que essa experiência seja agregada ao conhecimento dos outros sujeitos arrolados na pesquisa em relação ao mundo.

Ferreira (2009) elenca que hermenêutica é a teoria do conhecimento que permite a interpretação das expressões das nossas relações com o mundo. Através de um conhecimento, prévio, que o sujeito já possui, para que assim ele compreenda de forma mais clara, o seu objeto de estudo, dessa maneira, o

pesquisador, conseguirá encontrar o significado oculto das formas de expressões humanas.

Aliando-se dessa maneira a fenomenologia-hermenêutica, que permite uma compreensão contínua, de todo o processo da construção do conhecimento, e o esclarecimento mais amplo do objeto estudado,

Castro (2013) e Ferreira (2009) corroboram no mesmo sentido que a fenomenologia permite ao pesquisador entender o objeto de estudo da forma como ele realmente se mostra, e a fenomenologia aliada a hermenêutica, permite que o pesquisador se debruce sobre seu objeto de estudo e a si mesmo, para que ele promova reflexão, a partir da essência do objeto de pesquisa, e assim esse pesquisador conseguirá entender como o ser humano interaje com as demais pessoas, e como seus símbolos são construídos, reconstruídos, e são importantes para guardar a memória do grupo.

Geertz (2008) conceitua a descrição densa como uma proposta de estudo, baseada na antropologia, fundamentada na hermenêutica que aliada à fenomenologia permite ao pesquisador uma compreensão mais detalhada dos fenômenos estudados, com essa técnica o pesquisador irá além das aparências dos objetos estudados, buscando entender seus significados e significâncias para o grupo a que pertence. Por esse motivo essa técnica foi escolhida para o desenvolvimento da presente pesquisa, pois, permitiu a coleta de dados, empíricos, e também da representação simbólica dos patrimônios abordados no presente estudo.

A descrição densa é segundo Geertz (2008) um tipo de etnografia, pois permite que o pesquisador não apenas olhe para os objetos estudados, mas possa também interpretá-los, observando os rituais, a rotina das pessoas que estão inseridas no campo da pesquisa.

Por isso a importância de se apropriar desse conceito de descrição densa, pois ao se buscar o porquê da constituição e continuidade dos festivais do Açaí, do Buriti e dos Peixes Aracu e Piau, ao longo dos anos, e de que forma eles colaboram para a permanência e a identidade do povo de Itaituba, além de atuarem como vetores no setor econômico como gerador de renda, no campo cultural, político, e social, sendo assim esses patrimônios se enquadram na categoria de fato social total, devido sua ampla abrangência.

Os festivais também podem ser considerados como pólos de atração para visitantes de várias partes do Brasil. No mais, é interessante ressaltar que os elementos temáticos que constituem os referidos estão ligados diretamente à floresta que cerca esse povo. Assim os festivais, além de seu caráter sócio-cultural também se torna um instrumento de preservação do ambiente.

A pesquisa está estruturada em quatro capítulos. No primeiro capítulo foram trabalhados alguns conceitos de cultura, patrimônio cultural, material e imaterial que foram caracterizados e discutidos. Foram realizadas algumas discussões acerca do uso da memória, como fonte historiográfica, na formação da identidade individual e coletiva, para se preservar ou inventar novas tradições culturais que são elementos constituintes das tradições que cercam esses festivais, podendo essas tradições serem herdadas ou inventadas. Como também foi realizada uma breve discussão acerca da tradição, a identidade e a memória que são elementos constituintes das tradições inventadas ou herdadas que fazem parte dos festivais apresentados na presente pesquisa. Foi apresentada uma breve caracterização do patrimônio cultural brasileiro, desde as primeiras ideias do que se deveria preservar no Brasil, até a proposta de Mario de Andrade para a formação e legalização de patrimônios culturais brasileiros. O capítulo encerra-se com uma abordagem de alguns patrimônios imateriais e materiais culturais existentes no Estado do Pará.

O segundo capítulo discute a contextualização do objeto de estudo, com algumas reflexões da Amazônia como um sertão, como a mesma vinha sendo interpretados pelos historiadores da área, há anos atrás. Também foi abordada a diversidade cultural que existe no município, e que recebeu as influências indígenas e nordestinas na formação da cultura dos povos amazônicos que residem no estado do Pará. Foi feita uma breve caracterização da historiografia do município de Itaituba, como também dos aspectos culturais, econômicos, e sociais do município em questão.

O terceiro capítulo da minha dissertação de mestrado elencou os patrimônios históricos do município de Itaituba, no Estado do Pará, caracterizando os mesmos, com dados desde sua fundação, as principais mudanças ocorridas neles e sua importância histórico-cultural para comunidade itaitubense. Na sequência foram apresentados alguns patrimônios que compõem a cultura imaterial do referido município, através de levantamento de dados sobre suas origens históricas.

Dando ênfase à linguagem social e cultural que é transmitida através da alimentação da região, linguagem essa que pode ser percebida na forma como os pratos tradicionais são produzidos. Enfatizando como a alimentação também carrega traços da memória e influência a linguagem sociocultural atual dos povos da região, além da importância que a força natureza tem sobre os hábitos alimentos dos caboclos da Amazônia, e registrando a importância e a influência recebida dos indígenas Mundurucu nos hábitos alimentares dos itaitubenses, essa etnia ainda reside atualmente no município. O capítulo finaliza apresentando alguns dos festivais gastronômicos tradicionais do município de Itaituba, buscando caracterizá-los desde seus históricos, assim como sua fase de organização, de realização e pós-evento, demonstrando seus símbolos, ritos, tradições, e costumes, sejam eles herdados ou inventados.

Na conclusão foi apresentada a retomada das questões que foram levantadas no início da pesquisa, e da importância de se fazer o levantamento histórico cultural desses patrimônios de cunho material e imaterial do município de Itaituba, para as futuras gerações, haja vista que ainda são poucas as fontes bibliográficas sobre a história local. Fazer esse levantamento historiográfico tem sido uma das grandes preocupações da pesquisadora e autora desse estudo, em que busco registrar tais dados, para que futuramente os moradores locais, a próxima geração, possam ter dados sobre a história local, haja vista a dificuldade que a mesma teve em realizar tais pesquisas, desde a época de sua graduação em 2005, devido à falta de material oficial, registrado sobre a história do município de Itaituba.

CAPÍTULO 1. PATRIMÔNIO CULTURAL

Será apresentado e discutido neste capítulo conceitos acerca das categorias culturais, patrimônio cultural, memória e identidade, com o intuito de subsidiar reflexões acerca dos patrimônios culturais existentes em diversos lugares do país, em especial aqueles no município de Itaituba no Estado do Pará, na região Norte do Brasil.

1.1 AS MÚLTIPLAS CONCEPÇÕES DO TERMO CULTURA

A História das diferentes concepções do termo “Cultura” será apresentada nesse tempo, desde o significado da palavra como modos de cultivo, até as concepções modernas para o emprego dessa palavra.

Segundo Brayner (2007, p. 12) “entende-se por cultura todas as ações por meio das quais os povos expressam suas formas de criar, fazer e viver”. A mesma ressalta que a cultura é diversa, pois também pode ser um tipo de linguagem em que um grupo utiliza-se para se expressar entre si, assim como a forma como são construídas as casas de um determinado bairro, a maneira como as mulheres preparam seus alimentos, como no caso das indígenas da Amazônia ou as mulheres ribeirinhas com seus temperos e misturas únicas, que são encontradas apenas na região Norte do Brasil.

Essa cultura pode ser expressa em crenças, saberes, visões do mundo, vestimentas, comportamentos diversos, que são transmitidos de geração para geração, onde hábitos, que podem ser constituídos em tradições, são (re) criados de acordo com seus contextos e interesses particulares ou coletivos dos indivíduos nas sociedades.

Cuche (1999) ressalta que a noção de cultura nos tempos atuais tem sentido vasto e amplo, além do que normalmente se conhece, pois remete aos modos de vida e de pensamento. Apesar de certas ambiguidades entre autores, esse conceito atual nem sempre foi bem aceito, desde o surgimento desse termo por volta do século XVIII. Para ele o termo cultura seria de origem Ocidental, pois muitas línguas não possuíam o equivalente para essa palavra, não significando que esses povos não tenham cultura, mas que ela não tem no sentido conhecido que alguns povos conhecem.

Portanto, as concepções atuais que envolvem o termo cultura é totalmente distinto das primeiras que a relacionavam com o cultivo de vegetais ou de criação e reprodução de animais.

Começando com o nome de um processo - cultural (cultivo) de vegetais ou (criação e reprodução) de animais, e por extensão, cultura (cultivo ativo) da mente humana – ele se tornou, em fins do século XVIII, particularmente no alemão e no inglês, um nome para configuração ou generalização do espírito que informava o modo de vida global de um determinado povo. (WILLIANS, 1992, p. 10).

Ao longo do tempo esse conceito foi se modificando, todavia, mesmo nos tempos atuais, os conceitos de cultura não têm a pretensão de exaurir o sentido da palavra, haja vista que as culturas estão em constante movimento. Willians (1992) menciona que Herder (1784-91) foi um dos primeiros a usar a referida palavra no sentido plural, “culturas”. Ao longo do tempo, conforme as sociedades humanas se desenvolviam se modificavam e conheciam outras culturas, essa concepção se difundiu e passou a ser amplamente empregada. Ao longo do século XIX, a Antropologia passou a fazer uso desse termo para dar uma visão plural dos modos de vida de determinadas comunidades tradicionais e suas características.

Nesta perspectiva trazemos Boas (2005) que, além de enfatizar o particularismo cultural das sociedades, menciona que a diferença entre as culturas humanas e o comportamento animal é, em grande medida, baseada no número ampliado de ajustes aprendidos e que dependem daquilo que chamamos de relações subjetivamente, seriam aquelas relações estabelecidas com o mundo exterior e com outras pessoas. O contato pelo convívio social controla a vida dos indivíduos.

Este autor afirma, a seguir, que o ambiente não determina o desenvolvimento das culturas e que é necessária uma interação entre os povos para que essa construção cultural ocorra.

As condições ambientais podem estimular as atividades culturais existentes, mas elas não têm força criativa. O mais fértil solo não cria agricultura; as águas navegáveis não criam a navegação; um abundante suprimento de madeira não produz edificações de madeira. Mas onde quer que exista agricultura, a arte da navegação e arquitetura, todas essas atividades serão estimuladas e parcialmente moldadas segundo as condições geográficas. O mesmo meio ambiente irá influenciar a cultura de maneira diversa, de acordo com os bens culturais dos povos. As planícies ocidentais de nosso país, que influenciaram os índios de um modo específico antes de eles

terem cavalos, influenciam os mesmos povos de outra forma, depois que eles passaram a ter cavalos; e também diferente é sua influência sobre a vida do moderno povoado agrícola, pastoril e industrial. (BOAS, 2005, p.58)

Para Boas (2005) é “infrutífero” tentar explicar a cultura pelo seu espaço geográfico, pois, não se conhece nenhuma cultura que tenha se desenvolvido em resposta às condições geográficas. A localização geográfica permite o contato entre outras culturas e, em resposta a esse estímulo externo, pode ocorrer à assimilação e a identificação de novos conhecimentos, modos de agir, de pensar. Esses elementos são importantes para promover mudanças culturais. Assim, as relações espaciais dão apenas as oportunidades para que o processo ocorra e, esse processo, não pode ser reduzido apenas a termos geográficos.

O mesmo ressalta que ainda havia grandes esforços em interpretar o desenvolvimento cultural humano pelos seus meios econômicos ou de produção, porém, segundo ele, as inter-relações entre as condições econômicas e a cultura são mais estreitas, mas não são as únicas determinantes para ocorrer o fator cultural em si. Ele cita como exemplo, que a vida econômica não irá tornar um homem em agricultor ou até mesmo um pastor, tendo em vista que tais práticas são adquiridas no contato entre o homem com as plantas e animais, e não tem relações diretas com a economia.

Burke (2005), por sua vez, afirma que o termo cultura ainda é considerado problemático, sendo um conceito relativamente vago. Em geral, seria usado para se referir à alta cultura, às artes e ciências eruditas e, posteriormente, teria sido ampliado passando a incluir outras manifestações culturais, menos visíveis e, muitas vezes, marginalizadas, assim como a cultura popular. Considerando, portanto, os equivalentes mais populares como músicas folclóricas, ritos, entre outros. Nos últimos tempos a palavra teria se popularizado, passando a incluir a ampla gama de artefatos como imagens, casas, indumentárias, além de categorias imateriais como saberes e fazeres, celebrações, expressões, entre outros.

Ele também ressalta que esse conceito não é novo, cita como exemplo a cultura inglesa que já em 1948, incluía no seu cotidiano, as heranças deixadas nos artefatos dos antepassados, os modos de preparação de alimentos, ideias, hábitos e valores. O mesmo cita o antropólogo Edward Tylor que já vinha apresentando

interesse num sentido mais amplo de cultura, como pode ser verificado na citação a seguir:

Na verdade, em 1871, em seu *Primitive Culture*, outro antropólogo, Edward Tylor, apresentou uma definição semelhante de cultura “tomada em seu sentido etnográfico amplo”, como o “todo complexo que inclui conhecimento crença, arte, moral, lei, costume e outras aptidões e hábitos adquiridos pelo homem como membro da sociedade” A preocupação antropológica com o cotidiano e com sociedades em que há relativamente pouca divisão de trabalho encoraja o emprego do termo “cultura” em um sentido amplo. Os historiadores culturais e outros membros de sua cultura se apropriaram dessa noção antropológica na última geração, a era da “antropologia histórica”, e da “nova história cultural” (BURKE, 2005, p. 43).

Burke (2005), frisa que foi no século XIX que o termo *Culture*, ou *Kultur*, passou a ser empregado com bastante frequência na Inglaterra e na Alemanha. O poeta Matthew Arnold, juntamente com o antropólogo Edward Tylor, foi quem publicou em 1869, o livro *Primitive Culture*. Enquanto isso, na Alemanha, acontecia um grande conflito entre o Estado e a Igreja, que ficou conhecido como “a luta pela cultura” ou como ficou conhecida atualmente, “a guerra cultural”, devido à resistência aos novos conceitos que passaram a fazer parte da palavra cultura e as dimensões que a mesma passou a ter.

Para o autor supracitado, os anos de 1850 a 1950 foi um período denominado clássico, pois os historiadores procuraram retratar uma época em que os estudos históricos estavam voltados para os autores clássicos da arte, literatura, e filosofia, procuravam entender essas obras, através de um contexto histórico. Esses historiadores culturais estavam interessados em relacionar as diferentes artes entre si, isso foi denominado pelo filósofo alemão Hegel de espírito da época ou *Zeitgeist*. Com esse espírito da época, novos conceitos passaram a ser utilizados, entre eles, a hermenêutica, utilizada para interpretar tais objetos, artefatos, poemas, escritos, ampliado para outras temáticas, conforme o mesmo confirma a seguir.

Dessa forma alguns historiadores alemães consideravam o que faziam *Geistesgeschichte*, termo que muitas vezes é traduzido por “história do espírito” ou “história da mente”, mas que também pode ser expresso por “história da cultura”. Seus praticantes “liam” pinturas, poemas etc. específicos, como evidências da cultura e do período em que foram produzidos. Ao fazer uso ampliavam a ideia de “hermenêutica”, a arte da interpretação. O termo hermenêutico se referia originalmente a interpretações de textos, especialmente da Bíblia, mas no século XIX foi ampliado para incluir a interpretação de artefatos e ações (BURKE, 2005, p.18).

A cultura passa a ser definitivamente uma categoria de pesquisa a partir da década de 1970, com a História Cultural. Pesavento (2007) menciona que a expressão Nova História Cultural, veio a substituir a antiga ou tradicional História cultural, quando se deixaria de lado as concepções marxistas, onde os historiadores entendiam a cultura como uma manifestação das superestruturas sobre as infraestruturas, neste contexto, a elite com sua cultura erudita se sobreporia sobre a cultura popular. Sendo assim, a Nova História Cultural, seria uma nova forma de a História tratar a cultura, onde seriam observados e pensados os significados compartilhados e construídos das relações estabelecidas entre as pessoas e o mundo. Portanto para a autora cultura é:

A cultura é ainda uma forma de expressão e tradução da realidade que se faz de forma simbólica, ou seja, admite-se que os sentidos conferidos às palavras, às coisas, às ações e aos atores sociais se apresentam de forma cifrada, portando já um significado e uma apreciação valorativa. (PESAVENTO, 2007, p.7).

Para Pesavento (2007) a Nova História Cultural passou a ser chamada de “silêncios de Marx”, porque a história partiria agora para outros campos, além do político, seriam observados, hábitos, crenças, ritos, o cotidiano das pessoas. As fontes também mudaram, passando a ser utilizados jornais, processos criminais, observações em festas, entre outras. As análises passaram a serem feitas além das correntes clássicas e o comportamento do cotidiano do coletivo passou a fazer parte dessa história oficial.

Para a autora, os historiadores passaram a fazer análises dos subalternos, através da história social dos mesmos, observando os que estavam “embaixo” e não apenas as elites, procurando entender e resgatar as experiências vivenciadas pelos “homens” e como eles mesmo se viam no mundo. Esse tipo de enfoque privilegiaria então, a experiência vivenciadas nessas classes subalternas e não apenas as lutas travadas por essas classes, conforme a visão de Marx; a Nova História Cultural partia em busca da identidade dessas pessoas, através das suas práticas cotidianas, buscando resgatar a relação os “homens” e o mundo em que viviam, valorizavam, portanto, outras fontes de pesquisa.

Numa perspectiva mais atual trazemos Cucho (1999) que considera o ser humano essencialmente cultural, ou seja, ao longo do seu processo de humanização, começado há milhares de anos, essas características são

fundamentais para sua adaptação ao meio ambiente. Portanto, a cultura permite ao homem adaptar-se ao meio em que o mesmo convive socialmente, compartilhando elementos culturais de significados em comum, adaptação que também possibilita suprir suas necessidades e alcançar seus projetos. Cuche (1999) também considera as particularidades culturais resultantes de escolhas culturais dos indivíduos:

Se todas as "populações" humanas possuem a mesma carga genética, elas se diferenciam por suas escolhas culturais, cada uma inventando soluções originais para os problemas que lhe são colocados. No entanto, estas diferenças não são irredutíveis umas às outras, pois, considerando a unidade genética da humanidade, elas representam aplicações de princípios culturais universais, princípios, suscetíveis de evoluções e até de transformações (CUCHE, 1999, p.11).

Para o autor supracitado, a noção de cultura se revela como um instrumento adequado para naturalizar o comportamento do homem e essa naturalização e interpretação dá-se pela cultura, apreendida pelo mesmo ao longo de sua evolução histórica. Ele complementa afirmando, por exemplo, que as propriedades biológicas particulares como as diferenças de sexo e os papéis sexuais desempenhados na sociedade, resultam fundamentalmente da cultura e isso varia de uma sociedade para outra.

Finalmente, trazemos o conceito de cultura para Geertz (2008) por considerá-lo de maior afinidade aos propósitos dessa dissertação. Numa perspectiva abrangente e baseada na Hermenêutica este autor considera que cultura não pode ser definida, mas pode ser percebida. Entende cultura como o modo de vida de um determinado povo, seja na sua forma global, como também por um determinado grupo de pessoas. Também está representada por um conjunto de conhecimentos e aprendizagens que são comuns e compartilhados entre os integrantes de um determinado grupo. Os conhecimentos e comportamentos culturais podem ser apreendidos de uma geração a outra e podem regular normas comportamentais, assim como ajustar as formas dos grupos se relacionarem entre si. Para o autor supracitado, a cultura pode ter significados diversos, além daquele que habitualmente estamos acostumados a conhecer.

Para Geertz (2008), a cultura é pública, não é individual, para compreendê-la é necessário ir além da descrição superficial, sair das aparências e estudá-la de forma subjetiva, particular, para assim entender sua taxionomia, suas genealogias, paradigmas, enfim, seus significados. Ela está presente no contexto cotidiano das

peças, mas também representada em eventos específicos como na forma de uma criança nascer, nas festas tradicionais, nos rituais de passagem dos indivíduos, entre outros. No que se refere ao tema desta dissertação, é possível entender a cultura dos habitantes de Itaituba, em especial a dos ribeirinhos e caboclos, pelos modos e hábitos da comunidade em obter a matéria prima da alimentação, que está presente no ambiente amazônico, assim como nas diferentes formas de preparar e de se alimentar. Sabe-se, como destacaremos no decorrer deste trabalho que há diferença significativa entre o “comer” e o “nutrir”, distinção essa que passa pelo viés cultural e particular de cada cultura.

O conceito de cultura de Geertz (2008) se baseia na semiótica, ou seja, considera que os comportamentos humanos estão interconectados nas teias que são dotadas de significado que os próprios indivíduos teceram. A cultura, portanto, é constituída pelas teias e os seus significados. O que o antropólogo, o historiador ou outro especialista, busca não são leis, mas procura o significado, a interpretação. A cultura é entendida como constituída de símbolos que se interagem nesta teia; como símbolo Geertz (2008) define todo comportamento, objeto ou mesmo acontecimento, desde que seja dotado de significado e esteja interação nesta teia.

O conceito de cultura que eu defendo, e cuja utilidade os ensaios abaixo tentam demonstrar, é essencialmente semiótico. Acreditando, como Max Weber, que o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias e a sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado. É justamente uma explicação que eu procuro, ao construir expressões sociais enigmáticas na sua superfície. (GEERTZ, 2008, p.10).

Neste sentido os estudos de Geertz (2008) apontam que é importante se conhecer a cultura de uma forma densa e interpretativa, propondo como abordagem de trabalho a “descrição densa”. Termo cunhado pelo autor que se propõe a fazer uma descrição detalhada dos comportamentos humanos, onde descreve não somente o objeto de estudo, mas também o seu contexto de tal forma que o comportamento torna-se significativo também para aqueles que estão fora dele.

1.2 CONCEPÇÃO DE PATRIMÔNIO CULTURAL: MEMÓRIA, TRADIÇÃO E IDENTIDADE

São muitas as concepções acerca da categoria Patrimônio Culturais, elas em geral não são antagônicas, se complementam. Opta-se pelas reflexões de Borges (2009) para expressar deste termo:

(...) são considerados bens ou patrimônios culturais (materiais e imateriais, tangíveis e intangíveis) os produtos e testemunhos dos diversos povos e que, enquanto tais, fazem parte do ethos desses povos e de suas múltiplas tradições histórico-culturais (...) A determinação de um objeto, expressão ou manifestação cultural como bem patrimonial dependerá de seu reconhecimento e sua significação histórico-cultural para uma determinada nação, povo, comunidade ou segmento populacional. Dessa perspectiva, os patrimônios culturais integram os processos identitários de um povo ou nação (BORGES, 2009, p. 358).

Ao longo da construção histórica das sociedades humanas, nota-se que o sentido de patrimônio foi se ampliando e modificando ao longo do tempo. É possível notar que o mesmo deixou de ser apenas o arquitetônico, para dar uma abrangência maior, incluindo o lado cultural, como a língua, a culinária, os ritmos, os gostos e sabores.

Segundo Rocha (2015), com base em Lemos (1981) e Choay (2006), a palavra patrimônio tem origem na língua latina, derivada de pater, que significa pai num sentido mais social do que a simples referência à paternidade biológica. Seria o conjunto de bens pertencentes ao pater, utilizada como sentido de herança, legado, isto é, aquilo que um pai deixa para seus filhos, portanto, patrimônio são o conjunto de bens de uma instituição, empresa, associação ou pessoas.

Patrimônio também pode ser entendido como patrimônio os bens históricos e culturais, de caráter coletivo, ou seja, pertencente a um determinado grupo social com a pretensão de expressar um dado momento ou memória coletiva, servindo para construir e/ou reforçar a memória identitária desse grupo. Considerando que esta última abordagem é a adotada pela presente pesquisa, serão apresentados a seguir pontos considerados principais de três categorias que de forma entrelaçada, embasam o conceito de patrimônio cultural: memória, tradição e identidade.

Ao trabalhar com tradições culturais é necessário o uso da memória, pois ela propicia ao historiador e demais estudiosos do tema, uma dimensão mais profunda em termos temporais do objeto estudado, para tal, é necessário fazer uso das

lembranças expressas pela oralidade e, com isso, buscar alcançar a construção histórico-cultural. É importante “dar vez e voz” às pessoas que testemunharam ou vivenciaram, de alguma forma, os acontecimentos a serem arrolados nas pesquisas. Essa interlocução entre passado e presente é feita através da memória individual de cada pessoa, que juntamente com as demais formam a memória coletiva relacionada aos acontecimentos histórico-culturais. A busca para compreender os patrimônios culturais imateriais de Itaituba, conta com essa apreensão dos dados de um passado comum a grande maioria da população, inclusive da própria pesquisadora.

Le Goff (1992, p.105) em seu livro, *História e Memória*, comenta: “É uma grande sorte para o historiador do presente, graças às testemunhas que interroga, poder fazer a arqueologia da memória coletiva”. Esta afirmação nos remete a importância de se utilizar fontes orais e ainda vivas.

Para ele, o mesmo acontece com a memória, pois ela é um dos objetos da história, que contribui para a elaboração histórica, porque, ao se trabalhar a memória, ela possibilita dar voz aos “esquecidos” da história oficial. Essa inclusão se tornou um dos grandes progressos da historiografia contemporânea. Para Le Goff (1992), é importante estabelecer as relações entre passado e presente para que assim esse passado histórico possa ser então apreendido, conforme observa-se a seguir:

Tal como as relações entre memória e história, também as relações entre passado e presente não devem levar à confusão e ao ceticismo. Sabemos agora que o passado depende parcialmente do presente. Toda a história é bem contemporânea, na medida em que o passado é apreendido no presente e responde, portanto, aos seus interesses, o que não é só inevitável, como legítimo. Pois que a história é duração, o passado é ao mesmo tempo passado e presente. Compete ao historiador fazer um estudo “objetivo” do passado sob a sua dupla forma. Comprometido na história, não atingirá certamente a verdadeira “objetividade”, mas nenhuma outra história é possível (LE GOFF, 1992, p.51).

Para o autor supracitado essa relação entre memória e história é muito importante, pois, o presente para ser reconstruído depende também do passado. Portanto, toda história, segundo ele, é contemporânea e dependerá do “uso” que este historiador fará desse passado.

Em relação às fontes escritas e orais, Le Goff (1992) enfatiza a importância da passagem da pesquisa oral para a fonte escrita, afirmando que não há sociedade

sem história e o registro escrito, por sua vez, colaboram com a permanência das memórias de nós indivíduos da sociedade.

Pollak (1992), afirma que a memória é também um fenômeno individual, íntimo pessoal, próprio de cada indivíduo, todavia, não discorda da ideia de Halbwachs (1990), que considera a memória a construção de um fenômeno coletivo e social. Pollak (1992) entende que a memória é construída coletivamente a partir de fontes individuais.

Quais são, portanto, os elementos constitutivos da memória, individual ou coletiva? Em primeiro lugar, são os acontecimentos vividos pessoalmente. Em segundo lugar, são os acontecimentos que eu chamaria de "vividos por tabela", ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não. Se formos mais longe, a esses acontecimentos vividos por tabela vêm se juntar todos os eventos que não se situam dentro do espaço-tempo de uma pessoa ou de um grupo. É perfeitamente possível que, por meio da socialização política, ou da socialização histórica, ocorra um fenômeno de projeção ou de identificação com determinado passado, tão forte que podemos falar numa memória quase que herdada. (POLLAK, 1992, p. 2).

O autor elenca na citação anterior que a constituição da memória ocorre primeiramente das experiências vividas individualmente, mesmo que essas tenham ocorridas em coletividade. Dessa maneira, ocorre um fenômeno de projeção ou de identificação a um passado comum, herdado desse grupo de convivência.

Assim como Nora (1993), Pollak (1992) confirma a existência dos "lugares de memória" que estão ligados à determinada lembrança pessoal, como exemplos, tem-se o lugar em que uma família ou grupo de amigos, costumeiramente passam suas férias, também os monumentos em homenagens aos mortos, entre tantos outros. Esses "lugares" servem de "apoio" da memória, pois, marcam profundamente essas pessoas, independente da data real em que ocorreram.

Para Nora (1992), existem lugares da memória quando não há mais memória, ou a mesma está se esfacelando, o local representa um sentimento de continuidade daquela memória, esses lugares, estão ligados a um momento particular da nossa memória. O mesmo afirma que "há locais de memória porque não há mais meios de memória".

A curiosidade pelos lugares onde a memória se cristaliza e se refugia está ligada a este momento particular da nossa história. Momento de articulação

onde a consciência da ruptura com o passado se confunde com o sentimento de uma memória esfacelada, mas onde o esfacelamento desperta ainda há memória suficiente para que se possa colocar o problema de sua encarnação. O sentimento de continuidade tonar-se residual aos locais. Há locais de memória porque não há meios de memória. (NORA, 1993, p. 7).

Ainda baseado em Nora (1993), os lugares de memória, no sentido de reavivar as lembranças, não seriam necessários se houver a memória. Ele frisa que cada gesto que se faz no cotidiano, assim como o modo como as pessoas vivem, se torna em um tipo de repetição “religiosa” que, posteriormente, se tornam uma forma de serem identificados como atos de sentidos humanos. E, através dessa identificação e dessa mediação, a pessoa não estaria mais na memória, mas sim dentro da própria história.

Para Halbwachs (1990), a memória coletiva “não deve nada” à memória histórica, ou seja, é a construção da memória individual que irá posteriormente formar a memória coletiva, que permitirá dados para a constituição da memória historicamente posteriormente.

O autor supracitado menciona que as informações e os dados levantados de um determinado evento podem servir para corroborar ou confrontar tal afirmação, que a memória coletiva não deve nada a memória histórica. Quando o pesquisador pode retornar a uma determinada cidade, ou retomar suas pesquisas, pode reconstituir um quadro que muitas vezes já estava esquecido na memória de um determinado grupo social.

O autor considera ainda que, normalmente as memórias mais destacadas, vindas pelas lembranças são aquelas que são compartilhadas com outras pessoas de um determinado grupo social.

Resulta disso que a memória individual, enquanto se opõe à memória coletiva, é uma condição necessária e suficiente do ato de lembrar e do reconhecimento das lembranças? De modo algum. Porque, se essa primeira lembrança foi suprimida, se não nos é possível encontrá-la é porque, desde muito tempo, não fazia mais parte do grupo em cuja memória ela se conservava. Para que nossa memória se auxilie com a dos outros, não basta que eles nos tragam seus depoimentos: é necessário ainda que ela não tenha cessado de concordar com suas memórias e que haja bastante pontos de contato entre uma e as outras para se obter uma lembrança. É necessário que esta reconstrução se opere a partir de dados ou de noções comuns que se encontram tanto no nosso espírito como no dos outros, porque elas passam incessantemente desses para aquele e reciprocamente, o que só é possível se fizeram e continuam a fazer parte de uma mesma sociedade (HALBAWCHS, 1990, p. 22).

Ricoeur (2007) ao falar sobre a questão do uso da memória ressalta que o testemunho das pessoas, por meio de entrevistas ou por declarações informais, dá condição formal para que as “coisas do passado” possam efetivamente tornar-se, através de um processo epistemológico parte da memória declarada e, posteriormente, tornar-se-á um arquivo, uma prova documental a partir das fontes testemunhais e o uso da memória.

Para tanto, o uso da memória só se torna possível através da oralidade e, como tal, Burke (2010) define o que é uma evidência oral: seria uma evidência obtida através de uma pessoa ainda viva, em oposição às fontes históricas inanimadas. O mesmo ressalta que a tradição da oralidade revolucionou a percepção da tradição oral, através dos escritos de Jan Vansina que, mais que qualquer outro, detalhou a percepção do uso da oralidade na história. Vansina, (1978 apud Burke 2010, p. 80) a definiu como “o testemunho oral transmitido verbalmente de uma geração para a seguinte”, que permitiria a reconstrução substancialmente de um passado de uma dada sociedade, através da cultura oral.

O autor supracitado menciona que a memória de alguns indivíduos, em longo prazo, especialmente aqueles que entraram em uma fase da vida chamada pelos psicólogos como fase de “revisão da vida”, parece tornar-se mais nítida e mais precisa a dados e informações sobre determinados fatos históricos ou acontecimentos de outras naturezas. Segundo ele, ao longo do tempo, as pessoas adquirem um “poço de informações” que é preenchido gradativamente através das suas relações interpessoais, através do convívio social:

A bioquímica da memória é ainda muito pouco compreendida. Mas testes sobre diferentes tipos de memória tendem a concordar que a memória de longo prazo, especialmente em indivíduos que entraram naquela fase que os psicólogos chamam de “revisão da vida”, podem ser notavelmente precisos. As pessoas adquirem um “poço de informações” preenchido pelo relacionamento pessoal. E circunscrito a seu contexto social, obviamente forma a identidade pessoal e tem uma incrível estabilidade. Isso observa David Lowenthal, e especialmente verdadeiro em relação às reminiscências intensas e involuntárias da infância, quando se vê e se recorda o que está lá, não (como fazem os adultos) o que é esperado. A revisão da vida é o produto final de uma vida de reminiscências. Uma narrativa estável de revisão da vida no poço de informações é o início de uma tradição oral de longo prazo (BURKE, 2010, p.192).

O uso da oralidade através das memórias dessas testemunhas é essencial para o desenvolvimento da presente pesquisa, levando em consideração que a pesquisadora também se enquadra no contexto testemunhal, por vivenciar muitos dos fatos decorridos e transcritos na presente pesquisa. Como afirma Hartog (2011, p.228), “uma história das testemunhas ou das vítimas estará em condições de reconhecer a exigência embutida na antiquíssima palavra história”. Como afirma o autor, a história tradicional por muito tempo só era considerada oficial, aquela feita através de documentos, porém com as novas tendências historiográficas é possível sim se reconstruir a história através da fala dos “vencidos”, termo esse utilizado pelo autor em sua obra “Evidência da História – O que os historiadores veem”, isso reforça a importância da escrita historiográfica local, através das falas das pessoas que vivenciaram ou sabem de determinados fatos através de suas experiências pessoais ou de seus parentes próximos como pais ou avós ou parentes não consanguíneos.

Para que a tradição seja inventada ou herdada, ela precisa do uso da memória das pessoas que a retém, para que os dados dessa memória possam ser utilizados para a construção dessa nova tradição. Portanto, baseando em Hobsbawm (1997), entendemos por tradição os eventos culturais organizados num conjunto de práticas de natureza ritualística ou simbólica que buscam reforçar valores e normas comportamentais em determinados grupos sociais. Essas tradições inventadas posteriormente se tornaram costumes desse grupo e farão parte da identidade individual e coletiva dessas pessoas.

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de prática, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado. (...) O passado histórico no qual a nova tradição é inserida não precisa ser remoto, perdido nas brumas do tempo. Até as revoluções e os “movimentos progressistas”, que por definição rompem com o passado, tem seu passado relevante, tal como 1789. Contudo, na medida em que há referência a um passado Histórico, as tradições “inventadas” caracterizam-se por estabelecer com ele uma continuidade bastante artificial. Em poucas palavras, elas são reações a situações novas ou assumem a forma de referencia a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase que obrigatória. É o contraste entre as constantes mudanças e inovações do mundo moderno e a tentativa de estrutura de maneira imutável e invariável ao menos alguns aspectos da vida social que torna a “invenção da tradição” um assunto tão interessante para os estudiosos da história contemporânea. (HOBSBAWM, 1997, p.10).

Para Hobsbawm (1997), as tradições são sempre inventadas, elas não necessariamente estão relacionadas com um passado distante, podem ser estabelecidas em momentos atuais, desde que façam referências a situações anteriores vivenciadas por esse grupo. As tradições são inventadas pelas demandas atuais que exigem uma adaptação das “velhas” tradições, especialmente em grupos onde essas transformações e adaptações à modernidade ocorrem de forma acelerada, ou seja, não surgem da incapacidade das antigas tradições, mas, em geral, pela necessidade de adaptação dos costumes tradicionais para conservá-los aos novos modelos que estão surgindo. Nesse sentido, nas novas tradições estão presentes elementos das antigas, ou seja, estão carregadas de “empréstimos” fornecidos pelas tradições primeiras, tanto no que diz respeito ao seu simbolismo como nas manifestações ritualísticas.

É com o objetivo de discutir sobre o propósito da Tradição que trazemos a seguir algumas reflexões sobre identidade cultural. Para isso, basearemos em Brayner (2007) que considera que os indivíduos ao longo dos tempos passaram por diversas mudanças, dentre elas as mais profundas são notadas no convívio social. Os indivíduos interagem a partir de grupos específicos, sejam formados em ambientes da igreja, de movimentos de mulheres, de jovens, de crianças, comerciantes, entre outros. As pessoas constroem e se reconstróem suas identidades ao se relacionarem e compartilharem suas ideias e modos de vida umas com as outras, em grupos diversos e em vários contextos. As identidades se formam com base na história familiar, na vida profissional, mas também pela cultura. Assim, as identidades estão relacionadas aos lugares de onde os indivíduos nasceram ou onde eles habitam as formas como foram criados e educados, como se expressam e compartilham os significados da vida social e cultural, assim como a linguagem que utilizam e, até mesmo, como se alimentam e preparam os alimentos para si e para seus familiares.

As pessoas fazem parte de diferentes grupos sociais, cujo alcance pode ou não ser local: o grupo da igreja, o grupo de fundadores da cidade, o grupo dos comerciantes, o grupo das mulheres, o grupo dos seringueiros, entre outros. Assim, durante sua vida, as pessoas constroem suas identidades ao se relacionarem umas com as outras em diferentes contextos e situações. A identidade de uma pessoa é formada com base em muitos fatores: sua história de vida, a história de sua família, o lugar de onde veio e onde mora, o jeito como cria seus filhos, fala e se expressa, enfim, tudo aquilo que a torna única e diferente das demais. (BRAYNER, 2007, p. 7).

As memórias individuais ou coletivas são compartilhadas e atuam na construção de um passado comum entre essas pessoas, conectado pelas crenças, costumes, saberes partilhados coletivamente. Tal compartilhamento torna os elementos constituintes da cultura, em uma teia de saberes, fazeres, conhecimentos, vivências que faz com que as pessoas se identifiquem umas com as outras, que se reconheçam em determinados aspectos, em traços comuns entre si, a isso os autores chamam de identidade cultural de um determinado grupo social (BRAYNER, 2007).

A partir da caracterização das três categorias, tradição, memória e identidade, passamos agora a refletir sobre os aspectos constituintes de patrimônio cultural. Essa categoria é considerada por Gonçalves (2005) como de dimensões sociais e simbólicas. Ele utiliza-se de conceitos antropológicos para entender a constituição e o papel dos patrimônios nas sociedades modernas. Dentre as reflexões do autor, o que mais chama a atenção é a possibilidade de partes da história e cultura serem entendidas a partir dos patrimônios culturais. O autor também reflete sobre a possibilidade de se fazer uso da noção de patrimônio para o entendimento da própria modernidade. No entanto, entende que o patrimônio não é uma categoria atual, seu sentido estaria presente desde as sociedades pretéritas. Importante ainda ressaltar que para este autor, a invenção de um patrimônio cultural, seja por uma família, instituição e até mesmo por uma nação, tem o intuito de expressar identidades, de reter memórias, fortalecer tradições, entre outros.

Nesta mesma linha, é oportuno trazer as reflexões de Tomaz (2010) quando destaca que os estudos sobre os patrimônios culturais, visam também promover a valorização dos mesmos. Acrescenta ainda que patrimônio cultural é aquilo que é comum a todos em um determinado tempo e espaço histórico. Numa perspectiva histórica, compreende o patrimônio a partir de três categorias: natureza e contexto do patrimônio, o conhecimento empregado para produzi-lo e, por fim, considera o patrimônio histórico em si, dos objetos que se uniram para resultar naquele patrimônio.

Nessa direção, vale destacar que o estudo do patrimônio cultural promove a valorização e consagração daquilo que é comum a determinado grupo social no tempo e no espaço. Esse patrimônio compreende três grandes categorias: a primeira engloba os elementos pertencentes à natureza, ao meio ambiente; a segunda refere-se ao conhecimento, às técnicas, ao saber e ao saber-fazer; e a terceira trata mais objetivamente do patrimônio histórico, que reúne em si toda a sorte de coisas, artefatos e construções

resultantes da relação entre o homem e o meio ambiente e do saber-fazer humano, ou seja, tudo aquilo que é produzido pelo homem ao transformar os elementos da natureza, adequando-os ao seu bem-estar (TOMAZ, 2010, p.3).

Para o referido autor, numa perspectiva rasa, advinda do senso comum, o homem moderno tem tendência a olhar com desprezo para as construções do passado, tendo-as como algo ultrapassado, desatualizado e sem serventia para sua vida atual. Por isso, deveriam ser destruídos, demolidos, para dar espaço a novas edificações modernas, úteis para o seu conforto diário. Essas ideias são também comungadas principalmente pela juventude atual, situação resultante das políticas governamentais e da mídia em relevar somente os eventos históricos dos “vencedores”. Dessa forma, segundo Tomaz (2010) gera-se uma ausência de sentido em preservar os patrimônios culturais dos vencidos ou daqueles marginalizados, implicando na pouca preservação e valorização das heranças históricas que estes patrimônios carregam.

É possível observar que muitas vezes, por motivos meramente comerciais, prefere-se demolir o velho, por considerá-lo impróprio, e substituí-lo pelo novo, mais contemporâneo e funcional, mais adequado às necessidades da vida moderna, sempre exigente em suas demandas. Ao historiador cabe a tarefa de recuperar essa memória. A história oficial lembra-se de preservar e cultuar apenas a memória do vencedor, produzindo documentos e construindo monumentos relacionados apenas a personalidades políticas de grande vulto cujos nomes são dados a ruas e praças, e desta forma a memória do país se torna a memória do dominador e de seus feitos. É ofício do historiador dar voz aos vencidos, não admitindo que essa rica herança da diversidade humana seja relegada ao esquecimento e silenciada pelo poder do vencedor (TOMAZ, 2010, p.3).

Com os estudos pós-colonialistas o patrimônio deixa de se limitar aos bustos dos grandes fundadores colonizadores, dando espaço a novos patrimônios que venham a representar os moradores locais (CHOAY, 2006).

Neves (2012) complementa esse pensamento, considerando que houve importantes mudanças em relação à ação dos países colonizadores, nos países colonizados, no que diz respeito aos aspectos culturais desses povos, como se pode observar a seguir.

O principal objeto de investigação dos estudos pós-coloniais é a literatura escrita durante e após a ocupação colonial, e como a sociedade é representada nela. Essas obras literárias utilizadas pelos estudos Pós-coloniais foram produzidas por autores que atuavam nas regiões que foram colonizadas, como a Índia, Ásia, África, Caribe e América, sejam na

condição de defensores das metrópoles e suas representações ou mesmo na condição de defensores dos colonizados e de suas expressões culturais. Analisam os efeitos políticos, sociais e principalmente os efeitos identitários que os países colonizados sofreram mediante o processo de colonização e descolonização. Através da literatura, narram e problematizam ainda que ficcionalmente os aspectos culturais herdados da cultura colonizadora, e a partir dessa percepção, as narrativas pós-coloniais vislumbram a construção de novos valores para se pensar a identidade do colonizado, minimizando as influências das nações imperialistas (NEVES, 2012, p. 125).

Para este autor, tais estudos procuravam atuar em defesa das regiões colonizadas, no qual as expressões culturais desses povos passaram a ser a fonte para a construção de um novo conhecimento histórico. Essa construção veio para reforçar as identidades culturais desses povos, o que possibilitou escrever a história pela vertente dos mesmos e não somente pela visão das nações colonizadoras.

Os estudos do patrimônio cultural apontam que a preservação e a conservação do mesmo não estão apenas no objeto ou monumento em si, de outra forma, fortalece a noção de pertencimento de indivíduos a uma sociedade, contribuindo para o fortalecimento da identidade, sentimento de cidadania e melhoria da qualidade de vida (BRAYNER, 2007); visa igualmente guardar e reviver a memória. Por meio dos patrimônios renovam-se relações entre pessoas, entre instituições, assim como criam-se outras, ou seja, vínculos sociais e simbólicos são (re)estabelecidos, constituindo a “teia de significados” da cultura, conforme a proposta de Geertz (2008).

Ademais, ao preservar os patrimônios culturais, também serão preservados os espaços (lugares de memórias), usados para as manifestações cotidianas da cultura de um determinado povo, são concebidos como fios que reavivam as lembranças. Tomaz (2010) entende que todo espaço histórico tem sua relevância, pois, evoca a memória de um passado que, mesmo mais remoto, é capaz de produzir sentimentos e sensações que, para as pessoas quando estão visitando esses espaços, dão a impressão ou mesmo possibilitam reviver determinados fatos que ali ocorreram.

É papel do historiador, assim como de todo estudioso do patrimônio cultural, recuperar as memórias relacionadas aos patrimônios históricos e culturais, para que as mesmas sejam preservadas às futuras gerações, constituindo-se em vetores de relações sociais e simbólicas entre os grupos humanos, assim como possibilitando a renovação e reatualização das tradições culturais.

Dada essa amplitude da ação do patrimônio cultural, ele também pode ser entendido, segundo (GONÇALVES, 2005), como fato social, ou seja, está constituído por múltiplos aspectos: culturais, econômicos, sociais, simbólicos, políticos, entre outros. Com vários significados e variações no tempo e no espaço. O autor ressalta os usos sociais e simbólicos que o conceito moderno de patrimônio cultural vem problematizando, demonstrando que ele, na sua totalidade não possui fronteiras bem delimitadas ainda. O patrimônio seria um elemento mediador entre o domínio social e os símbolos construídos na convivência social, marcando assim, as relações entre passado e presente, entre vivos e mortos, ricos e pobres.

É igualmente importante tratar da materialidade intrínseca ao patrimônio cultural, para isso, considera-se o conceito de objetificação cultural, proposto por de Richard Handler (1985, apud LIMA FILHO, 2007) quando sugere-se a “coisificação” de culturas e de tradições em modernos contextos nacionais:

“(...) há uma certa tendência em pensar as culturas como coisas, em representá-las a partir de determinados bens materiais, como edificações, paisagens ou objetos museológicos cuidadosamente escolhidos e retirados de seus contextos originais para serem (re)significados em outros (LIMA FILHO 2007, p. 28).

Nesta perspectiva, entende-se que objetos, edificações, entre outros ao serem retirados de seu lugar de origem seguem para outros, como os museus, quando passam a assumir novos significados. Segundo Lima Filho (2007), o patrimônio passaria então pelas mãos do Estado, a partir daquele momento cria-se uma nova ideia acerca do objeto, que passa a representar aquela comunidade ou até mesmo uma nação. Nesse sentido, esse patrimônio passaria a ser tratado apenas como um objeto, que poderia ser modificado (resignificado) de acordo com quem estaria o instituindo.

Conforme menciona o autor, a questão da identidade em relação aos patrimônios é importante. Quando o patrimônio é concebido apenas como uma “coisa” ele pode fortalecer a identidade cultural dada pelo Estado, todavia, atingirá seu objetivo principal, quando representar a identidade cultural de um determinado povo. No Brasil, o órgão responsável em promover e coordenar os processos de preservação e valorização desses patrimônios culturais brasileiros, tanto de natureza material e imaterial, é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN.

Para tratar da repercussão e de como o sentido do patrimônio se propaga e passa a ser reconhecido pelas comunidades e pela sociedade em geral, trazemos novamente Gonçalves (2005), com o conceito de ressonância. Quando o sentido do patrimônio atinge mais pessoas indo além de sua fronteira formal, ou seja, segue além do público alvo a que se destina. Todavia, a propagação da ressonância, deste sentido, não é garantia do sucesso de um patrimônio. “A construção de identidade e memórias coletivas não está condenado ao sucesso”, conforme mencionou Gonçalves (2005, p. 20).

Sobre esta questão, importante ressaltar que para um objeto cultural ser reconhecido como patrimônio cultural oficial de uma comunidade ou de uma nação, há um longo processo a ser percorrido. Faz-se necessário que as pessoas e/ou grupos se identifiquem e se sintam representadas por esse bem cultural e isso ocorrerá quando o mesmo passar a ter uma real significância para aquela população.

Muitos bens culturais considerados como patrimônios, em geral estão relacionados à forma como as pessoas se identificam com eles. Há situações em que nem todos da comunidade se identificam com determinado patrimônio, portanto, discordam da escolha do mesmo como bem identitário da comunidade. A questão identitária é muito importante nesse processo, pois a seleção dos mesmos pode reforçar ou não essa identidade comum a todos da parcela envolvida.

1.3 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

Ghirardello (2008) menciona que patrimônio cultural é o conjunto de bens, podendo ser de natureza material e imaterial, que guardam as referências da identidade de um grupo social, traços da memória da coletividade que são considerados importantes para aquele grupo social.

No Brasil, o reconhecimento oficial do patrimônio imaterial ou intangível ocorreu em 4 de agosto de 2000, por meio do Decreto 3.551 emitido pelo IPHAN, instituindo o “Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial”.

O reconhecimento oficial de bens culturais como patrimônio imaterial, instituiu o registro e o compromisso do Estado em inventariar, documentar, produzir conhecimento e apoiar a dinâmica dessas práticas socioculturais. Esta prática veio atender as aspirações e reivindicações de diversos grupos sociais, assim como

reconhece os antigos anseios de Mário de Andrade e, posteriormente, de Aloísio Magalhães.

Embora o IPHAN tenha reconhecido a categoria Patrimônio Imaterial em 2000, é importante ressaltar que a Constituição Federal do Brasil (BRASIL, 1988), elaborada na década de 1980, em seu artigo 216, já reconhecia as expressões imateriais como integrantes do patrimônio cultural brasileiro:

“Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: os modos de fazer, as formas de expressão, os modos de criar, as criações científicas, artísticas e tecnológicas, como obras de arte, objetos, documentos, edificações, e espaços destinados às manifestações artísticas e culturais, além de espaços urbanos e sítios de valor paisagísticos, artístico, arqueológico, ecológico, científico e histórico” (BRASIL, 1988).

A Unesco, por sua vez, reconheceu o patrimônio imaterial, posteriormente, em sua Convenção de 2003, considerando:

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Esse patrimônio cultural imaterial, 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, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (SOUZA, 2011 *apud* UNESCO, 2003, p. 2-3).

De acordo com o IPHAN, os bens culturais imateriais do Brasil podem ser classificados em 04 livros de registros: dos Saberes, Celebrações, Formas de Expressão, e Registro de Lugares. Neles estão incluídas as formas de expressão, como música, dança, pinturas corporais, vestimentas, literatura, entre outros. Também engloba o modo de fazer, viver e criação das pessoas, como os pratos típicos de uma determinada região, os artesanatos produzidos pelas moradoras locais, assim como as celebrações e os lugares.

No livro de Registro dos Saberes busca-se registrar conhecimentos e modos de fazer bens culturais que fazem parte da cultura das comunidades brasileiras. Esses conhecimentos advêm de atividades tradicionais, realizadas por pessoas comuns, que detêm conhecimentos e técnicas específicas para desenvolver

determinados ofícios. No livro estão registrados os modos de fazer e os saberes relacionados diretamente a memória, cultura e identidade de determinados grupos sociais do Brasil (IPHAN, 2017).

O livro de Registro das Celebrações reúne as festas e rituais que representam a vida em coletividade, podendo ser festas religiosas ou não. Esses eventos são considerados importantes para a cultura, a identidade e a memória daquele grupo social. Elas normalmente ocorrem em períodos específicos, de acordo com o calendário da própria comunidade. Essas celebrações se tornam um momento de socialização, onde as pessoas se reúnem para beber, comer, compartilhar ritmos, vestuários, e tudo que possa estar envolvido em tais celebrações (IPHAN, 2017).

O livro de Registro das Formas de Expressão do IPHAN tem o propósito de registrar certas manifestações artísticas encontradas no Brasil. Essas expressões estão associadas a determinados grupos sociais e representam a forma como a mesma expressa suas manifestações musicais, literárias, lúdicas, científicas, plásticas e culturais, elas guardam em si a memória e a identidade dessa comunidade (IPHAN, 2017).

O livro de Registro de Lugares, pouco conhecido ainda no Brasil, concentra em seus inscritos, o registro de feiras, praças, santuários, locais naturais, como algumas cachoeiras. Neles se guardam ou reproduzem certas práticas culturais de determinadas comunidades. Esses lugares representam práticas cotidianas da vida social desse grupo, e são reconhecidos por eles. São locais que além de reter memórias (“lugares de memórias”) e propiciar sentido de pertencimento, de identidade ao grupo, também ocorrem trocas culturais entre os mesmos (IPHAN, 2017).

Os livros de Registro do IPHAN representam um grande avanço no que tange a questão patrimonial no Brasil. Lembrando que o projeto de Mário de Andrade, de 1932, visava de alguma maneira, o reconhecimento e a proteção de tais bens. Para que bens desta natureza se integrem à categoria de patrimônio imaterial, reconhecidos pelo Estado é preciso estudos subsidiados por inventários, realizados por integrantes do IPHAN com a comunidade, que se finalizam em dossiês temáticos e que, por sua vez, embasam o seu registro no Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC.

Gonçalves (2005) afirma que todo patrimônio é “material”, todavia, a sua dimensão imaterial é inegável. Portanto, conforme corrobora Brayner (2007), os objetos e monumentos colaboram na identificação desses patrimônios, todavia, os seus sentidos e significados dão aos mesmos a sua dimensão imaterial. O “sentimento” de pertencimento a esse patrimônio promove e constitui a identidade nacional, regional ou local dos povos.

As políticas de patrimônio cultural por muito tempo se limitaram a materialidade dos patrimônios monumentais. No Brasil, estas ações foram chamadas de “*Pedra e Cal*”, que tinham por objetivo salvaguardar os patrimônios edificados e considerados de principal relevância histórica e religiosa para o Estado, preservando-os para as futuras gerações (FONSECA, 1997).

Todavia, para além do aspecto monumental do patrimônio histórico cultural, existem os bens culturais de natureza material cujos sentidos somente podem ser apreendidos pelas suas dimensões imateriais. Para exemplificar este tipo de patrimônio, recorro às redes de dormir, descritas por Câmara Cascudo (2004) e retomadas por Gonçalves (2005). No século XVI, os nossos colonizadores usavam as redes de dormir, no entanto, com o passar do tempo ela foi sendo substituída pelo uso da cama. Neste contexto, a rede passou a representar o atraso, a barbárie enquanto a cama representava a civilização.

A rede, nos primeiros tempos, indicava hierarquia social, status quo, poder, divisão das classes sociais. As cores e as varandas dependiam da posição do dono da rede, as brancas com varandas bem bordadas eram dos ricos fazendeiros e as sem varanda, eram as dos pobres. Também tinham diversas funções: na rede faziam-se negócios, transportavam pessoas, comia-se nela, amava-se nela, além de servir para o último descanso do pobre ou do rico, ou seja, muitos eram enterrados nela. Era considerado um objeto, portanto, pessoal e íntimo, por exemplo, só se segurava no punho da rede quem tivesse muita intimidade com o dono, cortar o punho da rede era uma ofensa gravíssima à honra do seu proprietário.

Através do exemplo do uso da rede, pode-se notar que ao longo do tempo, ela foi ganhando novos significados, como também nota-se que ela deixou de ter esse significado “importante” na sociedade para se tornar apenas um bem material, utilizado por pessoas de poucas condições financeiras, geralmente ligadas aos povos ribeirinhos da Amazônia e da região Nordeste do Brasil, no caso do Brasil.

O patrimônio cultural na sua forma material e imaterial é importante para a constituição da identidade da sociedade brasileira, por isso, sua importância em preservá-los.

Para Souza (2011) a preservação e a salvaguarda dos patrimônios culturais (materiais ou imateriais) são de responsabilidade de todos os envolvidos, pois esses conjuntos de bens devem ser repassados de uma geração a outra, com o intuito de salvaguardar e fortalecer as identidades culturais desses grupos sociais.

No Brasil, a preservação dos patrimônios pelo Estado ocorre pelo IPHAN para isso o patrimônio material deverá passar por um processo de tombamento, para validar sua origem e importância histórica e cultural para determinada comunidade. No caso do patrimônio imaterial, a preservação é feita a partir de estudos realizados por meios de inventários que constituem dossiês. A solicitação de reconhecimento do patrimônio deverá partir dos grupos culturais envolvidos. Citando como exemplo, o caso do Carimbó no Estado do Pará, os integrantes do IPHAN fizeram visitas em mais de cem localidades distintas e houve vários estudos para, depois considerá-lo como patrimônio imaterial dos povos paraense.

Em ambos os casos é importante frisar as atividades participação da educação patrimonial, onde a mesma pode ocorrer através dos espaços escolares ou fora deles, por meio de palestras educacionais, desenvolvimento de projetos pedagógicos em parcerias em entidades como museus, entre outras. Para que esses patrimônios que fossem selecionados pelo órgão de proteção e possam ser protegidos, salvaguardados e, posteriormente, serem usados como fontes de pesquisa e guarda de memória para as futuras gerações.

Brayner (2007, p.13) corrobora com a afirmação de Ghiradello (2008) ao argumentar que preservar esse patrimônio é principalmente cuidar dos valores associados a ele, preservando ao mesmo tempo, a memória, a cultura e a história daquele grupo social.

Trata-se de cuidar da conservação de edifícios, monumentos, objetos e obras de arte (esculturas, quadros), e de cuidar também dos usos, costumes e manifestações culturais que fazem parte da vida das pessoas que se transformam ao longo do tempo. O objetivo principal da preservação do patrimônio cultural é fortalecer a noção de pertencimento de indivíduos a uma sociedade, a um grupo, ou a um lugar, contribuindo para a ampliação do exercício da cidadania e para a melhoria da qualidade de vida. A ideia de patrimônio não está limitada apenas ao conjunto de bens materiais de uma comunidade ou população, mas também se estende a tudo aquilo que é

considerado valioso pelas pessoas, mesmo que isso não tenha valor para outros grupos sociais ou valor de mercado (BRAYNER, 2007, p.15).

O Brasil é um dos países que possui uma das maiores diversidades culturais do mundo, pois, ao longo da nossa história vários grupos étnicos e sociais participaram na formação e construção do país. Pela perspectiva de pluralidade da cultura e do patrimônio cultural, o país continua em processo de construção.

Entre eles estão às culturas indígenas, africanas e europeias, que contribuíram e ainda influenciam as bases da cultura brasileira. As culturas estrangeiras, representadas pelos portugueses, holandeses, ingleses, franceses, italianos, africanos, entre outros, trouxeram suas particularidades culturais para o Brasil, ao longo do tempo elas foram sendo adaptadas às realidades locais, e transformadas através do contato com os moradores nativos, gerando uma cultura inigualavelmente plural, se comparada com o restante do mundo (BRAYNER, 2007).

Essa diversidade cultural brasileira ainda não foi totalmente valorizada, a identidade nacional está em constante formação, muitos ainda não se veem através das matrizes culturais constituidoras da identidade nacional. Com o Movimento Modernista e, em especial a partir da década de 1980, nota-se uma crescente agitação e preocupação de vários segmentos da sociedade pela valorização das diferentes raízes que compõem a história cultural e social do Brasil.

1.4 BREVE HISTORICIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL BRASILEIRO

Em relação ao patrimônio cultural nacional brasileiro, nota-se que apesar de ser uma questão que vem sendo abordada por alguns especialistas desde séculos atrás, a grande maioria da população ainda não tem uma consciência preservacionista, com preocupação em preservar, compreender, manter e salvaguardar esses patrimônios.

Iniciativas individuais são registradas desde o século XVII, quando se abordavam a importância da preservação dos patrimônios para salvaguarda da memória nacional. Um dos primeiros a focar essa questão foi o Conde de Galveias, em meados do século XVII, através de sua manifestação em 5 de abril de 1742, ao governador de Pernambuco, Luís Pereira Freire de Andrade, onde o mesmo lamenta profundamente terem transformado as Duas Torres, construído pelo conde de

Nassau, em um quartel para tropas locais. Conforme citou Lemos (1981), sobre esta carta:

Seria imprescindível a manutenção da integridade daquela obra holandesa, verdadeiro troféu de guerra a orgulhar nosso povo, e com as adaptações previstas seria arruinada, uma memória que mudamente estava recomendando à posteridade as ilustres e famosas ações que obraram os Portugueses na Restauração dessa capitania... Dizia ainda, que aquelas obras holandesas são livros que falam, sem que seja necessário lê-los". (LEMOS, 1981, p.15).

Para Rocha (2015), o silêncio dos governos sobre a questão da proteção desse patrimônio arquitetônico permaneceu por algum tempo, salvo alguns intelectuais voltados à guarda de obras de arte históricas localizadas em um ou dois museus. A República que estava começando a se estabelecer não alterou em nada esse quadro de abandono geral e falta de proteção dos bens culturais arquitetônicos nacionais. Salvo alguns colecionadores particulares e intelectuais que lembravam e solicitavam que fossem defendidos os nossos monumentos arquitetônicos, entre eles tem-se Augusto de Lima em Minas Gerais e Gustavo Barroso no Rio de Janeiro. No entanto, os mesmos só se preocupavam em preservar o que seria de seus interesses, e todas as obras eram voltadas para o caráter dogmático e personalistas, isso na década de vinte.

Rocha (2015) baseada em Lemos (1981), Brayner (2007), esclarece que o período da década de 1920 foi marcado pelo surgimento do neocolonialismo que se popularizou entre a elite brasileira, no qual muitas construções coloniais foram reformadas visando-lhes dar feição estilística da moda em voga. Neste período, foi comum a "preservação" através da transposição de elementos de uma construção arquitetônica abandonada para outra nova construção.

Tendo por referência Melo (1981), Rocha (2015, p.25) relata que foi o deputado Luiz Cedro, em 1923, que apresentou um projeto de lei que se destinava a salvar nosso Patrimônio, no qual ele sugeria a criação de um órgão específico, uma "Inspetoria de Monumentos Históricos dos Estados Unidos do Brasil, para conservar os imóveis públicos ou particulares, que no ponto de vista da história ou da arte revistam um interesse nacional". Porém, em 1925, a pedido do governador mineiro Presidente Mello Vianna, o jurista Jair Lins apresentou um projeto de lei com os bens que deveriam ser guardados e preservados como patrimônios. Neste projeto, faz-se menção pela primeira vez a preservação de bens móveis, incluindo livros

raros, objetos antigos, manuscritos de valor artístico, literário e histórico. Conforme cita Lemos (1981) sobre o projeto:

Os moveis e imóveis, por natureza ou destino, cuja conservação possa interessar à coletividade, devido a motivo de ordem histórica ou artística, serão catalogados, total ou parcialmente, na forma desta lei e, sobre eles, a União ou os Estados passarão a ter direito de preferência. (LEMOS, 1981, p. 15).

Rocha (2015), cita Lemos (1981), para ressaltar que somente no ano de 1936, é que o patrimônio brasileiro ganhou um projeto digno de elogios. Projeto esse idealizado pelo escritor Mário de Andrade, homem com alto intelecto, cuja sensibilidade levou-o a produções literárias de altíssimo nível. Mas, somente em 1937 é que seu projeto tornou-se lei. No entanto, não pode-se deixar de mencionar a importante participação de seu amigo nesta empreitada, Paulo Duarte que, no mesmo ano, realizou uma campanha no jornal onde era jornalista, O Estado de São Paulo, denominada “Contra o Vandalismo e o Extermínio”, trazendo ao público o estado lastimável e criminoso em que jazia o pouco que sobrou do patrimônio cultural arquitetônico brasileiro. Essa campanha serviu para divulgar a preocupação em se preservar o patrimônio cultural e arquitetônico brasileiro. No texto de seu projeto, Mário Raul de Moraes de Andrade, definia patrimônio da seguinte forma:

Entende-se por Patrimônio Artístico Nacional todas as obras de arte pura ou de arte aplicada, popular ou erudita, nacional ou estrangeira, pertencentes aos poderes públicos, a organismos sociais e a particulares nacionais, particulares estrangeiros residentes no Brasil (LEMOS, 1981, p 17).

Observa-se neste fragmento do texto a preocupação de Mário de Andrade, tentando resguardar na totalidade os bens culturais do nosso patrimônio, chamando-os simplesmente de obras de arte. Nesse caso, esta palavra teria um significado amplo, podendo ganhar conotações diversas, sobre isso o mesmo explica: “arte é uma palavra geral, que neste caso, seu sentido significa a habilidade com que o engenho humano se utiliza da ciência, das coisas e dos fatos”. No seu projeto original, Mário de Andrade agrupava as obras de arte nas seguintes categorias: Arte arqueológica; Arte ameríndia; Arte popular; Arte histórica; Arte Erudita Nacional; Arte Erudita Estrangeira; Artes Aplicadas Nacionais; Artes Aplicadas Estrangeiras, totalizando oito categorias que deveriam ser enquadrados os Patrimônios Artísticos Culturais Arquitetônicos.

Observa-se que o projeto de Mario de Andrade, ou pelo menos, parte de suas proposições, está presente nas atuais concepções de patrimônio cultural no Brasil. Pode-se observar essa situação, principalmente, nos patrimônios culturais imateriais brasileiros que, a princípio, não faziam parte da legislação oficial que instituiu os primeiros patrimônios culturais brasileiros, quando não eram contemplados os modos de fazer, criar e viver do povo brasileiro.

No entanto, a mudança mais significativa dos últimos anos foi a ocorrida no IPHAN, no ano de 2000, pela publicação do decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que instituiu o registro de bens culturais de natureza imaterial, reconhecendo as práticas e os saberes e fazeres, as celebrações, as formas de expressão, os lugares de memória, já definidos no item anterior. A preservação desses bens culturais é realizada por meio de inventários que, por meio de dossiês registram a os modos de produzir, pintar, rezar, cozinhar, tecer, bordar e tantas outras atividades humanas que identificam e fazem parte de grupos específicos e constituem a memória deste grupo social, propiciando também a formação de suas identidades. Temos como exemplo, a arte Kusiwa, pintura corporal dos índios Wajãpi, a produção do queijo de Minas Gerais, e o Círio de Nazaré, que ocorre em Belém no Estado do Pará (BRAYNER, 2007).

Ainda que a preservação do patrimônio cultural seja realizada pelo Estado, por meio do IPHAN e que, para isso, tenha instituído meios oficiais de preservação, grande parte da população brasileira não se identifica com os bens tombados ou com alguns dos patrimônios imateriais. Isso ocorre, principalmente, porque tais pessoas não conhecem suas histórias e as tradições culturais que as permeiam, não frequentam os espaços de guarda da memória, como também nem se quer sabem da sua participação na história daquela sociedade. Com isso, não se preocupam em preservar esses bens culturais, pois não os tem como sendo seus (BRAYNER, 2007).

1.5. ALGUNS DOS PATRIMÔNIOS CULTURAIS IMATERIAIS E MATERIAIS DO PARÁ

Ao se tratar, ainda que de forma parcial, dos patrimônios culturais materiais e imateriais do Pará, espera-se colaborar para o reconhecimento e a valorização das culturas diversas que constituem a população paraense. Por meio da caracterização e registro desses patrimônios, pode-se contribuir para salvaguardar e mostrar às

populações locais e a nível geral, à sociedade brasileira, a importância de salvaguarda esses patrimônios, pois, eles trazem em si, características específicas da cultura do povo paraense.



FIGURA 1 - Mercado Ver o Peso de Belém do Pará.
Fonte: <http://portal.iphan.gov.br/pagina> - Acesso em 10/07/17

Segundo os dados do IPHAN, os primeiros tombamentos de patrimônio cultural ocorridos no Pará foram em 1940, relativo à Coleção Arqueológica e Etnográfica do Museu Paraense Emilio Goeldi, a edificação e o acervo da Igreja da Sé, em Belém. Entre os primeiros conjuntos arquitetônicos e urbanísticos, paisagísticos tombados encontram-se, o cemitério de Nossa Senhora da Soledade, a Praça Frei Caetano Brandao e o famoso Mercado Ver o Peso, com suas áreas adjacentes. Também foram tombados, em 1985, os conjuntos arquitetônicos da Avenida Nazaré e da Governador Jose Malcher, além do conjunto urbanístico paisagístico dos bairros da Cidade Velha e Campina em 2012. Esse conjunto se destaca por possuir mais de 2800 edificações, entre as quais estão palacetes, palácios, sobrados e casas comerciais. Essas edificações são resquícios de um período chamado Belle Époque, em que a capital paraense, Belém, se beneficiou do famoso período da borracha, entre os anos 1890 a 1920. A cidade nesse período recebeu a influência dos modelos arquitetônicos europeus, que mudou o cenário da cidade. Durante os anos de 2008 a 2013, representantes do IPHAN estiveram em Belém e Marajó, além de consultar acervos de registros audiovisuais, bibliográficos, fazendo levantamento e pesquisa sobre os ritmos musicais, entre eles, o Carimbó.

Também realizaram pesquisa de campo, visitando mais de 150 localidades diferentes no estado paraense, em 45 municípios, resultando em 415 entrevistas, onde levantaram informações sobre os bens culturais, representados nas práticas de diversão, lazer, religião e manifestações artísticas e culturais, das festas das comunidades do povo paraense e em todos os traços do ritmo Carimbó.

Esse ritmo paraense apresenta uma coreografia diferenciada, pois os dançarinos normalmente ao bailarem, imitam os animais específicos da floresta Amazônica, como macacos e jacarés em seus passos e expressões características.

É uma dança apresentada em pares, formando fileiras de homens e mulheres que ficam de frente voltados um para o outro, durante a apresentação formam uma roda voltada para o centro. Quando a música se inicia, os homens dançando vão em direção às suas parceiras de dança, enquanto fazem isso, batem palmas, que é o que marca o ritmo da apresentação, que também serve como um tipo de convite para sua parceira entrar na roda, na dança. Ao se encontrarem com seus parceiros, formam-se um grande círculo que gira em sentido anti-horário. Os homens têm como característica fazer um movimento com parte do corpo curvado para frente, sempre puxando com um pé na frente do seu corpo, que serve também de marcação para o ritmo, passo esse herdado diretamente dos rituais indígenas dos povos da Amazônia.

A mulher por sua vez, dança de forma sensual, rodopiando com sua saia, e fazendo movimentos convidativos para seus parceiros, marcados pelo ritmo do “Curimbó¹”, dançam rodando e erguendo as saias, e mexendo os quadris, rebolando de forma provocativa. Tais movimentos assemelham-se a outro ritmo paraense, pouco conhecido e denominado de “Lundun”, ritmo fortemente influenciado pelas raízes dos afrodescendentes no Pará. A diferença entre o Lundu e o Carimbó é que o último passou a ser dançado de forma mais rápida e o casal não fica dançando junto, ou seja, com os corpos colados.

Como o território paraense é muito grande, sendo o segundo maior estado da federação brasileira, o ritmo do Carimbó acabou sendo criado em três variações, o Carimbó praieiro, o pastoril e o rural. Dependendo da região onde ele é tocado e dançado, as rimas costumam tratar da realidade do cotidiano da realidade local.

¹ Nome de instrumento musical utilizado para dar ritmo à dança do Carimbó



FIGURA 2 - Dançarinos de Carimbó

Fonte: www.culturamazonica.com.br – Acesso em 15/07/2017.

Inicialmente, o ritmo era dançado nas pequenas festas de comunidades, ou nas quadras juninas, mas foi se modificando e, com o passar dos anos, começaram a surgir grupos e bandas especializadas no referido ritmo. A partir das décadas de 1960 e 1970, alguns grupos musicais gravaram discos e acabaram se tornando referências desse ritmo, como Pindúca, Cupijó e Verequete. Sendo que o primeiro é conhecido como o rei do ritmo em todo o território paraense.

O ritmo também se espalhou pela Região Nordeste do Brasil, sendo considerada uma dança de origem de raiz indígena, com traços de várias manifestações culturais, principalmente influência da cultura afro, no seu gingado e bailado.

O Carimbó, pode se dizer que passou a ser conhecido nacionalmente através da banda Calypso, que até então, era composta pela cantora Joelma e o guitarrista Chimbinha, que levaram para o restante do Brasil e o mundo afora, as cores, o ritmo e as melodias dessa importante expressão cultural. Nas suas apresentações com as roupas características do ritmo e suas letras que expressam as belezas da floresta amazônica, transmitiram a riqueza cultural dos povos que reside no Pará.

O ritmo paraense é um ritmo que se considera “dançado lindamente” pelas caboclas e caboclos da Amazônia, muito popular no interior do Estado, devido as características peculiares de seus instrumentos e vestuários. Por ser tocado e dançado no Estado quase todo, acabaram ganhando o título de Patrimônio Cultural

Imaterial do Brasil, em setembro de 2014, quando foi aprovado por unanimidade pelo Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Título esse que representa fortemente a cultura do povo paraense.

Outro patrimônio cultural imaterial do Pará é o Círio de Nazaré, uma festa religiosa que ocorre em Belém e que reúne mais de dois milhões de pessoas por ano. Uma festa tão grandiosa quanto o círio, não poderia ficar fora dessa proteção. Então, no ano de 2001, a superintendência do IPHAN por meio de trabalhos em parceria com a comunidade, realizando reuniões e consultas públicas periódicas para a avaliação e execução das ações de salvaguarda desse patrimônio imaterial, que é a festa do Círio de Nazaré. Então, finalmente em dezembro de 2013, o Círio de Nossa Senhora de Nazaré foi declarado pela UNESCO, Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.

Lopes (2011), em seu artigo: “Círio de Nazaré: agenciamentos, conflitos e negociação da identidade amazônica”, menciona que o Círio é a reunião de vários elementos culturais, organizados ao redor do aspecto religioso, entre eles destacam-se as comidas amazônicas. Durante a festa as pessoas se reúnem de forma familiar para professar sua fé e, ao mesmo tempo, sentir o sabor gastronômico da Amazônia, sendo assim, o Círio é praticamente como se fosse à ceia de Natal para os paraenses. Isso fica bem claro na citação a seguir:

“O almoço do Círio é como o Natal, no Pará”. Com essa informação inicio o diálogo com o professor Heraldo, na varanda dos fundos de sua acolhedora casa. E para além dos sabores diversos reservados no almoço, importa mais destacar aqui a oportunidade de acessar diretamente uma memória importante desses acontecimentos. Como afirma Amaral (1998), “neste almoço, como na Festa de Nazaré em geral, surge com força à identidade regional”. A interlocução ali estabelecida permite-me destacar vários aspectos históricos e atuais dessa identidade regional. (LOPES, 2011, p.169)

Portanto, o ato de comer durante o Círio, além de alimentar o corpo, serve para reunir as famílias, pois os filhos e netos que moram em outras localidades, retornam à Belém para estarem nesse momento com seus familiares. A festa, com os pratos típicos do Círio, também tem o propósito de revigorar a identidade regional do povo paraense. Dentre as comidas tradicionais, destaca-se o Pato no Tucupi e a Maniçoba.

O Círio de Nazaré é uma celebração religiosa da Igreja Católica que acabou se tornando uma festa que, para a grande maioria do povo paraense que comunga e participa dela, vai além do aspecto religioso. É uma festa realizada em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré, considerada uma das festas com o maior número de concentração de pessoas do mundo. Essa festa anualmente recebe milhões de pessoas, que juntas percorrem as ruas da cidade de Belém do Pará, e também fazem uma parte do percurso por via aquática. O ponto culminante do Círio está representado pela última procissão, realizada anualmente no segundo domingo de outubro. Esta festa tem sua origem em Portugal, onde é denominada de Festa de Nazaré e é celebrada no dia oito de setembro na comunidade Vila de Nazaré. No Brasil o início da festa data de 1793, na cidade de Belém (IPHAN, 2017).

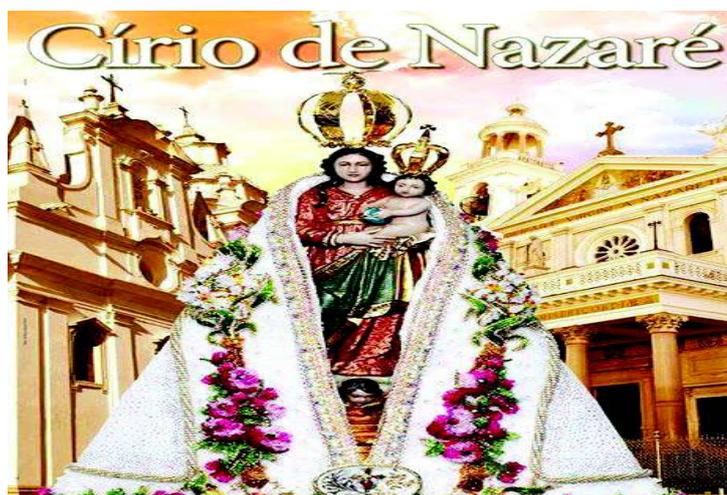


FIGURA 3 - Imagem da Nossa Senhora de Nazaré.
Fonte: www.recadoonline.com Acesso em 15/02/2017

Dentre outras manifestações culturais destacamos o “Festival das Tribos Munduruku e Muirapunima” que, embora não reconhecido pelo IPHAN trata-se de um patrimônio de grande repercussão no Estado do Pará. O festival representa dois povos indígenas, Munduruku e Muirapunima, que se reúnem no Tribódromo para recontar os aspectos históricos da cultura de ambas as etnias indígenas. Durante o Festival a cidade de Juriti fica representada pelos dois povos indígenas; o povo Munduruku é representado pelas cores vermelho e amarelo e o povo Muirapunima de azul e vermelho. Esse Festival ocorre anualmente, no mês de julho e reúne um número expressivo de participantes. As apresentações resgatam as lendas, as tradições, aspectos da cultura indígena, com o intuito de revigorar a tradição para a população local e visitante (TIESE JUNIOR, 2010).

De acordo com o autor, a cidade de Juriti, durante o Festival fica permeada por cunhãs, índias guerreiras, caciques, pajés, feiticeiros, guerreiros e animais de todas as espécies da floresta “encantada da Amazônia”, que formam o elemento mítico que dá o clima do Festival. A riqueza cultural desses povos fica presente em seus adornos, pinturas corporais, adereços e coreografias musicas que representam a cultura amazônica.

Além dos mencionados patrimônios culturais importantes discorrer sobre alguns dos pratos e comidas tradicionais paraenses, que via de regra, não só são altamente consumidas, mas também acompanham tais festivais. Ela é diferente das demais do Brasil, Almeida (2012) menciona que por receber influência dos indígenas, os elementos que a formam a base dos pratos amazônicos, deixando qualquer chefe de cozinha admirado pela forma como os elementos dos pratos se combinam. Essa diversidade pode ser percebida até mesmo nos nomes dos pratos, como o Açaí, Chibé, Pato no Tucupi, Maniçoba, Tacacá, Peixe moqueado, Pirarucu de Sol, Pupunha cozida, sopa de Aviú, e tantos outros pratos provenientes da culinária paraense, que dão “água na boca” e atizam a curiosidade dos turistas e visitantes a região.

Visitar a Amazônia, especificamente o Pará, e não tomar o Açaí é o mesmo que não ter conhecido a culinária tipicamente paraense. Este alimento, assim como o Buriti e as formas de preparo dos peixes não serão detalhados neste momento, pois serão apresentados de forma detalhada durante a apresentação dos Festivais.

Outro alimento natural da culinária dos povos da Amazônia é a castanha, que ao ser nomeada fora do Brasil, é denominada Castanha do Brasil. Os paraenses não concordam com essa nomenclatura, já que na região amazônica ela é conhecida como Castanha-do-Pará. A população prefere consumi-la assim que retirada do ouriço que guarda seus frutos, é o momento em que ainda está fresca e com bastante leite (um tipo de caldo branco que se obtém ao se espremer o fruto da castanheira). Com a castanha ralada pode-se fazer beijus, arroz branco com o leite da castanha ou simplesmente consumi-la in natura apenas retirando sua casca. Associada a um prato de farinha de mandioca amarela, a pessoa já tem sua merenda da tarde pronta! A produção de doces com frutas tipicamente regionais é também muito forte, como compotas, geleias. Há empresas que investem em cosméticos derivados desses produtos nativos da floresta amazônica. O cupuaçu,

por sua vez, é uma fruta com o sabor tipicamente azedo, porém, após preparo se torna um dos sucos mais saborosos e consumidos na Amazônia, não apenas em formato de suco, como também em bolos, doces, e outros tipos de subprodutos provenientes dessa fruta.

Monteiro (2013) ressalta que algumas espécies da Amazônia ainda estão em processo de domesticação, como por exemplo, a seringueira, o cacau, o urucum. A alimentação nesta região tem como uma de suas bases principais os peixes, encontrados nos mais diversos tamanhos, formas e cores, entre os mais apreciados na região, estão o Tambaqui, Pirarucu, os Piau e Aracu, e de tamanhos menores, como a Piranha, Pacu, Pescada, Peixe-Cachorro, Mapará, entre outros.

Também são consumidas e muito apreciadas algumas espécies de tartarugas, que na região são denominadas de “Tracajás”, dela algumas populações ribeirinhas, aproveitam todas as suas partes, desde sua carne até seu casco, que é utilizado para a confecção de produtos artesanais. A carne do Tracajá normalmente é assada na brasa, utilizando o próprio casco do animal ou então a carne é retirada e processada em forma de cozido ou guisados, além de seus ovos serem consumidos como iguaria da região. Eles são normalmente cozidos e consumidos com farinha de mandioca amarela. Outra forma de consumi-los é cru, quando abre-se o ovo e mistura nele farinha de mandioca amarela, formando tipo uma pasta que é consumida com as mãos.

A forma como o peixe é consumido na Amazônia é muito diversa, podendo ser assado na brasa, enrolado na folha da bananeira, assado com verduras. Possui como acompanhamento, o açaí, a farinha ou o arroz, o vinagrete. Ele também pode ser feito frito no óleo do Buriti ou de soja. A caldeirada pode ser feita com verduras e ovos cozidos, tudo junto, ou só o peixe cozido, com verduras, sal, pimenta do reino e corante. Também pode ser preparado no escabeche, onde o peixe é cozido e frito, na finalização do prato. A moqueca do peixe é muito apreciada nas cidades do interior e na capital paraense. O peixe empanado também é uma mistura dos fazeres tradicionais com os hábitos adquiridos de outros povos. Para isso o peixe é frito após passar nos ovos e na farinha de trigo. É muito apreciado e servido em restaurantes das cidades amazônicas, acompanhado uma boa tigela de açaí. Há ainda outras formas particulares de se cozinhar e fazer os pratos da Amazônia, no

entanto, é necessário conhecer a região para entender de perto todos os processos envolvidos na produção do alimento.



FIGURA 4 - Tacacá servido na Cuia, comida típica Indígena do Pará.
Fonte: www.franciscogomesdasilva.com.br Acesso em 17/07/2017.

Ao fazer referência a processos, quero dizer que o cozinhar na Amazônia requer conhecimentos e práticas tradicionais de lidar, de processar o alimento, por exemplo, o prato popular denominado, Tacacá. Ele requer uma maneira específica de ser produzido: só ao final, no momento do consumo, é que os ingredientes são misturados para serem servidos na cuia. Há uma medida certa para cada item, do contrário, com certeza seu Tacacá poderá “desandar” e ficar fino, doce, ruim e intragável, pois ele é composto de elementos diversos que são preparados e cozinhados separadamente. A goma tem que ser cozida em uma determinada temperatura e a quantidade de água deve ser proporcional para que a mesma não fique “empadada”, ou encaroçada, ou rala. A quantidade de sal, por sua vez, só quem prepara consegue medir perfeitamente para não salgar além do necessário o alimento. Importante ainda destacar dentre os alimentos regionais que requerem alto conhecimento tradicional é a folha do Jambú, planta nativa da Amazônia. Esta planta é inserida no Tacacá e fornece àquele que o saboreia a sensação de dormência e ardor na língua. O preparo dessas folhas requer conhecimentos específicos com o intuito de retirar o excesso desses efeitos, do contrário, fica quase impossível consumir o Tacacá. Ainda sobre o Tacacá, o Camarão Rosa foi acrescentado ao longo dos tempos nesse prato, ele é servido cru e colocado por cima da goma do Tucupi e do Jambú, dando um sabor especial ao Tacacá paraense.

CAPÍTULO 2 CONTEXTUALIZAÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO

O segundo capítulo aborda a forma como a Amazônia brasileira era vista até pouco tempo atrás, como um 'sertão'. Este posicionamento foi recorrente não somente entre alguns estudiosos da área, mas de grande parte da população brasileira. Também aborda sobre as influências culturais indígenas e nordestinas no município de Itaituba, realizando um breve apanhado da historiografia local, caracterizando alguns aspectos como a cultura, economia, entre outros.

2.1 UM SERTÃO CHAMADO BRASIL: MISSÕES AO INTERIOR E AS VÁRIAS INTERPRETAÇÕES DOS BRASIS E A AMAZÔNIA BRASILEIRA

Ao pesquisar a história da Amazônia é possível perceber que ao longo do tempo, a mesma foi retratada pelos estudos historiográficos de forma diferenciada do restante do Brasil. O presente item abordará como a mesma era retratada pelos primeiros estudiosos da região, quando era considerada como sertão.

Ao iniciar sua explicação sobre os conceitos e significados da palavra Sertão, Lima (1999) esclarece com base no dicionário Aurélio Buarque de Holanda, que esta palavra se refere à região do Agreste, distante de povoações ou das terras cultivadas, podendo ser um terreno coberto por mato, longe do litoral, no interior e pouco povoado. Portanto, através dessa definição percebe-se que Sertão, pode ser qualquer área distante dos grandes centros e que seja pouco povoado.

Nota-se que no Brasil a definição de Sertão, criada no século XIX, seria aquela que representava uma área semiárida do Nordeste brasileiro, sobre o qual há autores da Literatura, História e outras áreas, que o define como relacionado à '*civilização do couro*', cuja definição ainda é muito utilizada nas aulas de Geografia, atualmente, para representar o Sertão no Brasil.

As obras de José de Alencar e Euclides da Cunha trazem um retrato clássico do que seriam os sertões. José de Alencar, em sua obra 'O Sertanejo', representa o nordeste brasileiro semiárido, descrevendo sítios cearenses; a obra de Euclides da Cunha, em 'Os Sertões', assemelha-se com a de Jose de Alencar, trata da relação dos elementos da natureza com o homem sertanejo, inserido no contexto do Nordeste brasileiro.

Lima (1999) deixa claro que nunca houve uma real preocupação com a região Amazônica, denominada de Sertão, sendo que desde o início do período Republicano ela foi tratada como sendo o interior do Brasil, despovoado e sem vida. A autora ressalta ainda que, ao longo da História do Brasil, a situação desse Sertão ganhou um caráter mitológico, representado por uma imagem de um espaço vazio e isolado em termos físico e social. Por muitos anos esse isolamento permaneceu reforçado por diversos fatores, entre eles, principalmente, a dificuldade de se chegar a certos locais da Amazônia e a distância geográfica para desbravar esse território. Essa situação pode ser reforçada com a citação a seguir:

O mito do sertão enquanto espaço vazio encobriria, na perspectiva de Oliveira Viana, a natureza de um mundo que experimentava as consequências do isolamento físico e social, uma espécie de rebelião permanente como marca constitutiva do sertão pastoril. (LIMA, 1999, p, 59).

Segundo Lima (1999), para a Comissão Geológica de São Paulo, o termo Sertão era utilizado para designar a região Oeste do estado paulista, que era pouco habitado no início do século sendo, posteriormente, ocupada pelas fazendas de café. Portanto, nesta definição estava sendo considerado o fato da região estar longe do poder público e dos projetos modernizadores.

Sertão, portanto, nesta perspectiva, é uma contraposição entre o atraso e o moderno. Para exemplificar outras situações desta natureza, trazemos a palavra Sertão para denominar o interior da Capitania de São Vicente, localizada no Oeste paulista; a Amazônia; a Capitania de Minas Gerais; a cidade de Recife; a ilha de Santa Catarina; o Norte de Goiás, subúrbios na cidade do Rio de Janeiro. Portanto, este conceito é variável, dependendo da situação para aplicá-lo (LIMA, 1999).

A construção desse conceito iniciou a partir do litoral, marcando o pensamento social brasileiro, onde essa herança ainda permanece, colocando os homens do sertão como atrasados o que vai de encontro à sociedade modernizada.

Nota-se a preocupação de Lima (1999) em afirmar que vários autores, desde o final do século XIX, estavam empenhados em forçar as elites a voltarem os olhos para o interior do Brasil, voltar esse “olhar” seja para o Sertão, subúrbio ou para seu semelhante nativo. Em outras palavras, voltar atenção ao interior do Brasil e não mais para a Europa.

Por volta do século XIX e meados do século XX houve também uma preocupação de integrar o litoral brasileiro ao restante do Brasil, através de missões como a de Marechal Rondon e alguns projetos que incorporassem efetivamente o interior do Brasil ao litoral. Um dos motivos para a incorporação desse interior, como a Amazônia, seria principalmente por conta das questões de fronteiras, ou seja, questões territoriais e posse desses lugares.

Em diferentes documentos, são narrados os trabalhos e conquistas da comissão: a descoberta do Rio Juruena, o percurso pela serra do Norte, a correção de erros cartográficos, a pacificação de tribos indígenas. Um dos aspectos mais enfatizados no discurso de Rondon consistia no conhecimento do território brasileiro e de seus acidentes geográficos, propiciando pelas viagens que realizou (LIMA, 1999, p. 72).

Lima (1999) menciona que o Sertão descrito por Rondon constitui-se em uma área imensa ao Norte do Brasil que segue um trecho do curso do rio Amazonas e, a Noroeste, os cursos dos rios Madeira e Guaporé. Essa região permaneceu por um longo tempo isolada tendo seu acesso somente pelos rios, um dos fatores que contribuiu para esse isolamento e o abandono da região. No entanto, essas viagens consideradas verdadeiras epopeias, serviram para dar uma visão geral sobre as populações indígenas que ainda hoje vivem nesses lugares e que influenciaram diretamente nas políticas indígenas do país.

A referida autora também traz a importância das viagens de Oswaldo Cruz pelo interior do país que tinham o intuito não somente de ações sanitárias, mas também de levantamento de dados científicos, na exploração destes sertões do Brasil.

Desde sua origem, as atividades do Instituto Oswaldo Cruz não se limitaram ao Distrito Federal, registrando-se, ainda na primeira década do século XX, ações sanitárias em vinte e três portos, em São Luis do Maranhão, no interior dos estados de São Paulo e Minas Gerais, na Baixada Fluminense. Naquele período, eram acentuadas as intervenções sobre as condições urbana, primeiro na capital da República, em que o nome de Oswaldo Cruz esteve indelevelmente associado a reforma implementada pelo prefeito Pereira Passos. (LIMA, 1999, p. 79.).

Conclui-se, com a referida observação da autora, que várias expedições foram realizadas para o interior do Brasil com o intuito de levar a “civilização” a estes locais, considerados isolados, inabitados e sem pessoas da elite intelectual e de altas posses econômicas. Esta situação ajuda a consolidar esta imagem de Sertão abandonado, cheio de doenças, habitadas por sociedades, consideradas como “sem

tradição cultural”. Atualmente, para muitos, esta visão ainda se faz presente, ou seja, uma região de grandes extensões territoriais, com muitos espaços ainda desabitados. Não se considera que esses espaços são ocupados, na sua grande maioria, por comunidades indígenas e por ribeirinhos que com suas tradições culturais e suas formas tradicionais de lidar com o ambiente, mantêm e preservam a identidade cultural local, através dos seus ritos, festas e celebrações.

2.1.1 Diversidade e Unidade: as Influências Culturais Indígenas e Nordestinas na Região Amazônica

A formação do povo brasileiro, como é sabida pelos historiadores e demais pesquisadores, é composta por três matrizes culturais básicas: a indígena, a africana e a europeia. Cada uma destas matrizes está constituída por uma pluralidade de tradições culturais específicas. As matrizes indígenas, por exemplo, são caracterizadas por diversas etnias, cada qual com tradições culturais particulares, assim também ocorre com a matriz africana e a europeia. Esta última constituída de início, principalmente, por grupos provenientes de Portugal, Espanha, portanto, não podem ser tratadas como matrizes homogêneas.

Dessa mistura étnico-cultural se forma a diversidade cultural do povo brasileiro, essa diversidade é refletida na cultura, através da língua, da musicalidade, e, principalmente, nos costumes e hábitos alimentares.

Há uma preocupação por parte de alguns historiadores como Priore (2016), Almeida (2012), entre outros quanto à historiografia que está sendo produzida no Brasil. Consideram que não há por parte de alguns a preocupação em buscar e conhecer o que já foi pesquisado e publicado. Enfatizam, ainda, a importância de realizar estudos aprofundados sobre esses aspectos da historiografia nacional. É interessante observar que alguns desses historiadores que fizeram um pouco da historiografia brasileira, em muitos casos, nem se quer são mencionados em seus próprios estudos. A exemplo disso é o estudo de Varnhagem, que ao ter seu material publicado em Portugal, nem se quer teve seu nome mencionado pela instituição que o editou e lançou em 1825.

Odalía (1997) ressalta que alguns historiadores assumem a postura que a história começou com eles e suas pesquisas, deixando de lado, tudo o que já foi feito por outros pesquisadores, isso acaba se tornando um sério problema para a

historiografia brasileira, que aparentemente se apresenta em constante reconstrução. Ou seja, cada vez que se faz um estudo historiográfico é como se outros não existissem e isso prejudica a formação da História brasileira.

Talvez não seja exagero dizer que quem analisa a produção de nossos historiadores tem a impressão de que o conhecimento histórico brasileiro sofre do mal de Sísifo, está sempre num processo infundo de reconstituição. O novo historiador assume sempre a postura de que tudo começa com ele. Falta-nos, sem dúvida, uma história da historiografia, que poderia servir como uma ponte de ligação entre o que se faz e o que se fez. Infelizmente, os trabalhos já realizados não chegam a suprir tais lacunas, porque antes de mais nada são ou o estudo de um único historiador, ou ensaios que muitas vezes apenas afloram a problemática de uma história da historiografia (ODALIA, 1997, p.11).

De acordo com a referida autora, os historiadores brasileiros estão sempre atentos à historiografia de outros países, como os alemães e, especialmente os franceses, após a introdução da Revista dos Annales. Não consideram que modelos europeus, muitas vezes, não correspondem aos problemas e objetivos do contexto da história brasileira. Por exemplo, quando estuda-se a História do Brasil Colônia, basicamente estuda-se a História de Portugal, onde o Brasil é colocado como uma colônia, fonte de matéria prima para atender sua metrópole portuguesa. Como Odalia explicita a seguir:

Em contrapartida, estamos muito atentos ao que ocorre em outras nações e culturas, especialmente na francesa, procurando seguir-lhes o modelo e adotar práticas e problemáticas que nem sempre se harmonizam com os objetivos de uma história brasileira (ODALIA, 1997, p.12).

Sendo assim é importante estudar a História do Brasil, tendo por referência principal o próprio contexto nacional e não apenas baseando nos modelos europeus. Muitos historiadores, não contemplam a demanda da realidade nacional que é bem diferente da realidade europeia em vários aspectos, dentre eles, a diversidade da formação cultural.

Odalia (1997) frisa que Capistrano de Abreu é considerado um historiador que conseguiu dar contornos precisos acerca da diversidade cultural brasileira ao tratar da história dos indígenas no Brasil, também levantou a questão sobre o problema dos povoamentos e dos caminhos percorridos pelo Brasil afora. Abordou em seus estudos a formação sociocultural do povo brasileiro, enfatizando que a sociedade brasileira tem no indígena sua principal matriz histórica e cultural.

Oliveira Viana (1956 apud Odalia, 1997, p.17) destaca a diferença entre a sociedade brasileira e a sociedade europeia, na qual a europeia está baseada na grande propriedade é ela que modelará o novo tipo de “homem” das outras sociedades. O autor ressalta que o homem português que chegou ao Brasil era o “desbravador, louro, alto e conquistador”, sua presença no território brasileiro, mudou muito os hábitos e costumes dos grupos nativos e preparou o caminho para a emigração de outros homens para esta terra. Desde o princípio criou-se então, uma ficção da raça ariana na composição do povo brasileiro. Essa tentativa de embranquecimento da nação brasileira que estava se formando nesse período contribuiu, posteriormente, para o início da exploração escravagista no Brasil que, a princípio, se deu com os indígenas e, posteriormente, foi substituída pela chegada da mão de obra dos africanos trazidos como escravos para as Américas, inclusive para o nosso país.

A herança colonial é lida naquilo que parece mais importante no processo de construção do país. Em uma leitura, o colonialismo português no Brasil tem como aspecto relevante o fato de transmitir à Nação emergente um modo de produção escravista, que tanto quanto no período colonial permite sua unidade. Em outra, essa estrutura econômica é quase que totalmente ignorada ou, então, é assimilada a uma de suas consequências, a estrutura racial — realidade mais visível e palpável (ODALIA, 1997, p.18).

Observa-se, que nesse período dá-se pouca atenção à estrutura de como era formado o poder político nacional, pois nesse momento dominava o poder imperial no Brasil. A divisão de classes no Brasil, desde esse período foi feita de acordo com a estrutura racial. Para Odalia (1997), isso fica claro quando se observa o modelo que foi adotado como sociedade ideal, no caso, a europeia. Como os indígenas e os africanos não se encaixavam nos padrões europeus, conseqüentemente ficaram fora desse projeto de país que estava sendo construído. Essa exclusão se deu através da fusão ou miscigenação racial, para que assim os novos brasileiros que nascessem, fossem de pele e traços mais europeus, ou seja, embranquecidos.

E sobre a estrutura racial, que dissimula uma realidade de estrutura de classes, que vão convergir todos os esforços de interpretação da nossa história de parte significativa dos intelectuais brasileiros do século XIX e das primeiras décadas do século XX, demonstrando de maneira eloquente que, em primeiro lugar, uma opção de sociedade já havia sido feita, tendo como paradigma a sociedade europeia e, em segundo, que essa opção era também uma forma de integração a essa sociedade. Integração que demandava uma metamorfose dos elementos espúrios da estrutura racial,

índios e negros, pelo remédio da fusão ou miscigenação racial (ODALIA, 1997, p.19).

A referida autora ainda se baseia na obra de Silvio Romero (1953), para falar da questão da miscigenação brasileira. Considera que “o povo brasileiro, não corresponde a uma única raça, é um povo que vem de uma fusão étnica, não adianta discutir essa verdade brasileira, porque isto é um fato e basta” Odalia (1997, p.20). Por ser uma realidade latente e visível é necessária uma reflexão da própria sociedade para entenderem que se vive em um país extremamente miscigenado, onde a maior parte dos brasileiros tem em suas veias, sangue de europeus, africanos e indígenas, sem considerar os aspectos culturais destes povos na constituição da formação da cultura brasileira.

A realidade visível expressa de modo taxativo é o fio condutor de seu pensamento, isto é, o Brasil é um país mestiço e como tal deve ser encarado e analisado. Não se pode retificar esse fruto de nossa experiência histórica, tem-se apenas de constatá-lo (ODALIA, 1997, p.20).

Segundo Odalia (1997), Varnhagem (1825) é considerado o fundador da corrente historiográfica brasileira, foi atuante na medida do possível, conseguindo realizar uma síntese dos ideais e objetivos das classes dirigentes que decidiam o destino e a construção do Brasil enquanto nação. Monteiro (2013) faz uma reflexão sobre essa “construção” ou “formação do Brasil”, mas especificamente do Pará, afirmando que a formação da população paraense não foge à regra geral da formação étnica do país, em que a miscigenação provocada pela cultura indígena, africana e europeia, resultou na atual população paraense, com predominância dos indígenas.

Para o autor supracitado, foi muito grande a contribuição dos indivíduos vindos do Nordeste do Brasil para o desenvolvimento de algumas atividades extrativistas na Amazônia, trabalhando na borracha principalmente, além de sua contribuição na cultura. A primeira migração teria ocorrido por volta de 1808/1809, devido a grande seca ocorrida no nordeste brasileiro. Por volta de 1855 a 1916, teriam vindo para a Amazônia cerca de 58.384 migrantes aproximadamente (MONTEIRO, 2013).

Nota-se que foi a partir da abertura das rodovias na Amazônia, em 1950, é que se intensificou o processo de migração de pessoas de diversas partes do Brasil

para o Pará, mas na sua grande maioria a migração foi oriunda do Nordeste brasileiro (MONTEIRO, 2013).

Esse enorme contingente populacional, que veio encher o vazio demográfico do estado do Pará, trouxe uma composição mais heterogênea, do que aquela que foi formada quando predominava uma civilização tipicamente fluvial. Migraram para ocupar as terras paraenses, brasileiros de várias partes do país, como Maranhão e Goiás. Hoje, o Pará, conta como habitantes que vieram do Centro-Oeste, Nordeste, Sul e do Centro Sul do Brasil, não só para trabalhar na pecuária, mas também nos garimpos do Pará. (MONTEIRO, 2013, p. 61)

A chegada grupos de nordestinos trouxe uma grande contribuição cultural para o povo paraense, expressa não apenas nos seus ritmos e costumes, mas também na culinária paraense a ser apresentada no decorrer desta pesquisa.

2.2 DA DENOMINAÇÃO HISTÓRICA DO MUNICÍPIO

Itaituba é um município brasileiro fundado em 15 de dezembro de 1856, situado na bacia do rio Tapajós cuja área já foi de 165.578 km², quando foi considerado o maior município do Brasil. Por essa grande extensão territorial, que correspondia às dimensões aproximadas dos estados do Acre, Amapá, Ceará, Alagoas, Pernambuco, Santa Catarina e Sergipe, sua dimensão foi reduzida a 62.380,8 km², acompanhando a política dos anos 1990 de desmembramento dos grandes municípios (FÉLIX FILHO, 2013).

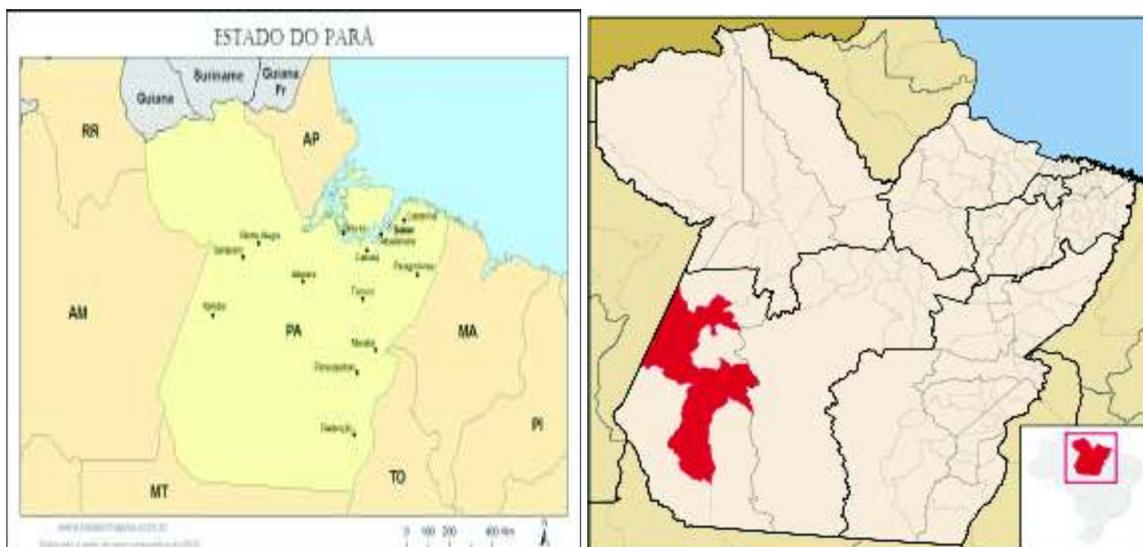


FIGURA 5 - Mapa de Itaituba
Fonte: www.baixarmpas.com.br - Acesso em 15/07/2017.

Segundo a classificação do IBGE (2014), o município de Itaituba está localizado no Centro Sub-Regional, na 5ª Mesorregião do Sudoeste paraense e na 14ª Microrregião, fazendo parte dessa microrregião, os municípios de Novo Progresso, Trairão, Aveiro, Rurópolis e Jacareacanga. Itaituba influencia diretamente os outros municípios no que se referem às atividades econômicas, políticas, sociais e culturais. É considerado um município de médio porte, contando no Censo de 2010, com 97.704 habitantes.

Almeida (2012) destacou que a História oficial do município de Itaituba está ligada à conquista do Tapajós pelos portugueses, entre os anos de 1616 e 1626, quando se tem notícia das primeiras viagens de Francisco Caldeira Castelo Branco pela Amazônia e as aventuras do capitão Pedro Teixeira.

Hage (2003) mencionou que o ano de 1616 é considerado o marco de fundação da capital paraense, Belém do Pará. A fundação teria ocorrido com a expedição comandada por Francisco Caldeira Castelo Branco que estava acompanhado de Charles Dês Vaux, Pedro Teixeira, André Pereira e o piloto-mor Antônio Vicente Cochado. Após dezoito dias de viagens chegaram ao Pará, no dia 12 de Janeiro de 1616, onde foi ordenada a construção de um forte de madeira, do qual foi chamado de Forte do Presépio, em homenagem à partida do desbravador de Maranhão. Nesse local, Castelo Branco, ergueu um pequeno povoado que foi denominado primeiramente de Feliz Luzitânia, posteriormente, Nossa Senhora de Belém, e finalmente, Belém. Nesta época este território era habitado pelos indígenas da etnia Tupinambá e, ao longo do processo, foram sendo expulsos e dizimados pelos colonizadores recém-chegados no território paraense.

Por volta de 1626 à expedição do capitão Pedro Teixeira teria alcançado a região do Tapajós, pouco tempo depois vieram às missões dos jesuítas para a região, que ali fundaram aldeamentos. Em 1697 teria chegado Francisco da Costa Falcão, que iniciou um forte na foz do rio Tapajós e, em 1754, o capitão General Francisco Xavier de Mendonça Furtado, na época estava como Governador Civil da Província expulsou os jesuítas das aldeias do Tapajós e elevaram as aldeias à condição de vilas, denominando de Santarém a aldeia dos Tapajós. Segundo os registros oficiais, não se sabe ao certo quando Itaituba foi fundada, porém, os estudos e relatos apontam que em 1812 já existia um lugarejo que servia de

entreposto comercial às margens do rio Tapajós, cujo nome era Itaituba (FÊLIX FILHO, 2013).

Porém, Raimundo Pereira Brasil (1909), um grande produtor de borracha, garimpeiro e professor, escreveu sobre Itaituba em seu livro “Os Sertões do Rio Tapajós”, reeditado em 2014 pelo Instituto Histórico e Geográfico do Tapajós (IHGTAP). Nesta obra, a fundação de Itaituba é narrada em outra versão. Segundo o referido autor, Itaituba teria sido fundada para estabelecer no local um destacamento militar português. Essa versão coloca em segundo plano, a versão histórica conhecida e difundida atualmente na cidade, na qual considera que Itaituba era uma habitação da etnia Maués e teria sido encontrada durante as primeiras expedições de Pedro Teixeira e outros desbravadores da região do Tapajós. A versão de Pereira Brasil acerca da fundação de Itaituba pode ser encontrada no seu livro de 1909, conforme o mesmo relata a seguir:

O principal propugnador do progresso do novo lugar (Itaituba) foi o Tenente-Coronel Joaquim Caetano Correa, que pode ser considerado como seu verdadeiro fundador, pois, ao serviço da localidade consagrou todas as energias da sua vida; e o seu nome, hoje inscrito nos anais do município de Itaituba, constitui um padrão de glória para Itaituba, muito modesto, mas assaz grande para os itaitubanos, que na sua memória veneram a do fundador d sede do município atual (BRASIL, 2014, p.23).

Na versão de Brasil (2014), Itaituba fazia parte da Freguesia de Pinhel, um pequeno povoado que atualmente faz parte do município de Aveiros, próximo à Itaituba e Santarém, que ao ser extinta, Itaituba passou a fazer parte de Boim. Uma vila à margem esquerda do rio Tapajós, próximo à Santarém. Em 1854, Brasília Legal recebeu a condição de vila, abrangendo assim o território de Itaituba, porém, em 1856, Itaituba se tornou sede do município, ocorrendo sua instalação oficial em 1857. Recebeu o foro de cidade em 1900, com a Proclamação da República, no ano anterior.

Cabe ao tenente-coronel Joaquim Caetano Correa a glória de ter sido o precursor do desbravamento. Até 1853 era Itaituba dependente da Freguesia de Pinhel, passando depois para jurisdição de Boim. Em 1854, a lei provincial nº 266 de 16 de outubro de 1854, elevava Brasília Legal a condição de vila, não tendo a referida correspondido ao título outorgado, a lei provincial nº 290 de 15 de dezembro de 1856, transferiu para Itaituba o título de sede do município. Esta cerimônia da Autonomia Territorial teve lugar em Itaituba no dia 03/11/1857, ganhando a mesma o procedimento de cidade, no dia 23/03/1900 através da Lei Estadual nº 684 (ALMEIDA, 2012, p. 662)

Através da lei nº 684, de 23 de março de 1900, Itaituba recebeu oficialmente seu nome em vias legais. Seu nome é de origem histórica Tupy Guarany, que significa: ITA = PEDRA; I = PEQUENA, TUBA = ABUNDÂNCIA. Segundo a tradução oficial, seria lugar de pedra miúda, pelo fato de ter muitos pedregulhos, ou pedras miúdas em abundância. Porém, essa nomenclatura oficial já foi contestada pela pesquisa doutora professora Djalmira de Sá Almeida (2012), segundo seus estudos, há outro possível significado para esse nome. Seria proveniente do grupo indígena que residia no respectivo município, conhecido como ITAITIBA, nome esse que significa I = RIO, TIBA = ABUNDANTE, ITA = PEDRAS, o que significaria rio de pedras abundantes. No entanto, havia um impasse, pois, TIBA segundo as pesquisas realizadas por Djalmira, corresponderiam a genitália feminina e TOBA, a masculina. Por esse motivo, foi solicitado aos indígenas Tapajó que modificassem o nome para ITAITUBA, cujo significado ficaria ITA=PEDRAS, I=RIO, TUBA = DE DEUS, resultando em Rio das Pedras de Deus, significado que consta no Dicionário de Língua Tupy de Orlando Bordoni s/d. Segundo Djalmira Almeida (2012), o fundador da cidade, Joaquim Caetano Correa, é quem teria recuperado essa tradução, durante a fundação oficial do município, em 1856.

Um fato que deu destaque ao município de Itaituba, é que na época do auge da corrida do ouro, o município foi citado no livro dos recordes mundiais, o famoso Guinness Book, por ter tido o aeroporto com o maior número de pouso e decolagens do mundo. Nesse tempo, a cada três minutos pousavam e decolavam aviões do antigo aeroporto itaitubense, esse episódio colocou Itaituba no rol da fama entre os municípios paraenses que mais foram citados e mencionados, no que tange à exploração do ouro no Pará e no Brasil.

Foi um período em que muitas pessoas vinham para a região em busca do tão sonhado “eldorado”. Ademais, como já mencionado anteriormente, Itaituba foi também considerada por muitos anos, o maior município do Brasil, status esse que mudou, após o desmembramento em alguns municípios (FÉLIX FILHO, 2013).

Almeida (2012) relata que, em 1914, Itaituba foi o primeiro município a participar de uma exposição de produtos tropicais da Amazônia, que ocorreu em Londres, na Inglaterra. Neste evento, Raymundo Pereira Brasil, representou todo o Estado do Pará, apresentando produtos tropicais, amostra das riquezas nativas do

território paraense, como a seringueira e a borracha extraída da mesma e o guaraná, dentre outros produtivos nativos da Amazônia.



FIGURA 6 - Visão frontal de Itaituba, as margens do Rio Tapajós.
Fonte: www.gilsonvasconcelos.com.br - Acesso em 10/07/2017

Através do Decreto Estadual nº 4505, de 30 de dezembro de 1943, Itaituba passou por um processo de desmembramento, perdendo assim grande parte de seu território, para compor o município de Altamira. Em 1955 foi eleito o Prefeito Altamiro Raimundo da Silva, juntamente com uma Câmara Municipal constituída por sete vereadores e, segundo a Lei nº 1127, de 11 de Março de 1955, o desmembramento foi considerado inconstitucional pelo Supremo Tribunal Federal, em um acordo ocorrido em 4 de novembro de 1955, o então governo do Estado do Pará, através do decreto nº 1946, de 16 de janeiro de 1956, tornou nulo esse desmembramento.

Porém, em 29 de dezembro de 1961, através da Lei nº 2460, Itaituba acabou por ceder parte de seu território para a criação do município de Aveiro, com sede no antigo distrito de Brasília Legal, ficando Itaituba com os distritos de Miritituba, Campo Verde e Barreiras. Os últimos desmembramentos do território itaitubense, ocorreu em 1991, quando foram criados os municípios de Jacareacanga, Novo Progresso e Trairão, que até esse ano pertenciam ao município de Itaituba (ALMEIDA, 2012).

2.3 CARACTERIZAÇÃO DA ECONOMIA E DA POPULAÇÃO DE ITAITUBA

Almeida (2012) ressalta que entre as atividades econômicas desenvolvidas em Itaituba e região está o extrativismo. Esta atividade foi historicamente uma das atividades que rendeu e ainda propicia importantes somas de recursos econômicos para os exploradores dessa atividade.

A extração de produtos nativos da biodiversidade no Brasil é uma atividade constante na história e vem atravessando os ciclos econômicos, em algumas épocas constituíam-se como principal atividade regional, desde o período em que prevaleceu a extração das denominadas “drogas do sertão”, borracha, madeira, castanha, metais preciosos, cacau, entre outros produtos. Esta atividade ainda continua a ser a base econômica de muitas famílias no país mesmo no século XXI. (ALMEIDA, 2012, p.417).

As atividades extrativistas de produtos naturais da Amazônia, embora não seja o principal motor da atual economia do município, elas foram e continuam sendo uma das principais atividades de sustento de muitas famílias. Esta realidade acompanha o desenrolar da história de muitos municípios paraenses. Assim como em Itaituba, existem muitas comunidades próximas que ainda vivem de práticas extrativistas.

Até os anos de 1950 o município de Itaituba tinha sua economia baseada principalmente no extrativismo, comercialização de peles de animais silvestres, assim como na extração da borracha. Próximo à Itaituba foi fundada a comunidade de Fordlândia, que é considerada uma cidade “norte-americana”, no meio da floresta Amazônica. Trata-se de um projeto ambicioso e audacioso do empresário Henry Ford que não prosperou por diversos fatores, sendo que o principal foi à falta de mão de obra especializada. Outros fatores também contribuíram como a infestação de pragas nas plantações das seringueiras, falta de planejamento adequado para o cultivo da seringueira e do contrabando das sementes da seringueira para o continente asiático (Malásia, Ceilão, Índia, Indochina, Sião e Bornéu Britânico), onde começou a plantar e também a produzir a borracha. (GRANDIN, 2010).

Além disso, havia um outro grande entrave ao sucesso da experiência do cultivo de *Hevea Brasiliensis* em Fordlândia, considerado por certos estudiosos como a principal razão da falência do empreendimento de cultivo da seringueira na Amazônia, almejado por Henry Ford. Tratava-se do

problema da obtenção da mão-de-obra necessária ao funcionamento regular e constante das atividades inerentes ao cultivo da borracha, tais como o trabalho de conservação das seringueiras e da coleta do látex. (ALVES, 2000, p. 32).

A expansão do processo da borracha teve um crescimento especialmente durante o período entre as grandes guerras mundiais. O látex extraído da seringueira acabou se tornando uma das principais atividades econômicas da cidade de Itaituba (ALMEIDA, 2012).

Após o declínio da economia da borracha, o município de Itaituba passou a ser conhecido mundo a fora, pelo “Ciclo do Ouro”. Neste período, no município foi circulado mais de um milhão de toneladas de ouro ao ano. Esta atividade econômica trouxe muitas mudanças para a cidade, algumas positivas e outras negativas.



FIGURA 7 - Garimpeiros no garimpo Agua Branca, próximo a Itaituba.
Fonte: www.tribunatapajonica.com.br Acesso em 10/07/2017

Itaituba ficou afamada a nível nacional e internacional que lhe rendeu o apelido de “cidade pepita”. Essa repercussão se iniciou em 1958, com as descobertas das primeiras jazidas de ouro do rio Tropas, descoberta essa que rapidamente se espalhou por todo o Vale do Tapajós. Com a descoberta de ouro nessa região, vários imigrantes vieram para o Pará em busca do tão famoso “eldorado”; Itaituba era onde as pessoas se concentravam e do município partiam para as regiões garimpeiras (ALMEIDA, 2012).

A autora supracitada menciona que foi a partir da corrida do ouro na região do Tapajós é que várias pessoas vieram para o local em busca de novas possibilidades econômicas, entre elas se tornar um garimpeiro “bamburrado”, ou seja, um garimpeiro rico, a partir da extração do ouro dos rios da Amazônia, e retornar para suas terras de origem com bastante dinheiro no bolso, “bamburrado”. Pessoas vinham de diversas partes do Brasil, como das regiões Sul, Sudeste, Centro-Oeste e, principalmente, do Nordeste brasileiro.

Almeida (2012) menciona ainda que Itaituba foi o berço da mais intensa atividade garimpeira no Pará e do mundo. Durante quatro décadas, entre os anos de 1950-1990, foram mais de 86 autorizações expedidas pelo DPNM só para pesquisa de ouro e, recentemente, foram descobertas duas jazidas de classe mundial e que se encontra em operação mecanizada, explorada pela empresa Serabi Mineração.

Através da exploração dos garimpeiros muitos recursos monetários circularam no município. Porém, junto com eles vieram vários problemas, em nível sócio cultural e ambiental. A partir da década de 1980 começou uma grande polêmica, baseada em intensos debates sobre a questão ambiental, proveniente das ações garimpeiras. As notícias eram alarmantes e circulavam em noticiários a nível nacional e internacional; muito se falou sobre as consequências da garimpagem para o meio ambiente e para os moradores locais, especialmente devido ao uso do mercúrio, utilizado durante o processo de mineração na região do Tapajós (ALMEIDA, 2012).

Toneladas de mercúrio foram jogadas nos rios e suas margens e outras toneladas de mercúrio vaporizado contaminaram a atmosfera do Tapajós. Esperava-se que o mercúrio metálico se transformasse rapidamente em metil mercúrio sendo então assimilados pelos peixes, e posteriormente, pelos homens causando mortes, deformidades e os sintomas que caracterizam a doença de Minamata. Vários estudos efetuados por pesquisadores nacionais e internacionais mostraram que apesar de contaminados, os habitantes da região, quase ao mostravam sintomas da doença (ALMEIDA, 2012, p. 701).

Além da questão ambiental, ainda existem as questões legais, relacionadas aos conflitos que ocorrem entre os garimpeiros e os indígenas, pois muitos desses garimpeiros insistem em invadir as áreas de terras indígenas gerando, dessa forma, grandes conflitos, chegando a causar mortes, entre outros problemas graves.

Importante destacar neste contexto de preservação ambiental, o papel da extração da madeira na região amazônica. Nos últimos anos sua exploração tem contribuído significativamente para a degradação ambiental da Amazônia e, de forma particular, em Itaituba e região.

O processo de exploração madeireira na Amazônia, já acontece há mais de trezentos anos. A princípio esse tipo de atividade não causava grandes impactos à floresta. Os madeireiros exploravam poucas áreas e transportavam poucas toras de árvores pelos rios. O aumento dessa prática está relacionado à diminuição da Mata Atlântica, fazendo com que as pessoas envolvidas nessas atividades se voltassem à exploração das madeiras da Floresta Amazônica (ALMEIDA, 2012).

A extração do pau-brasil desmatou vastas áreas da Mata Atlântica. Em razão da exploração intensa, o pau-brasil se tornou uma madeira rara. Quando todas as árvores dessa espécie eram cortadas em uma região, os conquistadores se dirigiam para outras áreas ainda não exploradas. A devastação das florestas brasileiras continuou ao longo do tempo. Houve a derrubada de árvores para a plantação da cana de açúcar e do café, para a criação de pasto para a construção de vilas e cidades. Em 1500 a Mata Atlântica abrangia cerca de 1,3 milhão de km². Atualmente restam apenas 8,5% da floresta original (COTRIM, 2015, p.166).

A mudança da exploração da madeira da Mata Atlântica para a Floresta da Amazônia e a ausência de programa de reflorestamento na região, tem contribuído para a questão da devastação das florestas da região amazônica. A madeira extraída da floresta tem sido destinada ao mercado nacional e internacional.

A partir da abertura das estradas e rodovias na Amazônia, durante as décadas de 1960-1970, os madeireiros passaram a ser mais ativos na exploração da floresta. Isso se deu porque, a princípio, exploravam as madeiras localizadas próximas às estradas, com o passar do tempo, houve a escassez desse produto nesses locais, fazendo com que adentrassem cada mais vez em áreas distantes, em direção ao interior da floresta, conforme afirma Almeida (2012).

A derrubada de árvores na floresta amazônica tem sido uma atividade que muitas vezes ocorre de forma intensiva e ilegal. Um estudo sobre a derruba de árvores de grande porte sem o devido planejamento tem deixado grandes clareiras. Pois são árvores com cerca de vinte e cinco metros, que são puxadas para o pátio e, a cada árvore extraída outras são perdidas, ficando danificadas ou totalmente destruídas.

Todavia, é o setor de serviços o responsável por quase 71% da riqueza produzida no município, tornando-se um dos dez maiores municípios do Estado do Pará. O setor industrial, agropecuário e agrícola, além da exploração mineral também tem grande importância econômica (FÊLIX FILHO, 2013).

Segundo Félix Filho (2013), o município de Itaituba com as suas grandes riquezas minerais no seu subsolo também possui bastante calcário, matéria prima que passou a ser explorada pela empresa ITACIMPASA, que detém a exploração desse território no meio da floresta amazônica. Esse tipo de exploração deu ao município o posto de um dos principais produtores de cimento do Brasil. A referida empresa gera uma grande quantidade de empregos no município de Itaituba, conforme menciona o autor a seguir:

A referida empresa gera um número significativo de empregos diretos e indiretos, conforme estatística do ministério do trabalho local, tendo como seus colaboradores, direto mais de duzentas famílias alojadas em seu conjunto residencial na sede da empresa, há 28 km de distância do escritório local no município de Itaituba. (FÊLIX FILHO, 2013, p.24)

O município de Itaituba também possui empresas que atuam no ramo madeireiro e que formam um bloco de compra e exportação de madeira beneficiada para outros estados brasileiros e países, como a China. Fazem parte desse bloco as empresas, Amazônia Florestal, Lamexport, SMH Laminados, elas também são responsáveis pela geração de muitos empregos na região.

Uma das áreas econômicas com a qual o município tem mostrado, nos últimos tempos, grande visibilidade a nível nacional, é o setor da agropecuária, que nos últimos dez anos deram destaque ao município. Com a exportação de animais de grande porte, considerados de ótima qualidade pelos órgãos de fiscalização. É um dos poucos municípios da região totalmente livres da febre aftosa com vacinação.

Segundo Félix Filho (2013), só no ano de 2005 Itaituba cresceu 52% na quantidade de cabeça de gados, aumentando de 125 mil para 320 mil em poucos anos, além do avanço na qualidade genética dos seus rebanhos de bovino de corte.

Apesar do tamanho do município, Itaituba ainda tem pouca capacidade produtiva na área da agricultura, ainda depende de muitos produtos oriundos de outros municípios e de outros estados brasileiros. Sua produção se limita principalmente à mandioca, arroz, milho, feijão, batata doce.

Itaituba, até o final de 1990, não alcançava um desenvolvimento maior por não possuir energia elétrica permanente o que diminuía a possibilidade de um crescimento econômico. Em 1998 Itaituba passou a receber energia produzida pela Hidrelétrica de Tucuruí, que já abastecia algumas cidades do Pará. A partir dessa energia permanente a situação econômica e social do município tomou outros rumos, com possibilidades de instalação de outros serviços além do setor mineral, a cidade passou a vivenciar um novo momento histórico e econômico.

O setor de mineração é responsável por grande parte dos recursos econômicos que circulam no município, tendo como destaque a exploração do ouro, sendo que as empresas atualmente com maior representatividade, são a SERABI LTDA, PRONORTE, OURO ROXO, TAPAJÓS e DORAVE. Estão também presentes neste ramo, pequenos garimpeiros que ainda praticam a atividade de mineração de forma mais rústica, porém com um bom percentual para a economia do município (FÊLIX FILHO, 2013).

Sobre a população itaitubense ela tem sua formação inicial a partir das comunidades indígenas, de acordo com seu histórico de fundação, apresentado anteriormente. Ainda hoje está presente no município duas comunidades indígenas da etnia Munduruku, uma denominada de Comunidade da Praia do Índio e a outra Praia do Mangue, ambas com famílias inteiras (ALMEIDA, 2012). Também registra-se a grande influência de ribeirinhos e, com a corrida do ouro, a população passou a ser constituída também por expressivo contingente de nordestinos, entre outros migrantes do restante do Brasil. Com isso, observa-se uma miscigenação fortemente marcada.

A religião predominante da população no município de Itaituba é a católica, por ter sido a primeira entidade religiosa a ser implantada na cidade. Mas, atualmente o município conta com evangélicos, espíritas, entre outras, localizadas em vários bairros (ALMEIDA, 2012).

No que diz respeito ao setor educacional, a população do município tem a sua disposição mais de cem escolas da rede pública e algumas da rede particular, que atendem à demanda de alunos na Educação Infantil, Ensino Fundamental e Médio (ROCHA, 2015).

A grande maioria dos moradores do município possui o Ensino Fundamental e Médio. Mais recentemente com abertura de duas faculdades de Ensino Superior,

aumentou o número de pessoas que possuem o Ensino Superior. As instituições de Ensino Superior são a Faculdade de Itaituba (FAI) e a Faculdade do Tapajós (FAT). Em 2010, Itaituba ganhou o Instituto Federal do Pará (IFPA) que, além de oferecer o Ensino Médio Integrado Profissionalizante, dispõe também de alguns cursos de Nível Superior. Neste contexto, ressalta-se ainda alguns pólos de instituições de Ensino Superior a distância.

No que tange à questão da saúde, o município apesar de sua grande extensão territorial, e ainda assistir outros municípios e comunidades vizinhas, só possui um Hospital Municipal. Conta também com alguns postos de saúde em bairros estratégicos, no entanto, isso não tem sido suficiente para atender a demanda dos pacientes itaitubenses. Quando ocorrem casos mais graves, os pacientes de Itaituba têm que se deslocar para o município mais próximo, no caso Santarém.

Atualmente, está em construção um Hospital Regional, com recursos do Governo Federal, esta obra foi iniciada há mais de quatro anos, porém, ainda falta muito para ser concluído.

2.3.1 Os Aspectos Culturais de Itaituba

Em relação aos aspectos culturais destacam-se as principais festividades de Itaituba. Algumas são consideradas pelos moradores de suma importância e fazem parte do calendário do município. Durante as festividades as pessoas se reúnem, comem, conversam e se divertem juntas, sendo, portanto, um momento de sociabilidade entre os moradores locais. Entre tais festividades, destaca-se: a Festa da Padroeira da cidade, Nossa Senhora Santana, considerada um dos pontos altos do período das férias, pois ocorre no mês de julho, tendo como seu auge dia 26 de Julho; outra grande festividade muito esperada no município é a Feira Agropecuária, atualmente ocorre no mês de outubro de cada ano, ela ocorre no Parque de Exposição Hélio da Mota Gueiros. Atrai um grande público, pois, propicia os participantes participarem de premiações consideradas bem atrativas, como motos e carros e disponibiliza shows com cantores populares conhecidos a nível nacional.

Outros eventos culturais de grande popularidade e marcam o calendário itaitubense, são: a Via Sacra, promovida por grupo de jovens da Igreja Católica; o

Festival dos Peixes, Piau e Aracu, na comunidade de Barreiras, próximo à Itaituba. O esperado Ita Verão, promovido pela Prefeitura do Município, que ocorre nas praias itaitubenses; os festivais gastronômicos do Buriti, da Galinha, da Mandioca, do Açaí, entre outros. O encerramento do ano ocorre com o esperado aniversário do município, no dia 15 de dezembro.

Uma das atrações culturais que não é mais mantida pela população do município de Itaituba é o Cordão dos Pássaros Tangará. Foi uma representação muito popular no Pará, mas que atualmente é pouco conhecida no município. De forma breve, apresentamos sua caracterização, tendo por base Rocha (2016, p. 95-110).

Tangará é uma ave pequena, toda preta com o peito vermelho, gosta de campinas, alimenta-se de bichinhos e pedrinhas, adora ficar na beira dos rios e lagos, também é conhecido como Galo de Campina.

O cordão do Pássaro Tangará, foi apresentado pela primeira vez em Itaituba no dia 12 de junho de 1961, inspirado nos cordões originais que eram dançados no folclore junino no interior do Pará e se iniciara na capital em Belém. A data que fora escolhida para sua primeira apresentação foi justamente em homenagem ao dia dos namorados. A apresentação iniciou com muitas dificuldades financeiras para sua organização, pois o apoio era muito pouco na época, no entanto, dispunha de um grande número de jovens talentosos e sempre dispostos a participarem das apresentações, segundo relatou, em comunicação pessoal em 2012, dona Idolazy Moraes das Neves, naquela época, uma das responsáveis e brincantes do cordão.



FIGURA 8 - Acadêmicos de História da FAI – Apresentação do Cordão dos Pássaros: Tangará
Fonte: Jose Whiterlan Lima Azulino, 2012.

Após o ano de 1961, o Cordão do Tangará, passou a se apresentar a cada quatro anos, que intercalava esse período de tempo com os cordões da Borboleta, Garça e Arara, que se apresentavam um em cada ano até chegar novamente a vez do Tangará. A cada apresentação que realizavam os brincantes se empenhavam ainda mais, o que levava um grande público a suas apresentações. O grupo era de jovens que tinha muita garra e

alegria, sempre inovavam em suas fantasias e nas próprias apresentações, mas sem fugir de suas origens. Foi apresentado pela última vez na cidade de Itaituba no ano de 1972. O Cordão do Tangará segundo foi relatado por dona Idolazy Moraes Neves (2012), deixou de ser apresentado principalmente por falta de investimentos do poder público na cultura local, o que acabou gerando o fim do grupo.

O Cordão do Pássaro Tangará de Itaituba também é produto da modalidade de teatro melodramático genuinamente paraense, é um exemplo de pássaro junino que ocorria na cidade, mas que ainda existe em outros municípios no interior do Estado e uma contribuição cultural paraense à cultura junina brasileira.

O cordão é um exemplo de cordão de meia-lua, em que o caráter musical é predominante em todo seu enredo e o sentido coreográfico se organiza junto com sua produção cênica. Nele estão inseridas todas as etapas do gênero de caráter musical, com seu canto de rua, canto de apresentação dos brincantes, canto de tristeza pela morte do Tangará, canto de alegria por sua ressurreição e o canto de despedida ao final da apresentação. O caçador é o vilão da história que é perseguido por vários personagens, como os índios, pajés, feiticeiros, cangaceiros e tantos outros e principalmente pela princesa que gostaria de vê-lo padecer por ter tirado a vida de seu bichinho querido de estimação, o Tangará.

Mas, o que são estes cordões, o que é o cordão do Tangará? Lenda, Mito, História, Conto? O cordão do Tangará acaba sendo um pouco de tudo isso, que se transforma em teatro de rua, sem pano de fundo. Representa o verdadeiro folclore do povo paraense, demonstrando a importância da preservação da nossa linda flora e fauna, que está sendo tão explorada e devastada pelas ações antrópicas.

A história do Tangará se passa em uma floresta, na qual uma linda princesa vive em seu castelo, protegido por vários sentinelas, guardas, em um mundo onde existem fadas e vários animais que compõem este cenário mítico de fantasia e encanto. Nesse castelo vive junto a princesa o pássaro Tangará, seu animal de estimação, que voa livre pela floresta, mas sempre voltando para os braços de sua protetora e dona, a princesa.



FIGURA 9 - Acadêmicos do I período na apresentação do Cordão do Tangará.
Fonte: Raquel Peres Rocha, 2012.

No desenrolar da história, a princesa fica sabendo que seu lindo pássaro foi abatido por um terrível caçador e a mesma manda chamar o médico veterinário, pois ainda tem esperanças em salvar seu belo pássaro de estimação, que logo chega seguido de sua enfermeira, e a todo custo

tentar ressuscitar o pássaro, mas não obtém nenhum resultado, inclusive recorre a uma cirurgia, mas o passarinho não responde ao tratamento. No entanto, deixa para a princesa uma receita que irá resolver o problema, afirmando a ela que com aquele remédio o pássaro voltara a viver e voar. Finalmente, com os remédios em suas mãos, a princesa fala para o caçador, que se encontra preso de joelhos à espera de sua morte, diz-lhe para rezar afim de que o remédio seja o certo e cure seu pássaro de estimação, caso contrário, ela com certeza mandará matá-lo. Então, ela aplica o remédio no peito do Tangará, e mais uma vez a princesinha cheia de esperanças repete: baila Tangará, baila Tangará, meu lindo Tangará volte a voar! O pássaro de repente se levanta e sai bailando livremente, e todo o cordão canta alegremente, pois o tangará voltou a voar, para alegria do cordão, a princesa convida as sambistas para sambarem.

A princesa agradece ao público presente, e despede-se até a próxima apresentação, sendo seguida por todo o cordão que canta animadamente a canção de adeus, prometendo voltar logo para uma noite junto ao público. O cordão se despede com a certeza que voltará brevemente um dia, para alegrar a todos que apreciam o bom folclore de sua terra e mostra para os que não conhecem o que temos de belo na nossa cultura.

O cordão do Tangará de Itaituba – Pará possuía vinte personagens, entre os que faziam papéis principais como o próprio pássaro Tangará, a princesa e o caçador, como alguns secundários como a fada, as floristas, sentinelas, índios, cangaceiros, guarda da floresta, médico veterinário, cigana do Egito, curandeira, enfermeira, o pajé, feiticeira, a cartomante, sambistas, jardineiras, camponesa. Cada personagem tinha uma maneira de se vestir no momento de sua participação na apresentação teatral. As roupas eram feitas conforme os personagens e sua participação no melodrama. A participação de todos no enredo do melodrama é importantíssima, pois a história se desenrola conforme todos serão chamados para salvarem o Pássaro Tangará, com seus rituais, magia ou a própria medicina. Como exemplo disso é a própria indumentária dos índios que são representados na apresentação, é bem fiel a das tribos indígenas amazônicas e a vestimenta da princesa também é cheia de pompas e detalhes para darem ares de suntuosidade ao seu figurino, que lembram os vestidos eram usados na Europa no século XIX.

O pássaro Tangará é um espetáculo à parte, pois sua vestimenta é baseada na ave da qual é retirada o nome do cordão com muitas características próprias dos animais.

As roupas da fada, da cigana, curandeira, feiticeira, também são bem montadas conforme figurino que lhes foram repassados dos outros cordões da região. A indumentária do caçador, dos cangaceiros e dos guardas e sentinelas do castelo também são de muita beleza e com detalhes bem trabalhados para que fique realmente parecido o mais próximo possível da realidade daquele período.

O acompanhamento musical do teatro de meia lua dos cordões de pássaros utilizava e ainda utiliza nos locais em que essa tradição continua, instrumentos de pau, de corda, de sopro como: Curimbós, maracás, ganzás, banjos, cacetes e flautas. O ritmo é compassado, parecido como uma recitação poética com acompanhamento musical.

O cordão do Tangará de Itaituba – Pará apresentava mais animação: roupas e figurinos extravagantes puxando mais para o carnaval, suas apresentações ocorriam em comunidades ribeirinhas e em colégios da cidade na época.

Os cordões disputavam entre si, para ver qual era o melhor em suas apresentações, o que gerava certa empolgação da plateia que sempre queria ver quem vinha com mais novidades e beleza.

No ano de 1978, dona Idolazy Moraes das Neves, fez uma tentativa de reavivar o grupo do cordão do Tangará, tendo ela passado um tempo fora da cidade ao retornar fez mais uma tentativa, no entanto, se decepcionou, pois, os brincantes daquela época, não estavam mais tão entusiasmados e

não tinham mais vontade e nem a desenvoltura de outros tempos. O que acabou gerando uma iniciativa frustrada de pôr o cordão para funcionar e acabou fracassando essa última tentativa de resgate desse movimento cultural.

Outro ponto relevante a ser considerado nesta dissertação, diz respeito à ênfase às belezas naturais que o município oferece a seus turistas. No caso, existem diversos pontos turísticos no município e região. Por Itaituba ficar à margem esquerda do rio Tapajós, essas belezas são favorecidas pelo próprio cenário paradisíaco que o turista encontra, quando visita à região. Entre os principais pontos turísticos destacamos: a Fonte Azul, cavernas, cachoeiras, águas mineiras, águas termais, grandes quantidades de praias e lagos e lagoas, todas localizadas no município ou próximas a ele. Dando ênfase às belezas de São Luiz do Tapajós, comunidade próxima ao município, com suas formações rochosas no meio do rio, além do famoso Festival do Tabaqui que ocorre na comunidade todos os anos, as belezas da Villa Rayol que oferece também anualmente o Festival da Galinha Caipira, Vila do Pimental, Fazenda Maloquinha e Parque Nacional da Amazônia (PNA), sendo o último um dos grandes atrativos turísticos do município.



FIGURA 10 - Vila Rayol

Fonte: www.amazoniaeisso.com.br – Acesso em 15/07/2017.

De todos os atrativos turísticos que Itaituba oferece, esse é considerado um dos mais importantes, devido ao que é preservado nele e o que oferece a seus turistas. O Parque Nacional da Amazônia fica à cerca de uma a duas horas de carro para chegar ao local. É uma das maiores reservas do Brasil.

O Parque Nacional da Amazônia tem 1.070.736 (Um milhão, setenta mil e setecentos e trinta e seis) hectares, possui uma vasta floresta de mata tropical mista e matas aluviais, igapós ricos em açaí e buriti, numerosas formações geológicas de distintas idades, espécies raras de árvores terrestres e semiterrestres, além de várias espécies de animais. Localizado à margem esquerda do Rio Tapajós, o parque é cortado pela BR-230 (Transamazônica). Saindo da sede do município, o percurso até o parque leva meia hora, de carro ou de ônibus. No acesso fluvial, leva-se cerca de 1 hora de viagem. O parque conta com uma boa infraestrutura com trilhas educativas, mirante para o Rio Tapajós, além de fácil acesso (ADTUR, 2016, p.13).

O Parque Nacional da Amazônia (PNA) foi criado no dia 19 de fevereiro de 1974, fazendo parte do Programa de Integração Nacional da Amazônia – PIN, próximo à Rodovia Transamazônica. Apesar de ser uma área de reserva ambiental, possui altos índices de desmatamento. Existem diversas atividades ilegais sendo praticadas atualmente nele, como extração ilegal da madeira, atividades de mineração, e a expansão da pecuária na região (FÊLIX FILHO, 2013).

O Parque tem vários atrativos, entre os principais estão o desfrute de trilhas ecológicas dentro da floresta conservada, o passeio às praias nas margens do rio que ficam dentro da área do parque, além de um mirante com vista espetacular para o rio Tapajós, tudo com o intuito de divulgar a preservação e a conservação dos ecossistemas naturais da Amazônia. O PNA, com uma área com cerca de 994.000 ha, também é considerado um patrimônio natural cultural do povo paraense e itaitubense, com sua rica fauna e flora exuberantes e uma grande diversidade de espécies florestais e animais.



FIGURA 11 - Parque Nacional da Amazônia
Fonte: www.amazoniaeisso.com.br – Acesso em 15/07/2017.

As imagens da Foto 11 apresentam uma pequena parcela das verdadeiras belezas naturais que os turistas têm a possibilidade de conhecer, ao fazer uma visita a esse parque. Ele ainda possui uma grande extensão de área bastante preservada das ações antrópicas com belas praias que surgem a partir do mês de junho na região do Tapajós, com corredeiras e cachoeiras no seu percurso. Trata-se de um local de beleza exuberante, diferente de qualquer outro que se possa imaginar. É um local onde as pessoas que ainda não conheceram ou visitaram deveriam se aventurar e conhecer, porque vale o esforço e contribuição à preservação da Floresta Amazônica.

2.3.2 O Povo Munduruku de Itaituba

É sabido que esses primeiros ocupantes foram os diferentes grupos étnicos, os quais foram rotulados de “índios”, não considerando suas diversidades étnicas e culturais. Pesquisas arqueológicas atuais demonstram que a ocupação no Brasil teria iniciado a cerca de 30 mil anos atrás (BOËDA *et al.*, 2014) e, especificamente na região amazônica, as ocupações mais antigas são em torno de 10 mil anos antes do presente.

Priore (2016) afirma que os portugueses ao chegarem ao Brasil, pela porção litorânea logo descobriram, que essas terras eram habitadas por um grupo de pessoas, que compartilhavam alguns hábitos e línguas em comum. Mais tarde observaram que havia uma grande parte desses habitantes que apresentavam características distintas entre si, onde a autora menciona:

Em outras partes do Brasil era habitado por sociedades não tupis, representando dezenas de famílias linguísticas distintas. Para enfrentar o problema, os europeus reduziram esse cenário a duas categorias genéricas: tupi e tapuia. A parte tupi agregava os grupos litorâneos em contato com europeus, não só portugueses, mas também franceses, ingleses e castelhanos. A denominação “tapuia” se aplicava aos grupos desconhecidos. Em seu tratado descritivo Gabriel Soares confessava a dificuldade em repertoria-los: “Como os tapuia são tantos e tão divididos em bandos, costumes e linguagem para se poder dizer deles muito, era necessário de proposito e devagar tomar grandes informações de suas divisões, vida e costumes, pois ao presente não é possível” (PRIORE, 2016, p.53).

Desde o início do processo de colonização do território brasileiro ocorreram disputas pelas terras, sendo que para o morador genuíno essa guerra foi injusta e desigual, as lutas foram sangrentas, outras silenciosas, causadas pelas epidemias. De um lado, o colonizador, com suas armas de fogo e doenças e, de outro, os

indígenas com suas armas artesanais e totalmente vulneráveis aos vírus trazidos pelos europeus.

Ricci (2013) relata que os povos indígenas da Amazônia, desde o período da colonização são considerados “invisíveis”, aparecendo na historiografia brasileira, quando é conveniente retratar determinados momentos dessa história, como no período do Brasil Colônia, as expedições de Marechal Rondon, no século XIX. Juntamente com essa perspectiva de “invisibilidade”, também foi criada a ideia de que os indígenas eram primitivos, seres selvagens, no sentido de evolução social e cultural. Essa ideia era compartilhada pelas ordens missionárias, que faziam expedições à Amazônia, com o intuito de cristianizá-los e “colaborar” com o seu desenvolvimento econômico, social e cultural. Os missionários retratavam esses indígenas como uma espécie de “crianças”, que precisavam ser protegidas da ação do “homem branco”, do colonizador. Esses indígenas estavam:

Entregues a si mesmos, sozinhos pelas matas, eles seriam portadores de uma pureza que lhes era prejudicial, tornando-os frágeis, alvo fácil para os audaciosos regatões, por exemplo. Segundo o capuchinho frei Miguel Ângelo de Burgio, escrevendo ao presidente da província em 8 de fevereiro de 1874, o futuro desses aldeamentos, Exm.Sr. depende da autoridade que deve exercer o missionário sobre eles, pois estão na infância, por assim dizer e devemos ensinar-lhes tudo o que convém aos bons costumes e aos regimem de uma vida regular e verdadeiramente crista. (RICCI, 2013, p. 110).

Odalía (1997) destaca a importância das ações missionárias que foram enviadas para o Brasil Colônia e sua contribuição para a pacificação dos indígenas através da catequese. Esclarece ainda que os referidos missionários, naquele período, atendendo a propósitos específicos, também combateram a escravização indígena, entrando inclusive em combates contra os colonos.

A campanha jesuítica contra a escravização do indígena é para ele a fonte de dois grandes males: 1º) a importação de escravos de origem africana; 2º) os colonos, premidos pela falta de mão de obra, são levados à desobediência da lei e da autoridade, criando focos de rebelião e anarquia, pondo em perigo a estabilidade do governo e da colônia. (ODALIA, 1997, p.80).

Esta preocupação demonstrada pelas ordens missionárias, em relação à escravização indígena, ressaltando que era em benefício próprio, para conservarem o enriquecimento de suas companhias, através da mão de obra exercida pelos indígenas pacificados e aldeados pelos jesuítas. Segundo Monteiro (2013), essa preocupação, também estava presente entre os missionários que atuavam na

Amazônia, que tentavam amenizar essa exploração através da catequese, mas a expulsão dos Jesuítas, por Marques de Pombal, só fortaleceu a exploração a que estavam submetendo essas comunidades indígenas por parte dos colonizadores europeus.

Como na História geral do Brasil não existe estritamente uma teoria racial em termos biológicos, que decidisse em favor de uma etnia em detrimento de outras, seu critério é o mais simples e o menos sofisticado: de um lado, a civilização, encarnada no homem branco, conquistador e cristão; de outro, a barbárie, indígena ou negra. Disso tudo resulta que o homem branco brasileiro nasce de uma rede de relações ideais e históricas, cuja realização final é ainda expressão da mesma vontade racionalizadora que projeta a nação. (ODALIA, 1997, p.90).

Por todos esses processos que a nova nação estava vivenciando, ainda havia a preocupação com o branqueamento de suas futuras gerações, pois os indígenas eram vistos como bárbaros, de culturas inferiores e que precisava “evoluir”, conforme destacado anteriormente, tendo como modelo, o “homem branco”, tipo ideal na formação e personificação do “homem” brasileiro.

Vanhagem jamais coloca as diferenças entre negros, índios e brancos em termos de incompatibilidades raciais, o que redundaria finalmente na impossibilidade da miscigenação. Sendo seu objetivo a eliminação das minorias étnicas, índios e negros, não lhe cabe discriminar entre as raças que são a fonte e a origem do homem brasileiro. Contudo, seu raciocínio e seu ideal encaminham-se para um único objetivo: o branqueamento do povo brasileiro. Nesse branqueamento ele vê a consolidação da vitória da civilização superior sobre a barbárie, desde que o homem branco brasileiro não se esqueça de sua origem tripartite. (ODALIA, 1997, p.97).

Nesse contexto, a miscigenação acabou se tornando uma arma poderosa e “mortífera” para os indígenas. Por meio dela justificou-se a assimilação e as aculturações, de forma que se não fossem exterminados por doenças ou fisicamente, pelo processo de dominação e posse das terras, acabariam se tornando brancos em seu modo de vida e comportamentos. Essa miscigenação seria, portanto, um instrumento de dominação da cultura europeia, destruindo e pondo em esquecimento os traços físicos e culturais dos indígenas.

Monteiro (2013) descreve que é impossível estudar a história do Pará sem abordar esses aspectos, seja pelo processo de formação dos paraenses, seja pelas transformações impostas às comunidades indígenas que habitavam e ainda ocupam esta região. Transformações essas resultadas da miscigenação ocorrida naquele período principalmente, entre homens não indígenas e mulheres indígenas;

os filhos gerados desta união sofriam o desprezado e a exploração por parte dos colonizadores, sendo taxados como “indivíduos inferiores”. Para o autor apesar de haver um “cruzamento” entre indígenas e europeus, isso não ocorria entre europeus e negros, pois, ele afirma que havia uma severa legislação que proibia as relações amorosas entre ambos. Os homens europeus que ousassem desrespeitar essa lei eram taxados de “infames”. Porém, em relação ao “cruzamento” entre europeus e indígenas ocorria o contrário, existia, inclusive, o alvará de 4 de abril de 1755 que descrevia os benefícios concedidos: teriam preferência em cargos públicos, receberiam um machado, uma foice, uma enxada, uma peça da Bretanha, um ferro de cova, sete varas de linhagem ou estopa, em troca de seu casamento com uma indígena na província do Grão – Pará. Ou seja, os benefícios eram muitos para quem se casasse com as nativas das terras amazônicas. Dessa mistura nasce o “caboclo” da Amazônia, conforme elenca o Monteiro:

Como descendente direto dessa miscigenação com o índio, formou-se o caboclo, que hoje é o elemento mais expressivo e característico da população paraense. Sendo um produto das forças étnicas e telúricas, foi o elemento humano que mais se adaptou para resistir e conviver com o meio ambiente. Aliás, sem agredir e sem deprestar. Não é a toa que estudiosos da Amazônia acham que os caboclos amazonenses e paraenses ainda constituem uma reserva daquilo que há de mais típico e original na formação do Brasil. (MONTEIRO, 2013, p.53).

Cada comunidade indígena tem sua especificidade e peculiaridade, por exemplo, os povos indígenas Munduruku que habitam na cidade de Itaituba, têm suas características próprias e marcantes. Não são iguais aos que vivem no município de Jacareacanga, localidade também pertencente ao Pará, onde existe uma das maiores comunidades indígenas próximas da referida cidade.

Considerando a diversidade étnica e cultural das diferentes sociedades indígenas que habitam a Amazônia e o Pará, discorreremos de forma específica sobre os referidos povos indígenas – Munduruku – da cidade de Itaituba nas comunidades de Praia do Índio e Praia do Mangue (Sawré), contando com uma população de cerca de 340 Munduruku. Outros povos Munduruku habitam o município de Jacareacanga, a cerca de 390 km de distância de Itaituba, nas comunidades de Sai Cinza, Katon, Missão Caracol, Rio das Tropas, com cerca de

16.000 mil indígenas organizados em mais de 180 aldeias, em uma área de 2.456.000 hectares¹.

Na América do Sul, os Munduruku vivem nos estados do Pará, Amazonas e Mato Grosso, são conhecidos por serem guerreiros e, tradicionalmente denominados “*ferozes caçadores de cabeça*”. Segundo Santos (2007), eles são caracterizados como povos “*guerreiros e poderosos*”, falam a língua Munduruku e Kuruyá, originárias do tronco Tupi. Eles se autodenominam “Wuy jug u”, que significa “Formigas Gigantes ou Formigas Vermelhas”, nome que receberam dos indígenas Parintintin. Os Munduruku receberam esse nome durante as atividades de guerras, quando ficavam alinhados como um grupo de formigas. Essa denominação também está relacionada à pintura corporal que utilizavam, sendo que a cor mais utilizada é a vermelha feita do Urucu, que significa o sangue e a vida desses indígenas, do jenipapo e do pó do carvão vegetal, extrai-se o negro esverdeado, que representa os mistérios da noite, o branco é obtido da argila ou tabatinga e o amarelo do açafraão.

A escolha das cores está associada a elementos simbólicos dessas comunidades, podendo indicar, a qual etnia o indígena pertence, preparação para guerras, plantações, colheitas, insatisfação contra ações governamentais, além de demonstrar a qual status social aquele indígena pertence, também afastar insetos, maus espíritos da floresta e proteger contra o sol intenso da Amazônia. Das comunidades indígenas que existem no Brasil, os Munduruku, eram considerados no passado como um dos povos mais aguerrido e tenaz. Atualmente, seus modos de vida e de lidar com outras etnias se modificaram (FERNANDES, 2013).

Santos (2007) menciona que as primeiras referências em relação a esse povo apareceram por volta de 1768, nos escritos de missionários e viajantes ao fazerem menção à forma agressiva dessa população com estrangeiros, e também com povos vizinhos, que viviam em lutas constantes. Quanto a sua origem não está muito clara, porém, a autora menciona que possivelmente os Munduruku tenham seus ancestrais entre os grupos Andinos, como os Altiplanos, que tinham hábitos parecidos dos Munduruku, em relação a manter seus prisioneiros de guerra vivos e,

¹ Dados obtidos na Prefeitura Municipal de Itaituba, pelo professor Raimundo Ubirany de Jesus Correa, responsável pelas lotações dos professores nas aldeias do município, dados obtidos a partir da matrícula dos alunos indígenas dessa localidade.

depois fazer da cabeça dos inimigos uma espécie de troféu de guerra, hábito que era praticado pelos Antigos Nasca, no Peru.

Para Santos (2007) o povo Munduruku estava até a época do contato com os europeus, com seus papéis bem definidos, às mulheres caberia às funções específicas de preparar as comidas, carregar as armas em período de guerras, ajudar nas tarefas de socorro aos feridos, produzir vasilhas em cerâmica, tecer alguns objetos, assim como dar início ao preparo das cabeças dos inimigos; os papéis dos homens eram de guerrear e defender o território, além de manter a subsistência da comunidade e responsáveis por alguns objetos, entre eles a produção de cestarias e trançados.

Destacam-se, também, os Munduruku em cestarias e trançados. Essas atividades são exclusivamente masculinas, cabendo ao homem o tecer dos lco, cestos grafados com urucu, que identificam o clã de pertença dos maridos, com os quais suas mulheres carregavam os frutos da roça. Tecem também peneiras e demais utensílios de uso doméstico. O tecer de tipoias, para carregar as crianças é tarefa exclusiva das mulheres. Esses artefatos trançados são feitos de fibras extraídas de uma árvore, e identificadas com a cor natural, branca ou vermelha, indicando a qual metade exogâmica a criança pertence. (FERNANDES, 2013, p.61)

No passado as mulheres Munduruku eram as responsáveis pelas atividades ceramistas, atualmente, em algumas comunidades esta tradição está praticamente desaparecida, poucos dominam essa técnica. Dentre os grupos onde a tradição de produzir vasilhas de cerâmica permanece, está o município de Itaituba, sendo que muitas dessas peças são comercializadas nos festivais gastronômicos que ocorrem no município, como exemplo as “cumbucas” usadas no Festival do Açaí (FERNANDES, 2013).

Nas guerras Munduruku era comum o rapto de mulheres e de crianças. Elas eram desposadas pelos homens Munduruku e seus filhos tornavam-se seus filhos, recebendo as tatuagens desta etnia e participando dos rituais, além dos demais eventos tradicionais. Aos homens derrotados restava a morte e a decapitação de suas cabeças, que seriam depois preparadas como troféus denominados de *Pariua-á*. Os povos com quem mais guerreavam eram os Parintintin, os Maué, os Arara, habitantes dos rios Madeira e Tapajós (SANTOS, 2007).

Para a autora supracitada, no século XIX, os portugueses teriam utilizado os povos Munduruku para “desinfetar” áreas que estavam habitadas por povos hostis, na região do Rio Madeira. Mas apesar dessa “colaboração” entre os portugueses e

indígenas esses primeiros contatos não teriam sido muito pacíficos, conforme é mencionado pelo autor:

Relatos referem que os contatos desses índios com os brancos não foram amigáveis, tendo sido enviada em 1773 uma missão portuguesa para capturá-los. Esta missão era justificada pela política oficial de descimentos para escravização dos grupos amazônicos que se recusavam à submissão voluntária nas missões religiosas (van Velthem 1978). Segundo Cunha & Farage (1987) a Carta Régia de 1798 garante, na região, a igualdade de tratamento entre índios e brancos diante da lei, mantendo, contudo, a excepcionalidade aos Munduruku, que poderiam ser recrutados para os serviços dos colonos, mantendo, assim, a legalização da sua escravidão. (SANTOS, 2007, p.368).

Nota-se com a menção da Carta Regia de 1798 referendada acima, de todos os povos indígenas, o único povo que estava estabelecido por lei que poderia ser escravizado durante o processo de descimento dos grupos indígenas da Amazônia, eram os Munduruku que lutavam e se recusavam a serem escravizados pelos colonizados europeus.

O que motivou a aproximação dos Munduruku junto aos portugueses foi à questão econômica, quando passaram a manter relações comerciais. Os Munduruku passaram a trabalhar na produção da farinha e na extração de produtos nativos da Amazônia, para poder trocar com os colonizadores. Esse trabalho esteve em conflito com os seringueiros e os garimpeiros, pois os Munduruku também atuaram na garimpagem. Através desses contatos comerciais, os indígenas começaram a assimilar a cultura do colonizador, quase os levando à sua extinção (SANTOS, 2007).



FIGURA 12 - Cabeça-troféu Munduruku, com os ornamentos, nas orelhas, olhos e boca.
Fonte: Museu Nacional, UFRJ – Acesso em 15/07/2017.

A prática cultural do povo Munduruku relativa à caça de cabeças foi duramente reprimida pelo governo, que passou a fiscalizar as atividades desses indígenas. O último registro dessa prática é de 1875, durante as viagens de Barbosa Rodrigues, recenseou cerca de 18.000 indivíduos. Porém, entre os anos de 1940 a 1960, eles praticamente desapareceram, devido a doenças adquiridas do contato com o “homem branco” e dos conflitos por atividades ilegais em suas terras (SANTOS, 2007).

Santos (2007) frisa que, segundo a Fundação Nacional dos Índios (FUNAI), em 1997, havia cerca de 7.146 indivíduos da etnia Munduruku, dispersos na Amazônia brasileira. Naquela data, os mesmos encontravam-se em processo de integração as cidades onde habitam e os números de indivíduos estava aumentado.

Fernandes (2013) relata que na cultura Munduruku existe homens e mulheres especialistas nas artes, tanto na confecção de colares feitos de materiais da própria floresta como sementes, entre outros produtos, como na confecção de objetos cerâmicos de motivos zoomórficos de peixes, tracajás, jacarés etc.



FIGURA 13 - Artesanato em cerâmica Munduruku
Fonte: www.portalparaamazonia.com.br – Acesso em 15/07/2017.

Esses ornamentos têm significados diversos, como: distinções sociais entre os indivíduos de acordo com gênero, idade, posição social na comunidade, privilégios, direitos, entre outros. Portanto, não são apenas decorativos, mas detêm uma simbologia para aquele que irá utilizar o objeto. Eles realizam cerimônias que refletem as relações dos indivíduos com a natureza e com o sobrenatural, assim

como relações intergrupais e interétnicas, assim como representam as mudanças na fase da vida social dos jovens – rituais de passagem –, associadas a diversas fases como nascimento, morte, entre outras fases. A arte plumaria com algodão tem bastante atenção dos Munduruku, em relação ao colorido e as combinações das matrizes.

No que se refere à infância dos indígenas segue o mesmo tratamento dado à grande maioria das demais comunidades indígenas, os nascimentos ocorrem de forma natural, a gestante espera sua hora, pega sua rede e vai para a mata ou a sua casa, dependendo do costume da comunidade, podendo parir a criança de cócoras, sozinha ou com algum auxílio. As mudanças dependerão do costume da comunidade as crianças são recebidas com festas e criadas livremente, são respeitadas como os adultos, porém, recebem o tratamento de crianças, durante o processo de crescimento e aprendizagem.

No que diz respeito à musicalidade do povo Munduruku, ela é considerada uma parte importante da cultura, pois, possuem um vasto repertório de canções tradicionais indígenas, assim como instrumentos musicais importantes, que estão relacionados com a sua mitologia, como as flautas de Parasuy, que só podem ser tocadas pelos homens mais idosos. Nas celebrações ritualistas, ouvem-se os cantos relacionados à natureza que ainda hoje fazem parte das tradições culturais dos povos Munduruku da Amazônia (FERNANDES, 2013).

De acordo com a autora supracitada, assim como através da observação in loco, algumas ainda mantem certos hábitos, como a economia de subsistência. Eles praticam a agricultura, caçam e pescam. A técnica da pesca do timbó² é utilizada somente em algumas comunidades, ela foi proibida pelos indivíduos não índios, por ser considerada prejudicial ao meio ambiente.

Fernandes (2013) descreve que os Munduruku são grupos exogâmicos, com princípio de agrupamento matrilocal, sendo que as formiga vermelhas e a branca marcam o grupo ao qual a criança pertence. O genro vai morar na casa do sogro contribuindo nas tarefas do cotidiano daquela família. Esta situação perdura até o nascimento do segundo filho do casal. Neste momento, eles podem sair e construir sua própria casa. Apesar do casamento não ser obrigatório nessa comunidade, ele

² Trata-se de uma técnica de pesca que se utiliza de ervas que possuem efeitos narcóticos, são esmagadas e lançadas na água onde será realizada a pescaria, o peixe ao ter contato com tal erva, “boia”, facilitando assim sua captura.

é importante para manter o equilíbrio de nascimentos. A separação entre casais Munduruku é permitida, porém, ser solteiro, não é muito “bem visto”, pois cada membro tem seu papel pré-definido, e ser autossuficiente por seus atos. Uma das tradições que tem grande peso entre os Munduruku é o incesto que proíbe o matrimônio entre pais e filhas e entre mães e filhos, o que é repudiado por toda a comunidade e quem pratica esse crime é punido, inclusive com a morte.

Fernandes (2013, p.127) ressalta que “a força do conhecimento tradicional indígena é a herança da nossa família, da nossa cultura e da cidadania brasileira, distorcida ao longo do tempo e através de histórias mal contadas...”, e essas “histórias mal contadas”, além de distorcerem a história cultural dos povos indígenas da Amazônia, não levam em conta as contribuições culturais diversas que todos os brasileiros usufruem atualmente desse legado indígena. A mesma ainda afirma que é necessário fortalecer a “nossa identidade indígena” e esse fortalecimento ocorre, quando se passa a reconhecer e valorizar a matriz inicial do povo brasileiro.

Segundo Beltrão (2012), a etnia Munduruku possui uma área homologada pelo governo de 2.381.800 ha, com uma população de 6.038 indivíduos, distribuídos entre o município de Itaituba e Jacareacanga. Até por volta de 1993, o território desse município pertencia a Itaituba. Um pequeno número de indígenas da etnia Tapajós e Arapiuns, mais sem número definido, viviam nas comunidades Pimental e São Luís do Tapajós, pertencentes ao município de Itaituba.

Os Munduruku de Itaituba estão subdivididos em Apiaká e Munduruku. Os Munduruku habitam as seguintes comunidades indígenas: Praia do Índio e Praia do Mangue.

No Estado do Pará, até o ano de 2000, Jacareacanga era a cidade considerada mais “indianizada”, pois, dos seus 24.024 habitantes, 8.488 eram indígenas, sendo uma parte da etnia dos Munduruku (BELTRÃO, 2012).

Segundo Gomes (2012), nos tempos mais atuais a disputa territorial dos indígenas, onde se inclui os Munduruku, estão relacionadas às regiões de minério, o que tem gerado grandes problemas entre indígenas, governo, garimpeiros e as grandes empresas de exploração. Citando como caso, o território dos indígenas, Yanomami, Kayapó, Maué e Munduruku, entre outras etnias, localizadas no vale do rio Madeira e Tapajós, a partir de 1970 quando o governo teve conhecimento das

riquezas minerais nas terras indígenas diminuiu o ritmo da demarcação de suas terras. Em contrapartida, nas áreas dos Kayapó, Cintas-Largas e Munduruku os indígenas permitiram a presença de alguns garimpeiros, condicionado a sua entrada ao recebimento de participação nos lucros na exploração do ouro e diamante.

Para finalizar, importante apresentar que ainda há muita mistificação e mal-entendido ou até mesmo falta de conhecimento sobre quem são os indígenas do Brasil, o que fizeram e como contribuíram na formação étnica cultural, econômica e política do povo brasileiro. Por carência desse conhecimento, conseqüentemente, há falta de respeito e ainda sofrem vários tipos de preconceitos, além de serem estereotipados e marginalizados. Enfatiza-se ainda o fato de estarem gradativamente modificando suas culturas, seus modos de ser e viver, além dos problemas relacionados à questão territorial, gradativamente, ao longo dos anos, os indígenas brasileiros vem perdendo seus territórios para os homens não indígenas, denominado pelos indígenas Munduruku de “Parawait”. Nesse cenário, perdem seu espaço e, cada dia mais acudados, muitas vezes acaba cedendo e tentando se incorporar a realidade que o mundo capitalista impõe aos seus espaços.

No entanto, apesar da ação destruidora dessa cultura, pode-se perceber que muitos têm resistido e lutado para sobreviver e manter vivo seus traços culturais, seu modo de ser e fazer. No caso, a comunidade indígena dos Munduruku que vive na cidade de Itaituba, ela está em número bem reduzido, mas se mantêm firmes e fortes, na luta da preservação de suas origens, apesar dessa luta e de muitos acreditarem que os povos indígenas do Brasil estão fadados ao desaparecimento.

Pode-se observar que no Brasil, conforme pesquisa da Secretaria de Educação Brasileira, realizada em 2011, a presença deles ainda continua viva, e não é apenas nos livros de História ou coisa do passado:

O segundo é que, apesar do impacto quase sempre altamente destruidor e desestabilizador de agentes da sociedade envolvente, muitos dos grupos indígenas resistiram, elaboraram estratégias de convivência e estão buscando formas menos conflituosas de relacionamento com nossa sociedade. Isto pode ser atestado pela presença de grupos indígenas em quase todos os estados brasileiros (exceto no Piauí e no Rio Grande do Norte), ocupando áreas que correspondem a quase 11 por cento do território nacional. Mesmo assim, uma grande parcela da sociedade brasileira ainda acredita que os índios não têm futuro em nosso país, ou que constituem apenas uma herança cultural, algo do passado (Secretaria de Educação, 2011, p.8).

Esses indígenas têm deixado sua forte contribuição na culinária itaitubense, muitos hábitos e costumes que foram herdados diretamente deles, como o hábito de comer o peixe cozido, com o famoso pirão de farinha d'água amarela, comum em todas as casas dos moradores itaitubenses, como assar o peixe na folha da bananeira e a famosa pesca do timbó que ainda é popular em comunidades ribeirinhas. Além dos traços culturais que estão presentes no dia a dia da população, nas vestimentas, indumentárias e os próprios objetos de uso e de decoração de casas de comunidades não indígenas.



FIGURA 14 - Peças artesanais, e de cerâmica, Munduruku, brincos e peças de representando animais da região, pertencentes a pesquisadora.
Fonte: Raquel Peres Rocha, 2017.

Esses artigos podem ser encontrados facilmente nas casas dos moradores locais ou faz parte dos ornamentos pessoais, como brincos, colares, pingentes, objetos de cerâmica, entre outros. A culinária e os objetos relacionados a ela estão também fortemente presentes nos festivais gastronômicos que ocorrem no município de Itaituba, a serem descritos a seguir.

CAPÍTULO 3 PATRIMÔNIO HISTÓRICO CULTURAL E PATRIMÔNIO IMATERIAL DE ITAITUBA

Esse capítulo aborda e caracteriza alguns aspectos dos patrimônios históricos culturais e patrimônio imaterial de Itaituba elencando alguns desses patrimônios. Destaca-se que nenhum deles é reconhecido oficialmente pelo IPHAN, porém para grande parte da comunidade itaitubenses esses bens são considerados patrimônios, pois, os reconhecem como fazendo parte da identidade da cidade e de suas vidas, eles provocam o sentido de pertencimento da população à cidade e à cultura local. São, portanto, representativos para a comunidade local. Também são abordadas algumas manifestações culturais do Pará. No último item desse capítulo serão descritos e analisados os objetos de estudo desta dissertação, alguns dos principais festivais gastronômicos e culturais que ocorrem no município de Itaituba, o Festival do Açaí, o Festival do Buriti e o Festival dos Peixes, Piau e Aracu.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO DE ITAITUBA

Ao longo da construção dessa dissertação têm sido conceituadas as categorias culturais, patrimônio material e imaterial. Assim como abordado a importância dos mesmos para a identidade e cidadania dos grupos sociais. O presente item trata sobre alguns dos patrimônios históricos do município de Itaituba.

As sociedades humanas, ao longo de sua construção histórica e cultural são compostas por grupos de indivíduos, protagonistas de acontecimentos sociais, políticos, culturais e/ou religiosos que se transformam no decorrer do tempo em fatos históricos. Esses acontecimentos serão materializados em documentos, monumentos ou outro tipo de materialidade assim como estarão retidos nas memórias daqueles que vivenciaram os fatos históricos. Estes acontecimentos serão, portanto, constituídos de histórias que poderão, em tempos posteriores serem retomadas pelas memórias individuais ou coletivas. Tais acontecimentos serão reavivados pela memória de indivíduos que diretamente ou não vivenciaram tal acontecimento, todavia, ainda que não exista a memória viva é importante pensar que tais acontecimentos também estão vinculados a “lugares de memória”, que possibilitarão manter vivo o fato histórico do passado, ganhando o status de Patrimônio Cultural Histórico.

Esses patrimônios normalmente são construídos coletivamente, devido ao peso que uma determinada comunidade relega ao mesmo, em muitos casos podendo ser um símbolo de luta, ou mesmo de algum momento festivo daquela comunidade.

Segundo Decca (2008), no texto “Cidadão, mostre-me a identidade!”, todos nós somos portadores de identidades coletivas que, ao longo do processo histórico forma-se então uma história também coletiva que, nesse caso, pode ser encontrada nesses patrimônios. Através dessa “visita” ao passado, por meio da memória é possível reatualizar o presente e isso é de vital importância. Citando como exemplo dessa memória coletiva, está o busto do fundador do município, Joaquim Caetano Correa, localizado na Praça Vitor Campos. Alguns moradores podem não saber o nome dessa praça, porém, se for perguntado a eles de quem é o busto ali erguido, todos saberão dizer que se trata do fundador do município. Nesse sentido, Decca (2000) ressalta que a identidade coletiva é importante para a construção da memória da sociedade local.

Revisitar o passado de uma coletividade é também o esforço de reatualizar a memória através da história, pelo resgate de uma diversidade e pluralidade de experiências que questiona a validade de uma única história possível (DECCA, 2000).

Portanto, a memória coletiva deveria resgatar a história retida nesses patrimônios públicos, dando início a uma nova história e não apenas fechando-se na única história possível, mais levando em conta as diversas histórias que podem ser reatualizadas através desses patrimônios.

O município de Itaituba possui alguns bens tidos como patrimônios locais, de caráter histórico. Entre eles estão: a Antiga Prefeitura Municipal, o Paço Municipal, a Praça do Congresso; a Praça do Centenário; a Fonte Monteiro Lobato; a Praça Wilson de Andrade Uchoa (Popular Praça do Seresteiro); a Praça Vitor Campos (Popular Praça Joaquim Caetano Correa); o Pavilhão de Eventos Culturais: Edvaldo de Paiva Macedo e a popular Barraca da Santa.

O registro e caracterização dos patrimônios históricos de Itaituba fizeram parte do Trabalho de Conclusão de Curso da acadêmica em sua graduação, com uma pesquisa local, e testemunhos da história viva, para recontar a história desses patrimônios. A pesquisa foi iniciada no ano de 2005 e seus resultados foram

disponibilizados em 2009 (ROCHA, 2015). Trazemos a seguir as características de alguns destes patrimônios, retirados da referida obra, apresentados respeitando a temporalidade de suas edificações.

PREFEITURA MUNICIPAL

No decorrer do processo histórico de Itaituba, a antiga Prefeitura Municipal, construída em 1900. Ela sofreu diversas transformações ao longo do tempo, entre as quais está a construção de um prédio que praticamente possui a mesma época da fundação da cidade, mas antes dele ser construído, o poder político era exercido na Casa da Municipalidade, localizada na Avenida Getúlio Vargas, e ao seu lado funcionava o primeiro Hospital Municipal (antigo FNS – Fundação Nacional de Saúde), conforme está demonstrado na imagem a seguir, onde ainda permanece o mesmo prédio desde sua fundação.



FIGURA 15- Casa da Municipalidade e Antigo Hospital de Itaituba.
Fonte Raquel Peres Rocha, 2005.

PAÇO MUNICIPAL

Com a obra do Paço Municipal, concluída em 1900, sob a ordem de construção a Lei nº 63 de 6 de junho do mesmo ano, houve a desativação dessa Casa, quando a administração do município passou a ser exercido no Paço Municipal. A sua construção ficou sob a responsabilidade do Conselho Municipal de Itaituba, na época presidida pelo Coronel Victor José Pintos de Campos, tendo

como primeiro intendente o deputado Coronel Jose Joaquim Moraes Sarmiento e o Administrador de Obras o Tenente Leopoldo Augusto de Moraes. Fato a ser observado na imagem a seguir, a mangueira centenária que já existia ali desde a fundação do Paço municipal e que ainda permanece lá até os dias atuais (ROCHA, 2015).



FIGURA 16- Paço Municipal inaugurado no dia 15 de novembro de 1900 no mesmo ano da inauguração da cidade. Fotografia tirada em 1960.
Fonte: Museu Aracy Paraguassu, 2008.

O Paço Municipal abrigou todos os poderes municipais e nele havia espaço para a Prefeitura, a Câmara de Vereadores, a Receita Federal, a Tesouraria, a Contabilidade e algumas das salas dos fundos da Prefeitura Municipal funcionaram como Presídio (Delegacia), até meados de 1965 funcionavam também agências de viagem da cidade e Receita Federal. O Salão nobre recepcionava muitas autoridades que visitavam o município, como governadores, presidentes e, inclusive, recepcionaram algumas princesas europeias que estiverem visitando o local, além de neles ocorrerem grandes bailes. Com o decorrer do tempo tais órgãos e repartições foram sendo redistribuídos a outros locais do município. O último a sair foi a casa do Cidadão, órgão do município que abriga o departamento da procuradoria geral do município e a junta militar, que se ocupa de fazer o alistamento dos jovens. A partir de 2008, o prédio foi desativado totalmente aguardando ser revitalizado.

A Prefeitura de Itaituba fez um convênio com a Companhia de Saneamento do Pará (Cosanpa), para fazer a restauração do prédio, que após ser revitalizado, seria cedido ao Museu Aracy Paraguassu, pois, o museu ainda não possui uma

sede própria. Este processo após anos paralisado foi retomado e concluído no final de 2015, tendo sido reinaugurado no aniversário de Itaituba, no dia 15 de dezembro, pela então gestora, Sra. Eliene Nunes. Porém, após essa reinauguração, o prefeito eleito para o mandato de 2016, optou por retornar com as principais repartições da prefeitura para o local e, com isso, as tratativas não foram cumpridas. O museu permanece sem uma sede própria, mas segundo a direção atual do Museu a Sra. Regina Lucirene, o prefeito atual afirmou que concederá novamente o prédio para o Museu, assim que as obras do prédio onde a prefeitura funcionou até 2015, sejam finalizadas.



FIGURA 17- Paço Municipal após revitalização, noite da reinauguração 2015.
Fonte: www.portalbure.com.br – Acesso em 15/07/2017.

PRAÇA DO CENTENÁRIO - FONTE MONTEIRO LOBATO

Segundo Rocha (2015) a Praça do Centenário foi construída na administração do Prefeito Altamiro Raimundo da Silva houve e no dia 15 de dezembro de 1956, quando Itaituba fazia seus 100 anos, a praça era inaugurada como Praça do Centenário. Está localizada em um terreno que era utilizado para curral de bois pertencente ao Benedito Correa de Souza, posteriormente, foi perfurada para emersão de água termal, dando início a uma história de cumplicidade dos moradores com o local. Muitos casais se conheceram banhando-se nas águas termais desta Praça, antes mesmo antes da praça ficar pronta, ou simplesmente indo até os lanches e a padaria ou sorveteria que ficavam ao lado dela.

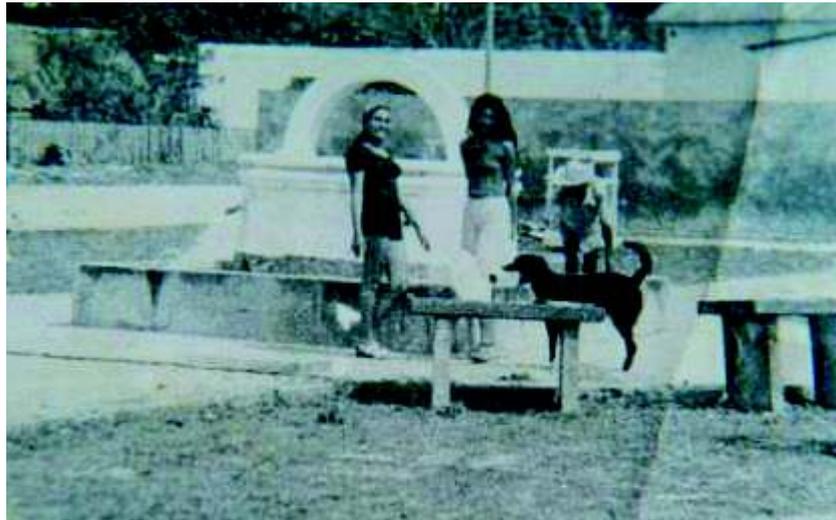


FIGURA 18 - Praça do Centenário em 1929
Fonte: Museu Aracy Paraguassu, 2008.

A praça teve sua construção iniciada em novembro de 1898. No dia 11 de Junho de 1900, com a lei nº 71 foi aprovado créditos suplementares de quarenta e três mil quinhentos e nove e novecentos e vinte e sete reis, verba para a conclusão dessa Praça Municipal, no entanto, sendo construída somente a fonte. A praça recebe o nome de Praça do Centenário em homenagem aos Cem anos de fundação do Município de Itaituba.



FIGURA 19 - Praça do Centenário em 2005.
Fonte Raquel Peres Rocha, 2005.

A Praça do Centenário, por algum tempo ficou sem fluir suas águas termais, devido ao acúmulo de lixo jogado em suas fontes pelos moradores. Em 1956, um

ex-presidiário, se ofereceu para limpar o furo que não mais jorrava água, depois de um árduo trabalho a água voltou a fluir novamente. Essa água sulfurosa possui propriedades medicinais, nessa água eram encontrados: Brometo, Boro, Lítio, que conferia a ela propriedades minerais, segundo análise do DNPM.

A água da fonte Monteiro Lobato é um patrimônio histórico cultural de Itaituba e, por muitos anos, ajudou a compor e completar o quadro de embelezamento da cidade. A praça, como mostra as fotografias, foi revitalizada, mas devido a um desmoronamento a água termal parou de fluir em 2007 (ROCHA, 2015).

Não se sabe se esse quadro futuramente poderá ser revertido. O chafariz da Orla não está fluindo água, pois a partir do furo na Praça do Centenário é que a água era direcionada para lá. Em 2017 foi revitalizado o chafariz, que direciona água da “sonda” da Praça do Centenário para a praça da orla da cidade, porém, os moradores locais, não reconhecem, como sendo a popular a água termal jorrada atualmente nesse chafariz, pois não se trata de “água da sonda”. Segundo relatos, a água é totalmente diferente, no gosto, no cheiro e na sua coloração.



FIGURA 20 - Praça do Centenário, ao centro Fonte Monteiro Lobato.
Fonte: Raquel Peres Rocha, 2017.

PRAÇA DO CONGRESSO

No ano de 1975 foi realizado o 1º Congresso Eucarístico de Itaituba, com a presença do Bispo, Dom Tiago Ryan. Na falta de um lugar apropriado o então

prefeito, Altamiro Raimundo da Silva, ordenou o soterramento de uma antiga lagoa, a qual durante a época de inverno, a água transbordava e atrapalhava a locomoção das pessoas e dos carros no local da atual praça.



FIGURA 21 - Praça do Congresso
Fonte Raquel Peres Rocha, 2008.

Em virtude desse transtorno e da posição estratégica da praça, o local foi escolhido para a construção dessa praça, que ficava no encontro da Rua Nova de Santana e as travessas Victor Campos e 15 de agosto, bem no centro da cidade.

As pesquisas de Rocha (2015) demonstraram que inicialmente esta praça ficaria no centro da cidade e representaria a união de todos os bairros, já que todos os caminhos levavam àquele lugar. Somente na administração do Prefeito Silvio de Paiva Macedo, em julho de 1988, a praça foi finalizada e inaugurada. Ao contrário do que se encontra em algumas fontes oficiais, que contam como data de inauguração desta praça em dia 28 de setembro de 1985, conforme informação do próprio Silvio Macedo, pois neste período de 1985 estava ainda concorrendo às eleições para prefeito municipal, e só assumindo em 1986.

Como o Congresso havia sido realizado neste local resolveu-se nomeá-la Praça do Congresso, tanto que ao observarem-se os símbolos construídos nessa praça que é a cruz que simboliza a Igreja Católica, o C de Congresso Eucarístico e ao redor há um grande círculo que, segundo moradores da época, simboliza a hóstia consagrada, símbolos estes da igreja católica que confirmam o porquê da escolha do nome da praça.



FIGURA 22 - praça após revitalização em 2015
Fonte: www.maxressdefault.com.br – Acesso em 15/07/2017.

Em 2015, a praça passou por um processo de revitalização com a construção de um pequeno coreto, novos bancos e uma pomba, denominada ‘Pomba da Paz’. Com estes “novos ares” a praça passou a receber mais visitantes.

A partir de 2017, diversas atividades comunitárias começaram a ser desenvolvidas na Praça do Congresso como ginástica das mulheres e atividades físicas de alguns colégios, comandadas por alguns professores. Nela ocorre a venda de comidas típicas, em barracas e no horário noturno, além da popular feira das mulheres produtoras rurais, que mensalmente vêm à praça e montam suas barracas onde comercializam produtos naturais da Amazônia, tanto medicinais como comestíveis.

PRAÇA WILSON DE ANDRADE UCHOA (POPULAR PRAÇA DO SERESTEIRO, VIOLEIRO, OU ORLA).

Os estudos locais de Rocha (2015) relatam que, a princípio, para as pessoas se aproximarem da frente da cidade o faziam através de uma ponte de tamanho grande, denominada “Trapiche”. Por volta de 1986, o então prefeito da época, inaugurou a Praça do Garimpeiro ou Seresteiro como ficou conhecido o local, que se localiza entre Barraca da Santa e o antigo Sonda Bar, um ponto de encontro da sociedade de Itaituba, principalmente os amantes da boa música. Ao longo da Praça havia monumentos que representavam a luta dos garimpeiros. A escolha do nome

dessa praça está relacionada ao nome de um garimpeiro muito conhecido, desbravador, chamado Wilson Andrade Uchoa. O senhor Silvio Macedo, morador ainda vivo de Itaituba, foi quem construiu toda a extensão dessa praça à beira do rio, inclusive as árvores frondosas que hoje estão em toda a extensão da nova orla de Itaituba foram plantadas por ele.

Com o início da construção da orla da cidade o então, Prefeito Benigno Olazar Reges, pediu a retirada dos bares e lanchonetes que existiam na praça e, assim foi derrubando toda sua estrutura com seus monumentos históricos, como o dos Dez Mandamentos e o da Bíblia que era voltado para o público evangélico frequentador. O violeiro, monumento erguido em homenagem a um músico local, vulgo “Cacau” da praça também foi demolido, ficou somente na memória dos moradores mais antigos e nas fotos tiradas dali.



FIGURA 23 - Praça Wilson Andrade Uchoa.
Fonte: Raquel Peres Rocha, 2008.

PRAÇA VITOR CAMPOS (POPULAR PRAÇA JOAQUIM CAETANO CORREA, PRAÇA VERDE, PRAÇA DA BANDEIRA).

Rocha (2015) menciona que a Praça Coronel Vitor Campos foi construída na administração do Prefeito Silvio de Paiva Macedo, e inaugurada em 15 de dezembro de 1986, no dia do aniversário da cidade. Situa-se na rua Doutor Hugo de

Mendonça, ao lado do antigo Paço Municipal, local onde funcionava a Prefeitura do Município de Itaituba. No local da construção da praça já existia um monumento erguido anteriormente pelo tenente coronel, Raimundo Pereira Brasil, em 1910, em homenagem ao fundador da cidade Joaquim Caetano Correa. No cenário original da Praça havia além do busto do fundador, três Palmeiras Imperiais, símbolos maçônicos.



FIGURA 24 - Praça Vitor Campos na época de 1980
Fonte Museu Aracy Paraguassu, 2008.

Um ano após a praça ter sido revitalizada e recuperada em, 2007, pela Prefeitura de Itaituba, esse busto centenário foi derrubado e depredado por vândalos na cidade. O busto foi reformado e colocado novamente no lugar, sendo que os vândalos foram obrigados a arcarem com as despesas da reforma do mesmo que, custou aproximadamente dois mil reais. Essa atitude de responsabilizar quem depredar ou destruir o patrimônio público nos faz perceber que os cidadãos Itaitubenses estão se tornando mais conscientes quanto à conservação de tais patrimônios (ROCHA, 2015).

Após sua revitalização, a praça está de cara nova. Espera-se que possa ser conservada assim, ainda por muitos e muitos anos, sendo testemunha de muitos outros eventos que ainda irão ocorrer nesse local.



FIGURA 25 - Praça Vitor Campos, após revitalização e reforma do busto.
Fonte Raquel Peres Rocha em 2008.

PAVILHÃO DE EVENTOS CULTURAIS: EDVALDO DE PAIVA MACEDO (POPULAR BARRACA DA SANTA)

Na época de auge da exploração do ouro em Itaituba, por volta de 1948 a 1958, era normal as embarcações dirigirem-se diariamente a garimpos e destes retornarem carregados de ouros extraídos nesses locais. Em certa ocasião, segundo alguns moradores locais, um desses barcos naufragou próximo à Comunidade de São Luis do Tapajós. Ele levava consigo toda a riqueza extraída do garimpo, após o naufrágio da embarcação, um garimpeiro prometeu a Santana que, se recuperasse sua carga preciosa, ergueria uma barraca em homenagem a ela nos festejos da cidade. Como a graça foi alcançada, a barraca foi construída em frente ao Rio Tapajós, nas proximidades da Igreja Matriz que leva o nome de Santana. A mesma foi erguida pelo então prefeito, Silvio de Paiva Macedo, como consta nos registros das leis municipais da Câmara de Vereadores. A barraca oficialmente foi erguida de madeira e palha, como demonstra a fotografia a seguir. Somente na época dos festejos de Santana, em julho, segundo a lei municipal de nº 1033/88, de 18 de julho de 1988, traz a denominação ao Pavilhão de Eventos Culturais, edificado frente à igreja Matriz de Sant'Ana, nesta cidade de Itaituba Estado do Pará. O artigo 1º, desta Lei fica denominado Edvaldo de Paiva Macedo, o pavilhão destinado a acolher eventos culturais em nosso município, construído pelo Executivo na Avenida Getúlio Vargas, em frente à igreja Matriz de Santana, pelo então prefeito Silvio de Paiva Macedo no dia 21 de julho de 1988.



FIGURA 26 - Primeira Barraca da Santa. Edvaldo e Mônica sobrinhos do Silvio de Paiva Macedo
Fonte: Museu Aracy Paraguassu, 2008.

Com o término da orla o Pavilhão de Eventos Culturais Edvaldo de Paiva Macedo, o espaço está revitalizado. Seu nome continua sendo esquecido na memória da população Itaitubense, o que demonstra o desinteresse da maioria da população por essa história Patrimonial que guarda em si a história local.

O local atualmente encontra-se, como na foto a seguir, não muito conservado pelo poder público e pelos moradores locais que jogam diversos dejetos, nas áreas que ficaram destinados para plantar flores, são jogados pontas de cigarro, garrafas de diversos tipos, de cerveja, refrigerante, e outros tipos de lixos, demonstrando que parte da população não tem consciência da importância de se preservar o patrimônio arquitetônico do município.



FIGURA 27 - Barraca da Santa com o término da Orla de Itaituba
Fonte Raquel Peres Rocha, 2008.

3.2 CARACTERIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE ITAITUBA

Uma das características marcantes dos povos da Amazônia é a sua culinária, que é particular e diferente de outras partes do mundo. O modo como os alimentos são preparados, os ingredientes provenientes da própria floresta e dos rios da Amazônia dão um sabor inigualável a esses alimentos produzidos pelos povos que vivem nesse ambiente, despertando a curiosidade de muitas pessoas não pertencentes a este contexto. Por ter esses aspectos, a gastronomia amazônica, acabou despertando o interesse de muitos turistas que ao visitarem os estados amazônicos, fazem questão de degustar os pratos típicos regionais, como o Açaí acompanhado pelo Peixe Assado, o Tacacá com suas particularidades, e a “famosa” Maniçoba degustada principalmente em tempos da festa do Círio de Nazaré. Enfim, por esses e outros alimentos peculiares, as cidades amazônicas passaram a investir em diversos festivais. Eles promovem a interação não somente entre os indivíduos locais, mas também entre a população e os turistas provenientes de diversas partes do Brasil e de outros países. Estes eventos também colaboraram com a divulgação da Amazônia e suas belezas, além de possibilitar uma renda extra durante a execução desses festivais. Itaituba não fica fora desse contexto, possui alguns festivais gastronômicos que fazem parte do calendário oficial do município e que representam a integração da natureza com os povos amazônicos, assim como uma forma de se manter e revigorar as tradições culturais.

3.2.1 A Alimentação como Memória e Linguagem Social e Cultural

A alimentação pode ser considerada como um tipo de linguagem tendo em vista seu caráter social e cultural e, especialmente entre os povos da Amazônia, onde se inclui Itaituba, a alimentação é uma forma de manter a cultura viva e de reforçar os vínculos sociais entre os indivíduos.

A sociedade como um todo tem várias expressões culturais, como a dança, a música, as pinturas, a literatura, as celebrações e os saberes e fazeres onde se inclui a culinária. Especialmente sobre o caráter histórico e cultural da comida, destaca-se a citação de Santos (2005), que fala sobre a importância da comida nos estudos da História de Annales e, posteriormente, na História Nova:

Em 1974, o lançamento da coletânea *Faire de l'histoire*, traduzida no Brasil como *História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos*, trouxe à tona novos paradigmas da História. Na apresentação dessa coletânea, seus organizadores, Jacques Le Goff e Pierre Nora, reivindicavam para a nova História “a coexistência de vários tipos de história igualmente válidos” e defendiam o fatiamento da História, a micro história, em contraposição a uma história absoluta do passado. Historiadores como Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin deslocam o foco da história em migalhas para o comer e para aquele que come. Por meio desses novos paradigmas, os ensinamentos dos *Annales*, a comida deveria ser levada a sério pelos historiadores (SANTOS, 2005, p.14).

Jacques Le Goff e Pierre Nora consideram que a alimentação também merece seu espaço nos estudos históricos, podendo partir de uma micro história, que pode fazer uma abordagem mais específica de determinada região ou lugar, para registrar informações históricas mais amplas.

Para Valeri (1989), a matéria prima dos alimentos e o modo de prepará-los cozinhá-los estão ligados diretamente ao modo de vida da população, assim como, relacionados à sua economia e a sua ecologia porque a produção, a preparação, o modo de utilização e o consumo desses alimentos fazem parte de tradições culturais mais antigas.

A ingestão de alimentos, portanto, vai além de apenas nutrir o corpo humano, está ligado também a fatores sociais, religiosos e, principalmente, culturais. Por exemplo, até mesmo os indivíduos em tempos pretéritos não comiam tudo que estava acessível e fosse permitido consumir naquela comunidade, para sua sobrevivência. Assim, tanto nos indivíduos das sociedades mais antigas, assim como naqueles dos tempos modernos, existem restrições alimentares que se baseiam em filtros culturais particulares de cada cultura.

Considerada como um sistema, a alimentação reflete uma distribuição dos homens, das relações sociais e dos alimentos em categorias, que tem um valor cosmológico e sociológico. Essa categorização reflete-se, por sua vez, em tudo o que aparece como natural, psicológico e individual: o gosto, o prazer, o desgosto e todas as categorias sensíveis que identificam os alimentos e determinam a sua hierarquia na consciência individual. Assim, o estudo da alimentação deveria permitir fazer todo o percurso do social ao psicológico (VALERI, 1989, p. 193).

Há também aqueles que se alimentam de acordo com as restrições da religião que seguem, pois, para algumas sociedades o hábito de comer está ligado diretamente com a sua “entrada no céu”, ou seja, a salvação de sua alma. A própria criação do mundo, segundo a Bíblia dos cristãos católicos, quando Deus criou o

mundo, o paraíso, onde estava morando Adão e Eva, o mesmo também criou duas árvores, uma do bem e a outra do mal. Neste raciocínio, a escolha de Eva em provar do fruto proibido, ao comer a maçã, custou à humanidade a sua expulsão do paraíso, criado por Deus. Pode-se perceber disso que desde o início, segundo a Religião Católica, a alimentação tem uma grande importância na história dos indivíduos.

Outro momento importante da alimentação ligado direto com a Religião Católica é aquele em que Jesus Cristo na última ceia junto com seus apóstolos, cita a famosa frase que até hoje é recitada nas missas católicas: “este é o meu corpo que é entregue a vós” referindo-se ao pão, ao dividi-lo com seus discípulos, e completou, “aquele que comer da minha carne e beber do meu sangue, jamais terá fome novamente”. Em ambos os casos, utiliza-se metaforicamente o alimento para tratar de questões religiosas.

Woortmann (2013) descreve que toda cultura é constituída de acordo com o tempo vivenciado pelo grupo e pelos seus próprios costumes e hábitos, pois é ela quem determina o conjunto de alimentos disponíveis para cada grupo social, o que pode ou não ser consumido, dependendo do posicionamento do indivíduo na família ou no grupo social, assim como depende do estágio de vida em que se encontra. A autora menciona o exemplo do Brasil, onde é percebida estreita relação entre a comida, o corpo e as representações que são construídas a partir dos alimentos, relação essa que é notada, quando em determinadas culturas a primeira pessoa a ser servida na mesa é o patriarca da família, ou então, os pedaços das carnes considerados os melhores, são destinados a ele.

Toda cultura identifica, dentro do conjunto de alimentos disponíveis em cada ecossistema, o que se deve e o que não se deve comer para cada pessoa e estágio de seu ciclo de vida ou estado físico. De fato, como será visto mais adiante, no Brasil percebe-se que há uma estreita relação entre a percepção da comida e do corpo, e a partir dela, constroem-se as representações das relações sociais. (WOORTMANN, 2013, p.6)

Para muitos religiosos a carne de porco é proibida, no Egito ela é abominada. Para alguns cristãos ela é a representação do qual Jesus ao expulsar espíritos de um determinado homem, os teria “jogado” em alguns porcos que por ali estavam condenando os mesmos à morte, em um precipício próximo, daí a origem de muitos não se alimentarem da carne desse animal. Porém, os romanos e os

africanos eram adeptos da carne do animal em suas refeições, pois segundo eles, ajudava a fortalecer o corpo de seus guerreiros e atletas.

De outro lado, os Hindus não se alimentam da carne de vaca, pois para eles a mesma é sagrada, inclusive alguns preferem a morte por fome, a sacrificar tais animais. Comportamento diferente ocorre no Brasil, que em muitos dos pratos, independente da classe social do indivíduo ou da religião a que pertence, a carne bovina está presente, na forma de churrascos, bifês e cozidos.

Já os budistas, ao fazerem suas pescarias não matam os peixes pescados, esperam os mesmos morrerem sozinhos nos barcos, até poderem se alimentar deles. Diferente dos indígenas e moradores ribeirinhos da Amazônia, que ao terminarem as pescarias, já levam os peixes para o preparo. Na mesma linha seguem os japoneses que preferem saborear alguns de seus peixes em estado fresco, crus, preparando cardápios como sushis e sashimis.

Trazendo mais um exemplo, temos os africanos que no século XVI não se alimentavam de galinha e galo, pois tratavam-se de animais oferecidos à oferenda de seus deuses e não para se alimentarem diariamente. Costume esse que ainda permanecem entre alguns indivíduos de religiões de origem africanas no Brasil.

Para alguns moradores da Amazônia é comum se alimentarem de macacos e cobras, assim como para alguns moradores do Nordeste é normal comerem camaleões e até mesmo preás. Tais alimentos em outras partes do Brasil são abominados.

Para Valeri (1989), a alimentação que é aprendida no seio familiar, é como o processo da linguagem, ela se altera e se ajusta conforme as situações sociais, econômicas e religiosas daquele grupo social, onde ela se dá. Para o autor não importa qual a sociedade que se estude ou analise, é possível perceber que o ato de se alimentar não é apenas fisiológico, mas é uma forma de comunicação, um tipo de linguagem não verbal, pois, durante o processo em si ocorrem trocas de símbolos que constituem a identidade de um determinado grupo social: “Em nenhuma sociedade se come qualquer coisa com qualquer pessoa ou em qualquer ocasião” (VALERI, 1989, p. 191). O ato de se alimentar segue sempre regras rígidas, variando de um lugar para outro. E as nossas escolhas alimentares são determinadas por um “código cultural” que estabelece o que é ou não comestível

naquele grupo social. A aplicação desse código é associada diretamente à tomada de uma identidade cultural e étnica desse grupo.

A alimentação é vista, portanto, como um sistema de comunicação cujos significantes são em parte limitados a uma cultura particular assinalando assim a especificidade, em parte interculturais assegura assim a comunicação, nas situações alimentares, entre indivíduos pertencentes a culturas diferentes (VALERI, 1989, p. 207).

O valor do alimento e a relação que se dá por meio desse é culturalmente tão forte que o simples empréstimo de alimentos entre vizinhos se tornou um ato comum em vários grupos sociais, de outro lado, a recusa de comida é um ato fortemente condenado. Além disso, a ajuda mútua no sistema da alimentação é muito importante, pois são momentos de compartilhamentos de informações e de sociabilização, estes momentos estão carregados de traços culturais relativas aos alimentos e as formas de processamentos (VALERI, 1989).

Porém, para o autor citado, anteriormente muitos alimentos importados são considerados caros e, muitas vezes, alimentos que são tradicionais de uma determinada comunidade, sua produção pode ser até abandonada. Mas quando ele começa a ser exportado e ganha destaque internacional, ele novamente se torna valorizado, quando se torna mais escasso no seu local de origem ou quando a aprovação externa é supervalorizada em detrimento dos significados dos grupos internos.

Em relação à abundância do alimento, Valeri (1989) menciona que a falta ou escassez do mesmo em uma dispensa, muitas vezes é vista de forma negativa e a pessoa que tem alimentos em abundância em sua dispensa é vista como “generosa”, e admirada pelas demais.

A abundância de alimentos torna possível a generosidade e, por vezes até o esbanjamento, ambição máxima em muitas sociedades, porque dá a ideia de recursos ilimitados e suscita o respeito e a admiração dos hóspedes e dos inimigos. A maior desonra mais temida do que a fome é ter as dispensas vazias e não poder oferecer nada aos hóspedes: o que mostra como a função simbólica e social dos alimentos era considerada superior à sua função nutritiva (VALERI, 1989, p. 199).

O autor ainda considera que até mesmo a questão sexual pode determinar os tipos de alimentos que podem ser ingeridos e servidos aos homens e mulheres de determinados grupos sociais, em muitos casos chegando até serem cozidos

separadamente. Nas sociedades europeias é comum o homem e a mulher comerem simultaneamente, porém existem locais, em que o homem é o primeiro a se sentar à mesa, a ser servido e a mulher fica em pé, ao lado do marido, ou come junto ao fogão da casa. Nas sociedades asiáticas, por exemplo, homens e mulheres comem juntos, porém em alturas diferentes da mesa. Primeiro os homens são servidos, depois as mulheres e, por último, as crianças; outro exemplo é em Dobu na Oceania, onde nas ocasiões especiais quem cuida de preparar as refeições são os homens e nos demais dias as mulheres (VALERI, 1989).

Em todas as sociedades, a refeição oferecida por ocasião do casamento tem uma grande importância, e implica a passagem de um tipo de relação a outra. Em Dobu, por exemplo, faz parte do cerimonial a violação das regras normais de segregação alimentar: a sogra põe na boca do genro ou da nora os alimentos que preparou. Demonstra, assim, que não os enfeitiçou. Em tanga na Nova Irlanda todas as reações criadas pela instituição matrimonial são expressas em termos de comensalidade: se um homem e uma mulher comem juntos, significa que estão noivos; se um marido recusa a comida preparada pela mulher, significa o divórcio; se uma mulher aceita a comida de um homem que não é seu marido, significa que é adúltera (VALERI, 1989, p. 201).

Como pode ser notado acima, o ato de dar comida a alguém tem significados diferentes, dependendo da sociedade em que ocorre como é o caso da sogra dar comida para o genro ou nora para provar que os alimentos não estão enfeitiçados ou envenenados, ou até mesmo o fato das mulheres de Dobu que quando oferecem comida a outro homem que não seja seu marido é considerada adúltera. Percebe-se, mais uma vez com isso, que o ato de se alimentar não é apenas algo fisiológico para o corpo humano, mas está intrinsecamente ligado ao lado cultural de cada sociedade.

Os alimentos para Valeri (1989) são divididos em categorias, entre puros e impuros. Sendo que, para algumas sociedades, os cereais são considerados mais puros que a carne, e os ovos e peixes, são menos impuros que a carne de vaca. Esses são apenas alguns exemplos, dessa questão da pureza dos alimentos, porque isso também depende da sociedade em que se estuda essa situação.

Outro aspecto importante dos alimentos, agora ressaltado por Gonçalves (2007) é seu papel na questão identitária. Segundo ele, não se escolhe o alimento que irá representar coletivamente um determinado grupo social, e sim os alimentos que nos escolhemos, pois a escolha do que a pessoa irá se alimentar é baseado em

um sistema culinário que tem suas regras e princípios, que já foram constituídos social e culturalmente.

Woortmann (2013) também frisa outro ponto importante da comida, afirma que “a comida também fala”, das mudanças que ocorrem no tempo e no espaço, dando como exemplo os descendentes de alemães que foram morar no Rio Grande do Sul. Entre estes grupos os modos de fazer os pratos não foram totalmente abandonados das tradições culinárias alemãs, mas neles estão presentes certas alterações, provocadas pela mudança ao Brasil.

Da Matta (1986), ressalta que no Brasil as refeições não se restringem apenas o ato de se alimentar, de nutrir o corpo, por uma necessidade biológica, mas as refeições são desfrutadas de forma prazerosa. Os alimentos são celebrados, estabelecem e aumentam o vínculo das relações sociais entre parente e amigos que dividem e desfrutam daquela comida. Para o autor, o brasileiro diferencia o alimento da comida, pois, segundo ele, alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter um ser humano vivo.

É que há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa (DA MATTA, 1986, p. 45).

A comida, por sua vez, é tudo aquilo que é ingerido com prazer, respeitando as regras da convivência em comunhão com as demais pessoas pertencentes ao grupo social.

“O alimento é como uma grande moldura, mas a comida é o quadro”, pois aquela comida foi escolhida dentro todos os alimentos e deve ser saboreada, não apenas com o paladar, mas com os olhos, a boca, o nariz, em boas companhias, e finalmente chegaria ao seu destino final, a barriga. (DA MATTA, 1986, p.46).

O mesmo ressalta que comer bem, do bom e do melhor também destaca o status social da pessoa, marcando a qual grupo a mesma faz parte:

Assim, comer do bom e do melhor denota mais do que alimentar-se, indicando um passado de rico, uma vida boa, gostosa, nobre. Vida de político ou de milionário que vive em palácio e tem gasolina paga pelo erário público ou pela firma... A comida vale tanto para indicar uma operação universal — o ato de alimentar-se — quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver (DA MATTA, 1986, p.46).

Para ele, o ato de comer marca identidades pessoais e grupais, como também marca estilos regionais e nacionais, os modos de estar e viver do brasileiro. Menciona ainda que, o ato de comer é também um ato de amor familiar, pois demonstra a forma que a família se relaciona, já que a forma como os alimentos são preparados de acordo com o gosto de cada membro da família, deixa clara a preocupação de fazer alimentos de acordo com a vontade dos membros, demonstrando o afeto e afeição por eles. Essa arte é normalmente dominada pela mãe daquela família, as famosas “donas de casa”, que sabem quem gosta de ovo mexido, arroz e salada em seus pratos diários.

3.3 CARACTERIZAÇÃO DOS FESTIVAIS GASTRONÔMICOS DE ITAITUBA E REGIÃO

A identidade cultural de um povo é marcada por diversas características. O município de Itaituba tem ritmos melódicos e tipicamente paraense, representados através do Carimbó e Lundu, como também a assimilação de ritmos de outros povos, advindos de outras partes do Brasil, como o Nordeste e Centro-sul. Apesar dessa fusão ocorrida no município, a sua gastronomia tipicamente amazônica, permanece forte e vivida no cotidiano das casas e nos festivais gastronômicos promovidos pelo município. Ainda é comum no almoço dos itaitubenses, uma “bela” porção de Açaí na tigela para acompanhar, o peixe assado, ou frito como também o passeio no fim de tarde para degustar uma deliciosa cuia de Tacacá em frente ao exuberante rio Tapajós, um dos afluentes do maior rio do mundo, o Amazonas que corre em frente à Itaituba.

A produção de artesanato na região, realizada principalmente pelos ribeirinhos e indígenas, ainda se mantém, tendo como exemplo a produção da cerâmica dos povos Marajoara e Tapajônicos, mas também a cerâmica dos indígenas Munduruku de Itaituba; extração também de fibras para a produção, a produção de tecidos e adereços dos frutos da floresta, assim como a produção das redes de dormir, hábito advindo das comunidades indígenas que ainda hoje residem nessa parte do Brasil. Essas são expressões culturais provenientes diretamente da prática do extrativismo na região. Segundo Monteiro (2013), a matéria prima para estes produtos é extraída da região por meio de práticas já conhecidas antes dos portugueses aqui chegarem e ainda hoje, continuam em vigor. Portanto, essa

relação dos homens com a natureza ainda é muito forte em Itaituba e em toda a região Norte.

Sendo expressa principalmente no extrativismo alimentar, são muitos os produtos, no entanto, serão destacados aqui o Açaí e o Buriti, e os peixes Piau e Aracu, representados pelos festivais de mesmo nome.

O município de Itaituba possui um vasto calendário de atividades culturais, entre elas os festivais gastronômicos, o que demonstram a importância da alimentação e dos produtos naturais na rotina diária e nos momentos de socialização da população. A relação dos moradores do município com a natureza que o cerca é muito forte e isso está representado pela maioria dos festivais gastronômicos que serão relatados a seguir.

FESTIVAL DOS PEIXES PIAU E ARACU

A Origem Lendária do Peixe Piau e Aracu

A lenda do surgimento dos peixes na Amazônia está relacionada com as guerras entre povos indígenas. Conta-se oralmente que há muito tempo, um povo indígena denominado Tapajó, que habitava as margens do rio Tapajós, foi atacado por uma comunidade rival conhecida por seus guerreiros bravos e valentes, os Munduruku. Durante esses ataques muitos guerreiros Tapajó resistiram e lutaram bravamente. No decorrer das lutas contra a povos invasores, eles perderam vários guerreiros e, por isso, resolveram fugir rumo ao rio Amazonas. Esse período coincidiu com grandes secas na região, levando muitos povos indígenas desta região ao estado de fome.

Em uma das noites durante o percurso da fuga dos Tapajó, eles teriam sido novamente atacados pelos Munduruku. Só conseguiram fugir pela força dos tacapes, porém, ficou para trás uma das mais belas índias, a Mayra, tornando-se prisioneira do chefe dos Munduruku, considerado um dos guerreiros mais fortes. Com a prisão de Mayra, os dois povos indígenas começaram uma guerra que durou uma lua inteira, ou seja, vários dias.

Porém, certa noite, o Pajé mais velho do povo Munduruku teve um sonho, no qual pedia a Tupã que trouxesse paz aos dois povos. Tupã, enquanto divindade

indígena, explicou que, na barriga da Cobra Grande – a guardiã dos rios da Amazônia – existia dois alevinos encantados, chamados de Aracu e Piau e que, as filhas virgens dos dois caciques desses povos, denominadas Mayra e Bartira, deveriam cantar o hino de guerra dos dois povos indígenas, para que a guardiã das águas vomitasse os dois alevinos, nas águas do rio Tapajós. Quando isso ocorresse, eles se multiplicariam no rio como as estrelas no céu e, depois disso, esses povos deveriam fazer uma grande festa, onde a virgem mais formosa dos Munduruku, Bartira deveria dançar usando pinturas no corpo de cor azul, e a virgem dos Tapajó, Mayra, dançaria usando pinturas corporais de cor verde. Assim eles fizeram e, finalmente, a trégua entre os dois povos indígenas foi feita. O povo dos Tapajó foi para uma região próxima à cidade de Santarém e os Munduruku se espalharam por toda a margem do rio Tapajós.

Assim teriam surgido os peixes Aracu e Piau nos rios da Amazônia, peixes esses que são encontrados em abundância na região, alimentando crianças, jovens e adultos das comunidades ribeirinhas e indígenas de toda a Amazônia.

A Importância dos Peixes na Alimentação Paraense.

A região Amazônica é caracterizada por muitos autores pela sua floresta composta por uma biota diferente do restante do planeta, seus rios seguem essa diversidade, possuem uma grande quantidade de espécies de peixes, de dimensões diversas que até hoje representam uma das principais bases alimentares da população amazônica. Neste cenário, é importante dizer que o Rio Tapajós passa pela entrada principal da cidade de Itaituba, ele corta todo o município de Itaituba. Isso favorece a força da alimentação baseada no peixe entre a população.

O peixe faz parte da vida dos ribeirinhos desde sua infância, pois tudo acompanha um prato à base de peixe: se a pessoa está doente, faz-se um “pirão” com o caldo do peixe cozido, no cheiro-verde e algumas pimentas-de-cheiro, cebola e tomate, e sal apenas; se o indivíduo está fazendo uma comemoração com amigos, familiar, normalmente, assa-se um Tambaqui na brasa ou Tucunaré que será servido com farinha amarela, molho de pimenta feito com tucupi e, provavelmente, vinagrete, arroz branco ou “baião de dois”, prato tipicamente nordestino, quando arroz e feijão são cozidos juntos.

Mas se o indivíduo está “amanhecido” de uma longa noite de festas, de shows, tecnobrega e outros ritmos paraenses, com certeza a caldeirada do Tambaqui, Pescada ou Filhote, irá fazer parte da refeição para que se recupere logo da bebedeira, ressaca e melhorar em poucas horas. Ou seja, para todos os momentos existe uma justificativa para se preparar um prato com peixe. Praticamente todos os nascidos e/ou criados na região sabem alguma dessas formas tradicionais de preparar o peixe. Assim como têm conhecimento sobre como pescar esses peixes

A História da Criação do Festival dos Peixes Piau e Aracu

A Comunidade de Barreiras é pertencente ao município de Itaituba, fica localizada à margem direita do rio Tapajós, a setenta e oito quilômetros de Itaituba. Trata-se de uma pequena comunidade, pacata, que vive da economia de subsistência, como da pesca, de pequenas plantações e serviços da administração municipal e pequenas práticas extrativas, de produtos naturais, como castanha e outros produtos da floresta Amazônica.

A Vila de Barreiras é o palco do Festival dos Peixes, criado há mais de uma década. No ano de 2017, ele teve sua 13ª edição. Tendo como seu idealizador, José Augusto Silva Martins, há quatorze anos atrás, quando ele e um grupo de amigos, moradores de Itaituba e da comunidade de Barreiras, observando o período da “piracema” do Tapajós, que é quando os peixes desovam, e passagem em abundância desses peixes na frente da comunidade, tiveram a ideia de fazer um evento tendo como base os peixes Piau e Aracu.

A primeira edição do Festival, ocorrido em 2005, foi promovido pela Eco Tapajós, uma associação sem fins lucrativos que visa promover o turismo na região, com o apoio da Secretaria de Turismo do Município de Itaituba. O Festival foi considerado uma alternativa para alavancar a economia dessa comunidade, tendo como base as tradições culturais relacionadas à pesca, preparo e consumo do peixe.

As edições sempre ocorrem no mês de junho, época do período de piracema dos peixes. Momento esse em que praticamente todos os moradores de Barreira e arredores, juntamente com suas famílias se envolvem nas atividades de pesca.

Desde as crianças aos mais idosos participam desta atividade. A pesca ainda é uma das principais fontes de renda e de subsistência das famílias dessa comunidade ribeirinha.

Com o decorrer do tempo, os próprios moradores da comunidade foram assumindo a coordenação do Festival e hoje são eles que coordenam totalmente o desenvolvimento do mesmo. Desde seu início contam com o apoio da Prefeitura Municipal de Itaituba no que se refere principalmente às condições de trafegabilidade no interior da comunidade e na estrada que dá acesso à comunidade, por meio de agentes da Coordenação de Trânsito de Itaituba (Contri) para facilitar e controlar o tráfego ela também garante energia elétrica durante o Festival,

Nos últimos anos o Festival também tem recebido apoio do Governo Estadual, por meio de membros da Assembleia Legislativa do Pará (Alepa). Recentemente tem recebido apoio de deputados estaduais e do canal de TV Tapajoara, além do apoio de empresários locais e ONGS Amazônia Viva e Eco Tapajós. Os recursos obtidos são destinados ao aluguel do espaço onde ocorrem as apresentações culturais, denominado de peixódromo, gastos com iluminação, vestimentas dos participantes das atividades culturais, entre outras despesas decorrentes da realização do Festival, como iluminação e som.

Breve Histórico do Desenvolvimento do Festival

A primeira edição do Festival em 2005 ocorreu nas proximidades da Igreja Católica, localizada em frente à comunidade quando se chega de barco. Nos anos seguintes entre os anos de 2006 e 2009 o evento foi realizado no campo de futebol da comunidade. Em 2010, voltou a ser realizado em frente à igreja, mas de 2011 a 2014 foi realizado novamente no campo de futebol.

Em 2015 foi realizado novamente na frente da Igreja e, nos anos seguintes foi proibido pelo corpo de bombeiros à realização do evento nesse local por estar próximo a uma área de erosão, causando riscos à integridade física de seus participantes que, nos últimos anos têm chegado a cerca de seis mil pessoas por noite. Destaca-se que a edição de 2008, segundo informações da polícia militar, chegou a receber cerca de doze mil pessoas em uma única noite.

As edições de 2016 e 2017 foram realizadas novamente no campo de futebol da comunidade. Trata-se de um espaço amplo e que comporta a estrutura montada para receber todos os visitantes que vão a comunidade prestigiar e assistir as apresentações culturais em torno dos peixes Aracu e Piau e degustar a culinária local. No passado o Festival era realizado em três noites, iniciando na sexta feita, porém, nas suas últimas edições, o Festival ocorreu em apenas dois dias, na sexta e no sábado.

A princípio o Festival não tinha o apoio de toda a comunidade, algumas pessoas não gostavam da ideia e desdenhavam os que estavam se empenhando para que o mesmo acontecesse. Mas após sua quinta edição, a comunidade começou a perceber o fluxo intenso de visitantes e, com eles o aumento do movimento da economia na comunidade. Isso ocorrida não somente com as vendas dos produtos nas barracas, como também nos comércios, pousadas e pequenos hotéis. Importante falar do estímulo do Sr. Wendell Vasconcelos, professor do Ensino Fundamental ex-morador da comunidade, que incentivou os moradores a participarem e apoiarem o Festival justificava que o evento estava criando uma tradição cultural importante para a comunidade.

Características do Festival dos Peixes Aracu e Piau

O Festival representa a lenda indígena já descrita anteriormente, que demonstra a disputa entre dois povos indígenas, em outras palavras, diz respeito às diferenças entre os povos; também celebra a paz entre ambas. O Festival é o momento de agradecer a boa pescaria do ano que se passou e de rogar para que o ano vindouro seja de fartura para todos os moradores da comunidade e da Amazônia como um todo.

Esse evento se tornou muito importante para a comunidade, a partir dele recebeu iluminação, houve melhorias na infraestrutura das ruas para receber os visitantes durante o Festival, benefício este que se estendeu a todos os moradores locais. A estrada que dá acesso à comunidade também recebeu melhorias, além disso, a comunidade ganhou um posto de saúde de melhor qualidade. A Vila de Barreiras passou a ser vista sob novo olhar, passou a receber mais investimento dos poderes públicos, recebeu energia elétrica, melhorias nas ruas, foram criados hotéis e pousadas, antes inexistentes na comunidade, assim como novos comércios. A

partir do surgimento do Festival e com a maior presença de turistas de outras regiões e até mesmo de fora do Brasil, à vila passou a se desenvolver mais, levando o aumento da qualidade de vida dos moradores.

Soma-se a isso, o fato dos principais peixes consumidos no Festival, o Piau e o Aracu serem abundantes na região o que garante o produto durante o evento, e quando são preparados se torna um prato muito saboroso e muito apreciado na culinária amazônica, podendo ser consumido assado, na brasa, na folha da banana, frito, cozido com legumes e vegetais da região, no escabeche, que é um tipo de preparo, em que o peixe é frito e seu preparo finalizado com um tipo de cozimento com verduras regionais, modos de preparo tipicamente ribeirinhos.

Os coordenadores do Festival são compostos por em média 12 pessoas, tendo um coordenador geral, com pouquíssimas exceções, o coordenador sempre é um morador da comunidade. A coordenação é eleita anualmente. Pela própria comunidade. No decorrer dos anos observando o Festival, o que se nota é que devido a troca constante dos coordenadores muitas vezes têm atrapalhado o andamento da realização do mesmo.

Os grupos responsáveis pelas apresentações culturais e folclóricas têm seus representantes na coordenação do Festival, acompanhando o andamento e a destinação das verbas para o Festival, como também participando da realização do mesmo na comunidade. Estes grupos são denominados de Aracu e Piau, a grande maioria é composta por jovens e adolescentes, estudantes do município.

Na primeira edição do Festival ocorreu somente a apresentação do grupo Aracu, composto somente por jovens moradores da comunidade de Barreiras. No ano seguinte foi criado o grupo Piau, esse é formado por jovens de Itaituba e Barreiras, tendo em vista que na comunidade não havia jovens suficientes para compor as duas agremiações.

A princípio essa parte cultural estava sob a responsabilidade da ONG Amazônia Viva, com o decorrer do tempo foi passando para as mãos dos comunitários e para coordenação do Festival que, por sua vez, também dividiu essa responsabilidade com algumas pessoas que estão envolvidas diretamente na cultura no município de Itaituba. Porém, os papéis de destaque das agremiações, como a guardiã, a cunhanporãnga, são preferencialmente representados pelos moradores da comunidade de Barreiras.

1ª Fase: Organização do Festival

Em média os coordenadores levam de três a quatro meses de preparação do Festival. Porém, nas suas quatro primeiras edições, os organizadores gastaram cerca de dez meses de antecedência.

A coordenação do Festival é composta por cerca de 12 pessoas, tendo como presidente, no ano de 2017, o senhor Pedro Paulo Costa. A renda adquirida pelo apoio das esferas governamental, municipal estadual e empresas particulares é recebido através da associação dos Moradores da comunidade de Barreiras, pois, o Festival ainda não possui associação própria.



FIGURA 28 – Apresentação cultural dos peixes Aracu e Piau e suas guardiãs -13ª edição do Festival em 2017.
Fonte: Cleber Garcia, 2017.

O papel da coordenação nos últimos anos é de planejar e organizar o Festival, assim como de acompanhar a sua realização. Os organizadores têm a incumbência de acompanhar se todas as atividades previamente programadas estão de fato ocorrendo no tempo hábil. São responsáveis também por obter apoios do governo nas esferas municipal e estadual, além dos empresários locais. São eles que avaliam o local mais adequado para a realização do mesmo, fiscalizam a organização e montagem da estrutura onde será realizada a disputa dos peixes, o “peixodrómo”. Também atuam na organização das barracas onde vendem as iguarias da terra e as diferentes formas de preparação do Aracu e Piau. São eles também que comercializam as “escamas”, ou seja, as camisas das duas

agregiações culturais, também chamadas de “abadás”, além de bebidas alcoólicas servidas no Festival. Fiscalizam e cuidam da implantação do som, do palco, da iluminação, dos banheiros químicos ofertados pela Prefeitura de Itaituba. Acompanham os ensaios das duas agregiações, dando apoio logístico para as indumentárias e despesas relacionadas às duas agregiações. Enfim, garantem que o Festival ocorra de forma positiva para a comunidade e visitantes.

Os peixes que são consumidos durante a realização do Festival são oriundos do rio Tapajós. Os pescadores da Vila saem durante a piracema, juntamente com suas famílias, para fazer a pesca dos mesmos. Normalmente esses pescadores saem em seus barcos, canoas. Tratam-se de pequenas embarcações feitas de madeira, material este retirado da própria comunidade e são produzidas pelos mesmos, através do conhecimento que eles adquiriram, principalmente, das comunidades indígenas, acerca da produção desses meios de transporte. Dentre estes conhecimentos, destaca-se o saber “calafetar” as canoas para não entrar água, isso é feito quando as mesmas ficam prontas para serem utilizadas na pesca. É um processo totalmente manual, as pessoas tapam os buracos que ficam entre as tabuas para evitar que entre água nas mesmas. Elas são produzidas ao longo de um período de um a três meses dependendo da quantidade de pessoas envolvidas na produção. Existem malhadeiras – redes de pesca, que são produzidas industrialmente, porém, muitos preferem produzir suas próprias redes de pescar. A rede é colocada aberta em áreas anteriormente limpas, nos rios e, depois de algumas horas é feita verificação para ver se já caíram alguns peixes nas malhadeiras. A pesca também pode ser feita através de tarrafas, um tipo de rede em que se colocam “chumbadas” que são um tipo de peso para que ao ser jogada aberta, ela se feche capturando os peixes no local onde a mesma cairá. Finalmente, outra forma também bastante comum é a pesca através de um anzol e uma linha de nylon, com uma chumbada para fazer peso, para o anzol descer até o fundo do rio. A pesca em anzol não é muito recomendada para se obter grandes quantidades, em geral é realizada apenas para o consumo diário e de poucas pessoas, por ser uma atividade que demanda muito tempo.

Cada família faz sua própria produção, seguindo seu próprio ritmo e necessidade. São essas famílias que irão montar as barracas e vender os peixes

nas suas diversas formas. Também podem vender a produção para outros comunitários que montam suas barracas.

2ª Fase: a realização do Festival

O Festival tem início com a representação da disputa entre dois grupos: Piau e Aracu. Sendo que o peixe Piau representa o município de Itaituba, composto por jovens itaitubenses e da referida comunidade. O peixe Aracu, por sua vez, é composto na sua grande maioria por moradores da comunidade de Barreiras. A apresentação destas agremiações folclóricas ocorre no Peixódromo e os ensaios que antecedem a apresentação ocorrem nas quadras poliesportivas das escolas do município de Itaituba.



FIGURA 29 - Apresentação cultural dos peixes Aracu e Piau -13ª edição do Festival em 2017.
Fonte: Cleber Garcia, 2017.

Esses jovens apresentam a lenda dos respectivos peixes de forma teatralizada e dançada, recontando todos os fatos lendários de como os dois alevinos teriam surgido nos rios da Amazônia. Após apresentação da lenda dos peixes, apresentam outras lendas da Amazônia, como do Boto, do Açaí, da lara, rituais indígenas como o da formiga “cutandeira”, vivenciado em algumas comunidades indígenas da região, entre outras. Entendo que apresentações culturais colaboram na preservação da cultura indígena e local, dos ribeirinhos.

As indumentárias, fantasias e demais adornos são confeccionados na comunidade de Barreiras e também em Itaituba por pessoas ligadas diretamente à

cultura itaitubense, como alguns carnavalescos bem populares. Mas todos os anos são feitas e montadas especialmente para aquela apresentação específica. As apresentações dão ênfase aos povos da Amazônia e aos seus animais, como a onça, o boto e os peixes, na figura do Piau e Aracu.

As barracas oferecem todos os tipos de comidas regionais como o Tacacá, a galinha caipira cozida, carnes de boi, de frango, assados na brasa, bolos, pudins, milho assado e cozido, pipoca doce e salgada, batata frita, entre outros produtos.

Porém, as que mais se destacam são aquelas que têm o peixe como suas bases são feitos pratos à base dos peixes Tucunaré, Pescada, Filhote. No entanto, os pratos com base no Piau e Aracu são os de maior destaque no Festival são assados na folha da banana, fritos ou ainda cozidos na caldeirada, escabeche, no molho, seguindo as receitas amazônicas ou não.

Dentre as receitas não originárias da Amazônia, destaca-se o popular “baião de dois”, de tradição nordestina, no qual arroz branco e feijão são cozidos juntos, de preferência o feijão verde, que fica uma “delícia” acompanhando um peixe assado na brasa, ou até mesmo frito na hora. Como prato secundário, destaca-se também o Mungunzá, Vatapá, de tradições nordestinas e africanas.

Todavia, mais uma vez reforço que a iguaria principal servida é o peixe, tendo como acompanhamento a farinha d’água amarela, o vinagrete, que é a mistura de verduras como cebola, tomate, cheiro-verde, entre outras e o arroz branco ou a “moda do cliente”, pois, nem sempre o visitante, pede arroz de acompanhamento de seu peixe, pode ser farinha, Açaí se a barraca ofertar, só o vinagrete com pimenta no molho do Tucupi.

3ª Fase: Pós-Evento

Após o termino do Festival, a limpeza do local utilizada é feita pelos próprios moradores da comunidade, com a ajuda de um carro coletor de lixo, enviado pela prefeitura de Itaituba.

A renda adquirida com a venda desses produtos e também com o aluguel de casas, casebres, pequenas pousadas e hotéis, fica com os próprios moradores e barraqueiros, como também serve para custear as indumentárias das agremiações folclóricas, ou seja, os dois grupos Piau e Aracu. A renda também é destinada para

pagamento dos artistas contratados para animar as noites do Festival, além de outras despesas relacionada ao mesmo.

Além de angariar recursos econômicos para o município, o que tem possibilitado desenvolvimento direto de Barreiras, o Festival tem sido uma forma de se resgatar e revigorar as lendas amazônicas, representadas durante as apresentações das duas agremiações, Aracu e Piau.

Na minha concepção, enquanto pesquisadora e moradora nativa do local entendo que os festivais aqui apresentados também representam uma forma de agradecimento à natureza, por tudo que ela tem proporcionado aos moradores nativos da Amazônia, com seus rios de águas limpas e abundantes, que ofertam peixes das mais diversas espécies, com sua fauna exuberante, com todo espécie de animais que se tornam caças para alimentar seus moradores ribeirinhos, ou até mesmo animais de estimação, presentes em muitas casas, como Bicho-preguiça e araras, e sua riquíssima flora, com os mais diversos tipos de plantas que são utilizadas na sabedoria medicinal popular do caboclo da Amazônia, como também são base da alimentação desses povos da floresta.

Enfim, os festivais atuam na preservação e mantém viva a cultura dos povos da Amazônia, marcadamente por seus traços culturais que contribuem para a permanência das tradições inventadas, construídas através das tradições herdadas dos antepassados que já habitaram na região, no caso de várias comunidades indígenas.

FESTIVAL DO AÇAÍ

A Origem Lendária do Açaí

Na Amazônia, a origem do fruto é contada de forma mítica, segundo uma lenda indígena, relatada por Prandi (2012) e aqui apresentada em sua forma resumida: Há muitos anos um povo indígena, os Tupinambás, vivia próximo à capital do Pará, Belém. Em um dado momento, esse povo teria passado por uma época de escassez de alimentos e se tornou um problema para seus habitantes, levando o cacique de sua tribo a decretar uma lei, que foi considerada por muitos uma lei

severa, que devido essa grande fome que abatia a todos da tribo, as mulheres foram proibidas de gerarem novos filhos.



FIGURA 30 - Representação de laça, no pé de Açáí.
Fonte: www.nutricaoevolutiva - Acesso em 15/07/2017

Logo após essa proibição, a própria filha do cacique, que se chamava laça, apareceu grávida. Mesmo sendo sua filha, o grande chefe não voltou atrás em sua decisão e, assim que sua filha laça deu a luz, mandou matar seu próprio neto. A jovem índia após esse fato chorava dia e noite pela perda de seu filho, dias se passaram e a moça permanecia nessa frágil situação, até que uma noite em meio ao choro e ao desespero a índia teria ouvido o choro de seu bebê, vindo da direção de uma árvore que apresentava alguns frutinhas pendurados de cor roxa, de vinho. Na manhã seguinte, a jovem índia teria sido encontrada morta, abraçada ao tronco dessa árvore. O cacique mandou seus homens recolherem os frutos da árvore e de lá fizeram um vinho que serviu para alimentar todos os indígenas da etnia de laça.

Mas seu povo se salvou. A polpa do novo fruto provou ser alimento rico e poderoso e matou a fome daquela gente. Seu gosto era um carinho na boca, seu suco aquecia o estômago e dava novas forças ao sangue. Em homenagem a menina das gostas de sangue, a nova frutinha foi chamada de açáí. laça era o nome dela; muito tempo depois, naquele lugar se ergueu a cidade de Belém, e quem ali vive não passa sem o suco de açáí, seus doces e sorvetes. O costume de se alimentar com açáí se espalhou por toda a região e chegou aos mais longínquos pontos do país. Depois foi para outras terras, onde outras línguas são faladas. Apesar de o mundo ser bem grande e diverso, em toda parte se aprecia o que é bom (PRANDI, 2012, p.77).

O nome da fruta viria justamente dessa lenda, devido o nome da jovem indígena ser laçá, o fruto foi chamado de Açaí, ao contrário do nome da jovem. O cacique após a descoberta desse delicioso fruto revogou seu decreto que proibia o nascimento de crianças na tribo, pois o Açaí recém-descoberto seria o suficiente para alimentar os indígenas por gerações.

O Açaí

O fruto do Açaí, desde cedo está presente na alimentação da grande maioria da população nativa da Amazônia, como costumeiramente se diz aqui “saiu do leite de peito, direto para a cuia de Açaí”.



FIGURA 31 - Açaí e suas propriedades
Fonte www.nutricaoevolutiva - Acesso em 15/07/2017

O açaí é uma espécie nativa da floresta Amazônia, encontrado normalmente em terrenos de igapós, várzeas ou de Terra Firme. No estado paraense, assim como no restante do Brasil, o açazeiro e o seu fruto são utilizados para diversas funções além da alimentação, podendo ser reaproveitado inclusive para a produção de objetos artesanais, também está muito presente nos adereços das comunidades indígenas. Além de ser também utilizado para fabricação de ração animal e produtos medicinais. O seu palmito e o fruto também são consumidos, muitas vezes de forma *in natura* ou industrializado.



FIGURA 32 - Batedor de Açai em Itaituba no festival do Açai.
Fonte: Raquel Peres Rocha, 2017.

Para se obter a polpa do suco do açazeiro, o fruto passa por um processo artesanal, onde se utiliza poucos equipamentos industrializados. Em muitos casos, ainda é feito de forma manual, sem intervenção de nenhuma máquina para espremer os frutos e extrair o suco. Após esse processo o produto é passado por uma peneira, quando também é utilizada água em quantidades suficientes dependendo da escolha de quem está produzindo, pois alguns gostam do açai “grosso” que é mais encorpado e outros já gostam dele “fino”. Como já foi mencionado, na Amazônia, especificamente no Estado do Pará, a forma que o açai é consumido é a tradicional, ou seja, alguns preferem ele congelado, após algumas horas em freezer ou geladeira, com farinha de tapioca ou de mandioca amarela. Outros o preferem adoçado com uma ou duas colheres de açúcar. Normalmente serve de acompanhamento nos pratos com peixe assado na hora. Mas, também pode ser servido na forma de suco, doce, ou creme. Nas outras partes do Brasil é consumido nas academias como sheik ou acompanhado de banana, granola, aveia, etc.

A produção do Açai no Amazonas está na ordem de 1.100 toneladas, com valor de aproximadamente 635\$ mil reais por ano, segundo dados do IBGE em 2002. Mas o cultivo deste alimento tem saído dos limites da Amazônia, e crescido em outras regiões do Brasil, e o Pará é o principal produtor atualmente. ([HTTP://WWW.CABANADOACAI.COM.BR/HISTORIA/](http://www.cabanadoacai.com.br/historia/) Acesso em 15 de julho de 2017).

A informação acima deixa clara a importância da produção e da exploração extrativista do Açaí no Estado do Pará e como o seu consumo sistemático tem aumentado, não só no Brasil, mas em outros países, a tendência é desses números aumentarem. Esse aumento do consumo do Açaí se deve às suas propriedades, pois, é rico em aminoácidos, tem um efeito vasodilatador, possui ação anti-inflamatória, propriedades analgésicas, ação antioxidante, também é riquíssimo em potássio, cálcio, fibras, ferro, potássio, magnésio, além de ter uma alta fonte de energia, possuir um baixo índice glicêmico. Isso justifica o motivo dele ser atualmente o “queridinho” nas academias brasileiras e internacionais. Porém, deve ser consumido com moderação, haja vista que ele é um alimento altamente calórico, devido seus altos teores de lipídios. Sendo, portanto, um dos frutos mais cultivados e consumidos na Amazônia e no Pará (CABANA DO AÇAÍ, 2017).



FIGURA 33 - Açaí in natura, e processado.
Fontes: www.compenaestrada.com.br - Acesso em 15/07/2017

Devido a todos os valores citados o Açaí tem sido o alvo de estudo de muitos pesquisadores por todo o mundo. Segundo tais estudos, ele tem todos os componentes essenciais para ser um café da manhã completo. Devido essas características ele é considerado uma das frutas mais nutritivas da Amazônia, seu consumo perde apenas para a Castanha-do-Pará. O Açaí é um fruto consumido o ano todo, pois é possível colhê-lo durante todo o ano, mas sua maior abundância na região amazônica é na estação do outono.

Características do Festival do Açaí

No município de Itaituba tem ocorrido sistematicamente, a partir de 2003, o “Festival do Açaí”. No início ocorria na sede do Rotary Clube da cidade, mas há dois anos o mesmo vem sendo realizado no Clube de Cabos e Soldados. Segundo comunicação pessoal (2017) de um dos idealizadores, Sr. Olímpio Pereira Barroso, a ideia do Festival surgiu durante atividades da Associação dos Filhos de Itaituba (ASFITA).

Após algumas reuniões seus associados perceberam que estava sendo derrubadas, em Itaituba e região, muitas palmeiras de Açaí para a extração do palmito. Para controlar a extração do Açaí e conscientizar as pessoas sobre essa situação, foi realizada em 2003 a primeira edição do Festival do Açaí. Com a promoção do evento seria possível trabalhar sobre a conscientização da população acerca da importância da preservação das palmeiras do Açaí e dos próprios açazais que já estavam acabando na região, devido à derrubada predatória para a coleta dos frutos do mesmo. O Festival também seria uma forma de divulgar, para além da região, um fruto que representa a Amazônia e o Pará e que faz parte das tradições culturais da região Amazônica.



FIGURA 34 - Cumbucas e Colares e brincos do festival de 2017.
Fonte: Raquel Peres Rocha, 2017.

Segundo os organizadores, a renda do Festival fica na própria associação, porém é revestido para ações beneficentes para outros itaitubenses que precisam

de algum auxílio financeiro e buscam apoio na associação. Com esse recurso eles organizam e doam cestas básicas de alimentos, assim como podem doar aos necessitados de tratamento médico ou para compra remédios, valores em espécie para viagens a outros municípios.

A movimentação financeira do Festival do Açaí gira em torno da venda de cumbucas de cerâmica utilizadas, durante o evento, como recipiente para colocar o Açaí. Elas são comercializadas cerca de um a dois meses antes da festa. Atualmente o valor está em cerca de quinze reais, que dá direito a ganhar à cumbuca e um litro de Açaí. As cumbucas são produzidas pela comunidade indígena dos Munduruku, que também são responsáveis pela produção de outros produtos, produzidos a partir deste fruto como colares e brincos. Estes produtos também são comercializados no dia. Durante o Festival o fruto do Açaí é processado de diferentes formas, como por exemplo, “batido” na hora, ou seja, o produto uma vez processado segue direto para a cumbuca, proporcionando um sabor diferenciado, muito apreciado pelos participantes.

A opção por bater o açaí na hora e consumi-lo imediatamente é devido à questão se o açaí demora em ser consumido sem passar pelo processo de congelamento o mesmo “azedo” ficando intragável. Atualmente o açaí é batido em máquinas, como pode ser observado na figura 32, porém, anteriormente era batido de forma manual, como em vasilhas de alumínio, bacias, com o formato e modo de funcionamento parecido pilão. Em muitos casos, o açaí ainda é batido de forma manual, com garrafas de vidro para pressionar o caroço e soltar seu suco, neste caso, ele fica “ralo” e na máquina sua consistência é mais densa, o mesmo fica grosso, de acordo com o gosto da maioria dos paraenses.

O Festival além de servir para degustar essa “deliciosa” iguaria tipicamente paraense, também é o momento em que muitos filhos da terra, ou seja, naturais de Itaituba se reencontram e se socializam tendo ao fundo ao som cantores locais que tocam e cantam músicas populares da região. Esta situação vai ao encontro do pensamento de Woortman (2013), quando entende o ato de comer de uma forma diferenciada, ou seja, é também um ato social, de caráter coletivo e não privado. Os brasileiros, em especial, valorizam o ato de comer em grupo, onde podem se confraternizar socialmente com parentes e amigos, reforçando laços de sociabilidade. Segundo nós, participantes, é muito importante para a cultura local,

além de valorizar um produto regional e elevar o nome do município junto aos demais, pois muitas pessoas vêm de fora participar dessa festa. O Festival ocorre em apenas um dia da semana, sempre aos domingos, durante o dia inteiro e a data é escolhida pela ASFITA, mas sempre no primeiro semestre do ano.

Durante o Festival ocorrem outras atividades que promove a integração entre os participantes, entre elas, está à disputa entre aqueles que conseguem tomar mais Açaí em período menor que cinco minutos. Esse é um dos momentos mais esperados do Festival, pois várias pessoas querem participar desse desafio, que a princípio parece ser fácil, mas como foi visto in loco não é. Porém, é muito divertido e é um atrativo a mais para o Festival.



FIGURA 35 - Participantes da disputa, do festival de 2017.
Fonte: Raquel Peres Rocha, 2017.

Como a figura acima demonstra os participantes se posicionam com as cumbucas e, em pouco tempo tem que consumir todo o suco de açaí que contém na mesma, quem terminar primeiro, sai vitorioso. Em 2017, foi o jovem Wellington Nascimento que levou o título, demonstrando que os jovens também já fazem parte dessa cultura e gostam de prestigiar o Festival do Açaí de Itaituba.

Além dos participantes jovens, participam do evento pessoas de todas as faixas etárias, enfim o Festival é marcado pela participação de pessoas de diferentes gerações. Também pude constatar que no Festival de 2017 havia pessoas que participavam desde a primeira edição. Dizem que no início participavam com seus namorados e, hoje participam com seus maridos, filhos e até mesmo netos. Importante também relatar que independentemente da situação econômica todos os

participantes do festival ficam reunidos no mesmo local, não há uma diferenciação quanto à classe social da pessoa. Todos são tratados igualmente, como itaitubense e filhos de Itaituba.

O Festival do Açaí de Itaituba está constituído em três principais fases, descritas a seguir:

1ª Fase: Organização do Festival

A organização do Festival do Açaí fica sob a responsabilidade da ASFITA que, no ano de 2017, estava sob a presidência do professor Francisco Sobrinho Tapajós, juntamente com um grupo de 10 pessoas. Durante o Festival, contam também com moradores locais e voluntários. A colaboração da Prefeitura Municipal se dá através de subsídios estruturais e auxílio financeiro para arcar com as despesas do mesmo, como disponibilização do local, instalação de infraestrutura, como os banheiros, entre outros, além de algumas despesas que aparecem no decorrer do mesmo. A organização do Festival também conta com a colaboração de deputado estadual, que também disponibiliza uma verba para ajudar na realização do Festival. A ASFITA fica na incumbência de vender as senhas das cumbucas, como também na escolha e organização do local a ser realizada a festa, assim como na contratação dos batedores de Açaí. Também é de sua responsabilidade a aquisição/compra do material que será utilizado no dia Festival, como os frutos do açaizeiro, a vestimenta das senhoras que despacham as cumbucas, como o avental, as luvas e as tocas de cabelos. Ou seja, a associação, fica responsável por toda a logística da realização do mesmo, como também da contratação dos músicos da terra, que animam a programação durante todo o dia.

A escolha do local é pautada na agradabilidade do espaço e no valor do aluguel do clube. Geralmente A ASFITA aluga mesas e cadeiras, equipamento de som, fazem à vistoria as condições elétricas do espaço, as condições de higiene dos banheiros e do local em que o Açaí será preparado.

O Açaí consumido no Festival vem das comunidades circunvizinhas que fazem parte do município. A festa ocorre no período em que o Açaí está “maduro”, quando os homens dessas comunidades sobem no açaizeiro de forma “rustica” e artesanal, com os pés descalços. Seguem uma técnica tradicional aprendida pelos seus pais e mantida pelos “peconheiros”, como são chamados os apanhadores de

Açaí. Essa denominação vem do nome do laço que eles fazem para subir, que é chamado de peconha esse laço é produzido com a própria folha do açaizeiro, a peconha também pode ser feita de sacos de fibras sintéticas, porém a preferência é pela folha do açaizeiro por já está disponível no local, os peconheiros levam junto a cintura, um facão para facilitar o corte do cacho do açaizeiro, e fazem a coleta dos frutos, técnica essa aprendida com seus pais, avós, passado de uma geração a outra, e que a alteração ocorrida no caso, foi a substituição da folha do açaí, por esses sacos de fibra sintético, em alguns casos apenas.



FIGURA 36 - O peconheiros, colhendo os cachos de açaí.
Fonte: www.institutopeabiru.com.br - Acesso em 15/12/2017.

Sobem em árvores que possuem de 15, 20 metros ou mais de altura, coletando o cacho de Açaí com facões. Escolhem os frutos normalmente da cor roxa, o que demonstra o seu amadurecimento, pois, se apresentarem cor mais clara, quase no tom bege para amarelo claro, o fruto ainda está verde e não pode ser coletado.

Quando o cacho de Açaí chega ao solo, junto com seu apanhador, inicia-se o processo de debulha. Os frutos são debulhados dentro de cestos de palha, os quais são produzidos nessas comunidades de caboclos da Amazônia. Neste processo alguns frutos caem no chão e são recolhidos junto aos demais. Nesta fase é feita a escolha dos frutos que servirão para ser consumidos posteriormente, pois alguns

frutos caem durante a coleta, batem, machucam e ficam inapropriados para consumo (VASCONCELOS, 2006).



FIGURA 37 - Fruto do Açai, verde ao centro, e Açai maduro ao redor.
Fonte: www.portalamazonia.com.br - Acesso em 15/12/2017.

O Açai é armazenados em sacos de estopas e depositados em local fresco, limpo e protegido do sol. O manuseio no cuidado e a guarda em local apropriado são necessários para evitar que algumas doenças de animais, como o barbeiro que transmite a doença de chagas, ou até mesmo de humanos, possam ser transmitidas pelo mau manuseio dos frutos do açazeiro. Após serem retirados desses sacos, são lavados em água corrente e preparados para o despulpamento do Açai, processo esse que é feito pelos batedores, que sabem a proporção certa de frutos para a quantidade de água, para que o Açai não fique ralo e perca sua qualidade. Segundo os organizadores, e comprovado in loco, a água utilizada no Festival é comprada é mineral, sendo comprados dias antes.

Um dos itens que chama bastante atenção dos participantes desse Festival é a venda das cumbucas, que são uma espécie de panelas pequenas de cerâmica. Os organizadores do Festival fazem a encomenda aos indígenas Munduruku da comunidade Praia do Índio, que mantem as práticas ceramistas. Cada cumbuca tem um traço específico por ser feita manual e individualmente. Os detalhes da decoração das cumbucas representam traços indígenas, as decorações são gravadas de forma manual, com a cerâmica ainda mole.



FIGURA 38 - Processo de produção das peças cerâmicas Munduruku, Praia do Índio e Sawré.
Fonte: www.fundodema.com.br Acesso em 15/12/2017

Todo o processo de preparação é artesanal: a argila é encontrada na região, nela é adicionado “barro vermelho” ou “preto”, para dar liga. A construção do vasilhame é feita no torno, após a moldagem da peça, dependendo da finalidade da peça, ela ganha os traços finais de decoração, feitos manualmente. Após essas fases, o objeto passa pelo processo de queima para, posteriormente, ganhar a decoração final, com o uso de pintura industrializada - tinta guache. A produção das cumbucas para o Festival é grande, porém, em outras épocas do ano, outros objetos são feitos em tamanhos e formatos diferentes que ficam disponíveis no centro cultural Munduruku para os visitantes e turistas.



FIGURA 39 - Centro de artesanato Korap Mug Um - Praia do Índio e Sawré Munduruku, peças e oficina.
Fonte: www.fundodema.com.br - Acesso em 15/12/2017.

Outra atividade dos organizadores refere-se à escolha da Musa do Açaí. Esta escolha ocorre antes do evento, onde alguma moça da cidade é convidada para ser o destaque do Festival, a mesma é escolhida pelos quesitos simpatia, beleza e envolvimento nos eventos da comunidade. Uma vez selecionada, a moça comparece à festa com um traje típico do Pará, no caso de 2017, a Musa utilizou roupas de Carimbó, com detalhes do fruto do Açaí. Durante o evento ela faz uma apresentação aos participantes, com graciosidade e passos ritmados tipicamente da cultura amazônica, acompanhada com músicas melodiosas, e regionais, como o Carimbó, Lundu, entre outros ritmos de tradições paraenses.



FIGURA 40 - Musa Açaí: Clara Elines Nunes, do festival de 2017.
Fonte: Raquel Peres Rocha, 2017.

2ª Fase: A Realização do Festival

O local do Festival possui logo na entrada uma mesa com algumas cumbucas que ainda não foram vendidas, além de possuir uma área específica onde ficam acondicionados os sacos de Açaí, assim como o “batedor” e sua equipe. Há um local em separado para a distribuição das cumbucas e dos sacos plásticos para aqueles que optarem levar o Açaí para degustar em sua residência. Neste caso, o Açaí é acondicionado em sacos apropriados e o comprador leva também consigo a cumbuca e a farinha de tapioca branca.



FIGURA 41 - Cumbucas do festival do Açaí, 2017.
Fonte: Raquel Peres Rocha, 2017.

No local do Festival, na parte central, há uma área coberta com distribuição de mesas e cadeiras para os participantes com suas famílias. Neste local degustam o Açaí, enquanto assistem as apresentações dos cantores da terra e o desfile da Musa do Açaí, como também participam das brincadeiras tradicionais do Festival, como a competição, citada anteriormente. Após as brincadeiras, o salão é aberto e os casais adentram dançando os ritmos tipicamente paraenses, o Carimbó, o Brega, o Tecnobrega e os ritmos de outros estados, especialmente do Nordeste com o forró.



FIGURA 42 - Área coberta onde, os participantes degustam o açaí, e dançam.
Fonte: Raquel Peres Rocha, 2017.

No Festival além da pessoa consumir o Açaí in natura nas cumbucas, pode tomar uma cerveja gelada ou refrigerante, acompanhado de algum prato típico de peixe. Os participantes também podem comprar artesanato produzidos pelos

indígenas Munduruku, como colares, miçangas, brincos, pulseiras, apanhador de sonho, entre outros.



FIGURA 43 - Local de distribuição de açai, para os participantes durante o festival, Jenifer Waleska Rocha Azulino, acompanhando a sua mãe pesquisadora no lócus da pesquisa.

Fonte: Raquel Peres Rocha, 2017.

3ª Fase – Pós-Evento

Após o encerramento do Festival os associados da ASFITA que estiveram envolvidos no evento se reúnem e fazem a limpeza do local utilizado. O dinheiro arrecadado com a realização do evento, como já mencionado, fica na Associação, para ajudar os filhos de Itaituba.

Para o atual presidente, o professor Francisco Tapajós Sobrinho, em comunicação pessoal (2017) relatou que o Festival do Açai, ajuda a manter viva a tradição e a cultura do Açai entre as gerações atuais, além de colaborar no engrandecimento da cultura local e promover anualmente o encontro dos filhos de Itaituba. O presidente também salientou a importância do evento na economia local.

Para uma das participantes do Festival, em comunicação pessoal (2017) ela mencionou que desde seu início, o evento é considerado muito importante, pois, o período em que ele ocorre, é justamente o de maior safra do Açai na região. Essa participante também reforçou a importância do Festival no resgate e valorização da cultura local; assim como para mostrar o valor cultural do Açai para o consumidor, pois, segundo a mesma “no Sul eles tiram o jeito de ser consumido no Pará”, e isso para ela é importante, manter a forma tradicional de preparo. A participante se refere

à forma como o produto é consumido em outras partes do Brasil, o Açaí é processado na forma de sheiks ou até mesmo sorvetes, com morango, granola, banana, e outros produtos junto com o mesmo.

Outro participante, professor na cidade de Itaituba, me disse, informalmente, que acompanha o Festival desde a sua primeira edição, quando ia em companhia de sua mãe e hoje participa levando sua família, esposa e filha. Ele relata que o Festival é uma manifestação cultural e de valorização da culinária da Amazônia. Considera ainda que o Açaí é uma espécie de símbolo do sangue do povo paraense. Também reforçou que a venda dos ornamentos produzidos pelos indígenas é igualmente uma forma de promover e resguardar essa cultura itaitubense. Frisou ainda que o Festival simboliza que a cultura local está viva, e se fortalece a cada dia que passa. Esse fortalecimento se dá pelo consumo da fruta, pelas músicas e danças regionais que são apresentadas na festa, assim como pela apresentação da Musa Açaí, que traz em sua indumentária, características do fruto em questão e da cultura paraense.

Foi também de um outro professor, participante do evento desde o primeiro ano, que ouvi dizer que o evento é um resgate da cultura local, considera muito interessante pois o fruto do Festival é típico da Amazônia e todos os itaitubense se identificam com ele. Também frisou a contribuição financeira e sociocultural para o município. Complementou dizendo que o Festival faz uma importante valorização da cultura paraense aos filhos nativos ou não nativos, mas que se identificam com ela.

Nota-se que o Festival, além de ser um momento de degustação de um fruto típico da Amazônia e que faz parte da rotina diária dos paraenses, também serve com local de reencontro das famílias itaitubenses, de compartilhamento de experiências e vivências, tudo isso, enquanto se saboreia um delicioso açaí da Amazônia.

FESTIVAL DO BURITI

A Origem Lendária do Buriti

Segundo uma lenda indígena amazônica, há muito tempo atrás, em uma comunidade indígena, nasceu uma jovem de beleza irresistível, cujo nome era

Uaraci, filha do pajé dessa comunidade indígena. Uaraci possuía uma pele tostada pelo calor do sol amazônico, longos cabelos negros que eram tão brilhosos que chegavam a refletir o sol, possuía um andar majestoso das antigas deusas da floresta, era dotada de muita sabedoria e conhecia a cura através das plantas da floresta amazônica, podendo inclusive dominar os animais que andavam na terra e os das águas. A jovem índia tinha um grande fascínio pelas águas dos rios e igarapés da Amazônia. Seu pai, o pajé da aldeia, a considerava um ser sagrado devido a todos esses atributos, além de ser considerada muito linda, era meiga e respeitava a todos daquela comunidade. Porém, a jovem tinha um grande fascínio pela lua, a quem amava. Não se apaixonava por nenhum moço da sua aldeia e, essa situação perturbava a jovem: como ela sendo mulher, humana, poderia estar apaixonada pela lua? (MIRITITAUUA, 2017).

Em noites de luar, a jovem índia se deitava às margens de algum rio ou igarapé e ficava contemplando a beleza da luz, fascinada e deslumbrada. Com o passar dos tempos, Uaraci foi acometida de uma doença misteriosa e aos poucos passou a definhar. A cada dia se entristecia mais devido sua condição e a ideia fixa de amar um ser que não podia correspondê-la, por não pertencer a esse mundo. Então, em uma noite de luar, a jovem bela índia faleceu na beira de um igarapé. Seu pai muito triste escolheu então um terreno onde tivesse uma lagoa que pudesse refletir o luar nas noites de lua cheia, e enterrou sua amada filha Uaraci próximo à água onde pudesse sentir o reflexo de seu amor não correspondido, a lua (MIRITITAUUA, 2017).

Os dias passaram-se, mas seu pai sempre visitava o local do enterro de sua amada filha. Ele percebeu que no referido local estava brotando uma estranha palmeira, que com o passar do tempo se encheu de cachos, de um fruto vermelho. Nesse dia, ele ouviu a voz de sua filha que lhe dizia, “prova desse fruto e dá ele a todo o nosso povo, este alimento foi produzido por mim, para alento de todos, e vocês poderão aproveitar toda essa palmeira, desde sua raiz até suas pequenas folhas”. E, assim aconteceu com o tempo essa árvore recebeu o nome de Miritizeiro, palmeira que ofertava um fruto gostoso, de nome Miriti. Por isso, Uaraci foi considerada pelos povos indígenas, a mãe das frutas na Amazônia. Seu nome significa em Tupi Guarani: Ua: Fruta; Ra: Semelhante; Ci: Mãe, ou seja, “fruta semelhante à mãe” (MIRITITAUUA, 2017).

A lenda do surgimento do Miriti demonstra a transformação de uma jovem indígena, em uma árvore que foi capaz de doar seu próprio corpo para assegurar a sobrevivência de sua tribo, ela foi considerada a palmeira mãe por todos os povos indígenas (MIRITITAUUA, 2017).

O Buriti

O Buriti ou Miriti, como é conhecido por muitos, é uma planta distribuída em várias partes do território nacional. Porém, sua origem é do cerrado brasileiro. Seu nome científico é *Mauritia flexuosa*, podendo alcançar entre trinta a cinquenta metros de altura, com cerca de cinquenta centímetros de diâmetro. Normalmente, habita em terrenos alagáveis como brejos, riachos, e cachoeira, são árvores que florescem durante todo o ano, mas principalmente nos meses de abril e agosto. Produz cerca de sete cachos por ano, que rende entre quatrocentos a quinhentos frutos anuais. (CERRATINGA, CONSUMO CONSCIENTE, 2017).



FIGURA 44 - Árvores de Buriti, e frutos.

Fonte: www.cerratingaconsumoconsciente.com.br - Acesso em 15/12/2017.

As árvores de Buritis estão divididas entre machos e fêmeas, os machos produzem apenas cachos que depois se tornam flores, já as fêmeas produzem as flores que serão transformadas, posteriormente, em frutos. Apesar de ser produzido em maior abundância entre os meses de abril e agosto, somente nos meses de dezembro a fevereiro estão maduros e próprios para consumo humano. A disseminação das árvores do Buriti ocorre normalmente pelos rios, pois a água ajuda a dispersar a espécie. Além de ser consumido pelos seres humanos é muito

apreciado pelos animais, como capivaras, antas e araras, que também colaboram na disseminação das sementes pelas áreas dos buritizais. Observa-se, pois, que na natureza tudo trabalha de forma a uma colaboração mútua entre as espécies animais e vegetais (CERRATINGA, CONSUMO CONSCIENTE, 2017).

O fruto do Buriti possui uma proteção natural, constituído por uma casca dura, que o protege contra os predadores e a infiltração de água das chuvas. A polpa do fruto é bastante saborosa e proteica. É um fruto rico em vitamina C, além das A e B, é considerado bem energético. Ao ser consumido pelo homem pode fornecer Cálcio, Ferro e proteínas. Possui cor alaranjada e normalmente apresenta um caroço em seu interior, em algumas espécies não existe este caroço. A colheita é muito difícil, normalmente os coletores têm que esperar o fruto maduro cair naturalmente no chão, para depois recolhê-lo (SAMPAIO, 2012).

O Buriti fornece um tipo de palmito comestível, seu óleo pode ser usado em frituras e sua polpa pode se tornar em vinho, sucos, licores, sobremesas, ou ser consumido in natura. De sua polpa também é possível produzir doces diversos, além de serem utilizados em picolés, flaus³ e sorvetes. Determinadas partes de sua árvore podem se tornar produtos artesanais para ornamentação de interiores de residências, entre outros (CERRATINGA, CONSUMO CONSCIENTE, 2017).



FIGURA 45 - Produtos derivados do fruto Buriti.
Fonte: www.ispn.com.br - Acesso em 15/12/2017.

³ Um tipo de sorvete, congelado em pequenos sacos. Produto esse muito apreciado na Amazônia, podendo ser feito de diversos sabores de frutas tropicais.

O Buriti também é utilizado para fins medicinais, a partir do seu óleo é possível produzir medicamentos naturais, como: vermífugo, cicatrizantes, energéticos, atua nas queimaduras, ajuda no tratamento de feridas na pele humana, melhora a aparência da pele seca ou rachada, diminui irritações e vermelhidões na pele. Por ser rico em Cálcio, Ferro, Fosforo e Iodo é considerado um alimento antioxidante por possui grande quantidade de carotenoides, ajudando na hidratação da pele, dando elasticidade e firmeza a mesma, também colabora no combate às rugas, protege o organismo humano contra doenças cardiovasculares, previne contra doenças degenerativas, ajuda a fortalecer o sistema imunológico, além de prevenir contra a anemia. Ou seja, como pode ser observado, o Buriti ou Miriti possui diversas funções, além da alimentícia. Contudo, existem variações regionais quanto as formas de processamento e de utilização (CERRATINGA, CONSUMO CONSCIENTE, 2017).

Na Amazônia a árvore do Buriti é totalmente aproveitada. De acordo com Sampaio (2012) da Capemba, ou seja, da parte mais larga do talo que fixa a folha ao caule do Buriti, pode-se fazer colher de pau e produtos artesanais. Do seu talo onde ficam fixados as folhas do Buriti, o talo é coberto por uma fibra dura denominada tala, a partir dela é possível produzir vários tipos de moveis, como bancos, camas, portas, mesas, jiraus, canoas etc. Dele também é produzido o tipiti, um utensilio de origem indígena utilizado para espremer a massa da mandioca e produzir a farinha e o tucupi que é um líquido da cor amarelada utilizado em diversos pratos típicos da Amazônia, principalmente o Tacacá, o Pato no Tucupi, entre outras iguarias, além de cestos e diversos tipos de artesanatos.

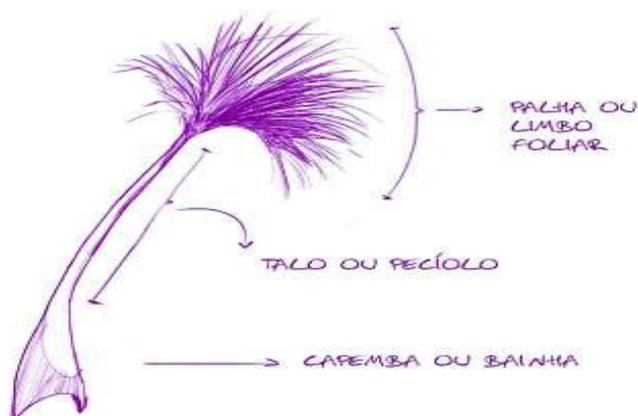


FIGURA 46 - Partes do Buriti

Fonte: Mauricio Bonesso Sampaio – Boas práticas de Manejo para o extrativismo, sustentável do Buriti, 2012.

Das folhas após serem queimadas se obtém um pó que também pode substituir o sal, também das folhas pode ser feita adubo utilizado em pequenas plantações, também pode ser usado na fabricação de charutos, muito utilizado na região de Bragança, no Estado do Pará. Da palha do Buriti, pode-se produzir vassouras, balanços, algumas pessoas cobrem suas casas nas margens dos rios, assim como produzir artesanatos. Com a fibra, também denominada de “seda”, faz-se cordas, redes, tecidos, toalhas de mesa e artesanatos, semelhantes aqueles produzidos com o de capim dourado. Da embira da árvore, que é um broto que nasce na palmeira do Buriti, produz-se tapetes, esteiras e diversos artesanatos. A casca do fruto do Buriti também não é desperdiçada, ela é utilizada como ração para pequenos animais.



FIGURA 47 - Artesanatos, feito da árvore do Buriti.
Fonte: www.buritidecarnauba.com.br - Acesso em 15/07/2017.

Da polpa do Buriti, também chamado de massa, são feitos diversos derivados alimentícios, como sucos, geleiras, óleos, entre outros já mencionados anteriormente. Da bucha da árvore também pode ser feita ração para gado, e pequenos animais como galinhas e porcos. Ela parece um tipo de pele que fica localizada abaixo da massa do fruto, se parece com isopor e envolve a semente do Buriti, ela permite que a semente boie e seja carregada pela água, para germinar as palmeiras em outros locais. Suas sementes além de serem consumidas in natura, podem ser utilizadas também como ração de animais e na produção de artesanatos.



FIGURA 48 - Móveis feitos da árvore do Buriti.
Fonte: www.portalguara.com.br - Acesso em 15/07/2017.

Com o óleo extraído da polpa do Buriti, pode-se tratar picadas de cobras, fato muito comum na Amazônia, o óleo também ajuda na cicatrização de queimaduras e machucados, além do tratamento de asma, pneumonia, resfriados, doenças respiratórias além de servir como protetor solar e hidratante corporal.



FIGURA 49 - Doce da polpa do Buriti
Fonte: www.portaleviagem.com.br - Acesso em 15/07/2017.

O tronco dessa árvore produz um tipo de vinho não fermentado, além de fornecer palmito e ser utilizado nas corridas de toras de alguns grupos indígenas da região, inclusive entre os Munduruku. Em certas regiões do Estado do Pará, do tronco do Buriti, da palmeira macho, ao ser perfurado é possível recolher até dez litros da seiva, e dela se produzem açúcar na cor amarelada clara, que lembra o gosto do mel. Ainda do interior desse tronco se extrai um tipo de farinha amilacea,

bastante utilizada para se preparar mingaus, essa farinha é chamada pelos indígenas de ipurana. Na culinária seu óleo serve para fritar peixes ou temperar alguns tipos de alimentos. As raízes dessa árvore servem como remédio para as dores do reumatismo. Como narrou na lenda a jovem índia, dessa árvore tudo seria aproveitado.

A árvore do Buriti é encontrada nos arredores de Itaituba, porém é na comunidade de Miritituba que ela ocorre em abundância, principalmente às margens do rio Tapajós e nas áreas onde se encontram igarapés e lagoas. Nesta região o Buriti é aproveitado de diversas formas, no entanto, o produto de maior tradição é o óleo.

A História da Criação do Festival do Buriti

No município de Itaituba há o distrito denominado Miritituba, no passado era conhecida como Nossa Senhora da Conceição, no passado ali também fora uma comunidade indígena (ALMEIDA, 2012).

No passado esta comunidade apresentava um porto de parada para compra, venda e troca de produtos da floresta, entre eles o Buriti. Pela grande quantidade de Miriti, seu nome foi mudado para Miritituba. Ao longo dos anos, essa comunidade tem crescido bastante, devido à implantação de alguns portos graneleiros que se instalaram próximos à comunidade, às margens do Tapajós, isso fez com que a comunidade tivesse um alto índice populacional, cujas habitações se instalaram próximo às margens do Tapajós gerando graves problemas sociais e de falta de saneamento, problemas que normalmente acompanham esse tipo de desenvolvimento. Também houve como o aumento de falta de segurança e de saúde pública, além da prostituição. Esses portos fazem parte da rota da soja, originária da região Centro-oeste do Brasil, principalmente, do Mato Grosso e chegam ao Pará, de onde parte para outras partes da região Norte, através dos rios da Amazônia.

Assim como nas demais comunidades do município, o distrito de Miritituba, também possui seu Festival, denominado “Festival do Buriti”, que no ano de 2017, estava na sua quarta edição. O evento surgiu a partir da iniciativa de lideranças daquela comunidade que, no ano de 2013, após algumas reuniões e criação de um projeto realizaram a sua primeira edição, com o apoio de parte da comunidade e de

alguns empresários locais, como comentou Bernadete do Carmo de Melo (Bete), em comunicação pessoal (2017) sobre o surgimento do referido Festival.

Apesar de a iniciativa ser da própria comunidade, ainda havia um pequeno grupo de moradores que a princípio não apoiavam a realização do evento, mesmo assim, os comunitários responsáveis tocaram o projeto adiante e conseguiram realizar a primeira edição.

No ano de 2014 o Festival não encontrou o devido apoio necessário da comunidade e não se realizou. Porém, em 2015, ocorreu a segunda edição do Festival do Buriti. Quando atraiu um público maior, com novas iguarias oferecidas aos participantes do Festival e também à comunidade em geral. Na sua terceira edição, no ano de 2016, o Festival ganhou apoio não só comunidade, mas também de alguns empresários locais; também contou com o apoio do então prefeito da cidade. Em sua quarta edição em 2017, além do apoio recebido da comunidade, recebeu colaboração do Governo Federal, empresários e prefeitura Municipal e de alguns deputados estaduais da região. Esse grupo conta ainda como a parceria da associação das Mulheres de Miritituba – AMA, como comentou Mailson Oliveira em comunicação pessoal (2017).



FIGURA 50 - Participantes das apresentações culturais e organização do festival do Buriti, 2017.
Fonte: Mailson Oliveira, 2017.

Características do Festival do Buriti

A criação do Festival do Buriti surgiu com o intuito de valorizar a cultura local, o nome Miritituba de origem indígena, significa Miriti = Biriti; Tuba= Abundancia; ou

seja, Buriti em Abundancia. Segundo relato de moradores antigos a origem está relacionada ao fato de na área existir diversas palmeiras, localizadas próximas aos igarapés e às margens do rio Tapajós.

A escolha do fruto para representar a comunidade, como já mencionado acima, foi justamente por ter várias árvores do fruto do Buriti na comunidade e pela importância do fruto na economia e nas tradições culturais da região. Essa escolha foi feita pelos próprios moradores locais. O Festival tem como objetivo dar visibilidade da comunidade à região e angariar fundos no Festival, através da venda de doces e derivados do Buriti. Porém, nota-se que revestido pela questão econômica e cultural a preocupação pela visibilidade tem também um fundo político, pois, visa em um futuro, transformá-la em um município com sede própria, desvinculando-a de Itaituba, como já ocorreu com outras comunidades próximas à Itaituba, como em 1991, com Jacareacanga, com o município de Trairão, entre outros.



FIGURA 51 - Apresentação cultural da lenda do Buriti, festival em 2017.
Fonte: Mailson Oliveira, 2017.

É importante frisar que a realização do Festival só é possível devido à união da comunidade, pois a participação dos barraqueiros é vital, pois são eles mesmos que se ocupam da extração da coleta do fruto Buriti, que é processado e comercializado durante a realização do Festival.

1ª Fase: Organização do Festival

O Festival do Buriti ocorre sempre no mês de setembro no segundo final de semana, coincidindo com o período de maior abundância do fruto na região. O Festival é organizado por uma coordenação provisória, devido os envolvidos ainda não possuírem uma associação devidamente regularizada. Essa equipe é composta por 12 pessoas, moradores locais, tendo como presidenta a senhora Bernadete do Carmo Melo e vice-presidente, o senhor Mailson Oliveira, que também exerce a função de coordenador artístico do Festival.

A Prefeitura Municipal de Itaituba participa do Festival doando parte da infraestrutura como o palco, o som, a iluminação do local de realização, além de colaborar na confecção de algumas indumentárias para as apresentações culturais, como roupas e adereços. A sua colaboração teve início a partir da última edição do Festival, de 2017. O Festival conta ainda com apoio financeiro de outras esferas governamentais e de setores privados.

Além da comissão organizadora participam também, de forma direta, cerca de 12 barraqueiros, que tem a função de organizar as barracas, fazer a colheita dos frutos, preparar os produtos que serão vendidos durante o Festival; conta ainda com cerca de 30 componentes responsáveis pelas apresentações culturais, tratam-se de jovens que participam das apresentações culturais. O Festival do Buriti, ocorre na avenida principal da comunidade, Doutor Everaldo Martins, denominada popularmente Vila do Incra. Trata-se de um lugar de amplo espaço e de fácil acesso, além de todos os moradores passarem pelo local e o conhecerem.

O Festival começa a ser planejado com dois meses de antecedência, quando os organizadores começam a se organizar e iniciam os preparativos para a edição daquele ano. Para a comunidade o Festival é muito importante, pois é um momento de lazer para os moradores locais e os visitantes, foi possível notar, durante a edição de 2017 que os comunitários ficam muito satisfeitos com o resultado alcançado com a promoção desse evento, pois, além de ter angariado fundos econômicos, eles também compartilham momentos de degustação e de socialização com pessoas conhecidas do convívio diário, assim como com aquelas que há tempos não viam, e que comparecem para prestigiar o Festival; bem como gostam de assistir e prestigiar as apresentações culturais, como as danças, do grupo local, e

de outras comunidades, também participam ativamente da animação das bandas musicais, que animam os presentes ao ritmo do Brega, Carimbó, Lundu, toadas, e ritmos de outras regiões, especialmente o forró do nordeste, e o sertanejo do centro-sul do país.

2ª Fase: A Realização do Festival

O Festival dura dois dias, durante sua realização atrai um público alvo de faixas etárias diversas, pois, ele envolve toda a comunidade, além de visitantes de outras comunidades e cidades, alcançando um público de cerca de duas mil a três mil pessoas durante o evento.

Na primeira noite do Festival é realizado o desfile para a escolha da Garota Buriti. Tratam-se de moradoras locais que se candidatam e concorrem a esse título. Ao termino do desfile, é feita a escolha da jovem, que está melhor caracterizada, representando o fruto do Festival, também são considerados a beleza, graciosidade e desenvoltura na candidata na passarela. A escolha é feita por um corpo de jurados convidados e moradores da comunidade.

Na segunda noite é realizada a apresentação da lenda, considerada a atração principal do Festival, é representada pelos jovens da comunidade; durante toda a noite há a animação musical por bandas locais e som mecânico, enquanto isso, as barracas vendem as iguarias provenientes do fruto do Buriti.



FIGURA 52 - Apresentação cultural da lenda do Buriti, festival em 2017.
Fonte: Mailson Oliveira, 2017.

O ritmo musical é a toada com origens nos ritmos indígenas que prevalece durante as apresentações do Festival. A “tribo” responsável da apresentação folclórica é composta com 30 componentes, entre brincantes e dançarinos, sendo 01 porta estandarte, 01 Cunhanporanga – a mais bela índia da aldeia –, 02 pajés, seguindo o enredo da lenda do Buriti e 01 personagem lendário representando alguma lenda da Amazônia que, como mencionado, é apresentado após a lenda do Buriti.



FIGURA 53 - Apresentação cultural da lenda do Buriti, festival em 2017.
Fonte: Mailson Oliveira, 2017.

Portanto, pode ser observada a forte presença das tradições indígenas no Festival, por meio da representação da lenda, no uso das indumentárias características, além das pinturas corporais utilizadas pelos jovens nas apresentações e do ritmo musical utilizado para marcar as apresentações.

O Festival surgiu com o intuito de valorizar a cultura local, manter vivas as tradições dos moradores locais, servindo de incentivo para os jovens em guardar e preservar essa herança cultural herdada pelos seus ancestrais indígenas, mas não se pode também deixar de considerar o propósito político do evento, dar visibilidade à Miritituba favorecendo-a a conquistar sua autonomia administrativa.

Os jovens têm um papel muito importante na organização do Festival, todos são moradores locais e são os responsáveis pelas apresentações. Entre eles, destacam-se os coreógrafos, Jeovan Carvalho e Mailson Oliveira e os diversos

artesões, que produzem as indumentárias das apresentações sob a responsabilidade de Jocélio Ferreira e Mailson Oliveira.

As mulheres que trabalham nas vendas dessas barracas fizeram anteriormente um curso pelo SENAI, onde aprenderam a diversificar o uso do Buriti, com a inovação de receitas culinárias, como o estrogonofe, galinha, macarronada, entre outros. Praticamente todas as comidas comercializadas durante o Festival tem algum ingrediente do Buriti. A coordenação entrou em consenso com os barraqueiros que ao menos três itens derivados do Buriti teriam que ser ofertados em cada barraca, além de outras iguarias da região.

Uma das iguarias mais consumidas no Festival é a galinha caipira cozida no molho do Buriti, além da macarronada feita também com o molho do óleo desse fruto, e o “famoso” estrogonofe de carne feito com a base desse óleo. Com a polpa desse fruto são produzidas, cocadas, doces, bolo, pudins, picolés, tortas, diversos, lasanha, pão, panquecas rocambolo, além do próprio óleo que é comercializado nas garrafas para usos múltiplos. Importante enfatizar que a galinha, o estrogonofe e a macarronada representam a última novidade alimentar, presente no Festival de 2017.

Os produtos comercializados nas barracas são voltados para a culinária, a base do Buriti, todos feitos de forma artesanal, pelos próprios barraqueiros, tendo como base esse fruto bastante apreciado na culinária indígena amazônica. Porém, os barraqueiros, também vendem: galinha caipira, milho verde cozido na hora, churrasco de carne de gado, frango, calabresa, caldos feitos de carne de gado, batata frita. Também são produzidos pratos de tradição nordestina e africana como o Vatapá, Mungunzá, feito a partir de milho-branco e leite de coco e “Panelada”, cozido feito a partir do bucho, tripa e partes de gado, com diversos tipos de legumes.

Durante a realização do Festival, além da venda dos derivados do fruto Buriti, os barraqueiros, também vendem bebidas alcoólicas, como cervejas, caipirinha, e entre outras bebidas.

Algumas barracas também deixam para exibição produtos como sabonetes, cremes hidratantes, óleo corporal, óleo virgem natural do Buriti que possui essência medicinal. No entanto, sabonete e óleo estão para a venda em pequenas quantidades. Esses produtos são produzidos em baixa escala, a partir do óleo do Buriti, pelas pessoas da comunidade, depois de terem feito um curso ofertado pela

SEDAP que os capacitou para produzir estes itens, assim como outros produtos artesanais, como brinquedos feitos dos derivados do Buriti. A comunidade não possui produção suficiente para comercializar estes produtos em grande escala, mas já estão em busca de aumentar a produção, para disponibilizar mais produtos durante o Festival e, como a demanda de participantes e visitantes cresce a cada ano, o Festival tem sido uma forma de a comunidade angariar recursos e dar visibilidade para as questões que giram em torno da mesma. Esse investimento nos cursos tem dado retorno para a comunidade participante do Festival, que nas noites do evento colocam em prática os conhecimentos aprendidos nos cursos, misturados aos saberes tradicionais da região.

3ª Fase: Pós-Evento

O Festival do Buriti se tornou referência cultural para a comunidade de Miritituba. É o evento cultural que reúne o maior número de público durante sua realização na comunidade.

E assim, o Festival é encerrado com apresentações culturais e bandas locais, onde os visitantes e moradores podem degustar da culinária paraense, com a base do fruto do Buriti, deixando na comunidade uma pequena renda, dos dias dessa festividade, e dando ânimo para a realização do próximo Festival no ano seguinte.

A renda arrecadada durante o Festival fica na própria comunidade, cada morador que está envolvido diretamente com o Festival, constrói sua própria barraca, são erguidas cerca de doze barraquinhas, onde os patrocínios das pessoas e entidades mencionadas acima ajudam nas despesas gerais do Festival, como o som, iluminação, local e as barracas, e também ajudam nas vestimentas e outros itens que compõe a parte cultural, que são apresentadas através de mitos e lendas pelos próprios jovens da comunidade, é essa a destinação do patrocínio arrecadado para o Festival.

A limpeza do Festival após seu termino é dividida, no local onde as barracas foram montadas, quem limpa são os próprios barraqueiros, cada qual limpa a área de sua barraca, já na área onde ocorreu o Festival, o espaço da rua, os responsáveis são trabalhadores da secretaria de infraestrutura da prefeitura municipal de Itaituba.

O Festival do Buriti, que ocorre todos os anos na comunidade de Miritituba, tem sido uma forma de movimentar a economia dessa comunidade, de integrar essa população, reavivar hábitos e costumes tradicionais herdados dos povos indígenas da Amazônia, manter viva a cultura local, além de agregar práticas, e valores do passado, com as novas técnicas que são adquiridas durante os cursos que os moradores fazem para aprimorar seus sabores e conhecimentos em relação ao manejo com os derivados da árvore do Buriti, árvore essa que de tudo se aproveita, como se diz na lenda da origem dessa árvore.

4 CONCLUSÃO

Entende-se que a presente pesquisa colaborará com a história cultural do município de Itaituba, assim como para a preservação de seus patrimônios culturais imateriais, o Festival do Açaí, o Festival do Buriti e o Festival dos Peixes Piau e Aracu. A pesquisa ao trazer uma “descrição densa” dos referidos festivais trouxe novos entendimentos em relação às tradições culturais dos povos da Amazônia. Essa descrição se baseou em minhas experiências, vivenciadas ao longo dos anos participando destes festivais, mas também a partir do meu olhar como pesquisadora deste tema. No ano de 2017 participei das edições dos referidos festivais quando registrei, obtive informações informais de participantes e organizadores e, juntamente com experiências vivenciadas em outros anos, caracterizei todas as fases dos festivais para compor o objeto de estudo da presente pesquisa.

Tomando por base os dados obtidos pela presente pesquisa, os eventos culturais aqui compreendidos e denominados Festiva do Açaí, do Buriti e dos Peixes Piau e Aracu e o contexto de envolvimento e de identificação da comunidade aos quais estão relacionados, é possível considerar tais festivais como patrimônios imateriais de grande importância para o município de Itaituba, ainda que não sejam até o momento reconhecido oficialmente pelo IPHAN

Os três festivais aqui compreendidos, com destacado viés para a comida enquanto expressão cultural e de alto potencial de socialização, representaram grande avanço para o município de Itaituba e região, no que se refere à economia e de visibilidade da região. Em outra perspectiva, os festivais além de seus aspectos culturais, relacionados à re(atualização) das tradições, fortalecimento da identidade cultural, proporcionam ambientes de alta socialização. Esta situação vai ao encontro do pensamento de Woortman (2013), quando entende o ato de comer como um ato social, de caráter coletivo e não privado. Os brasileiros, em especial, valorizam o ato de comer em grupo, onde podem se confraternizar socialmente com parentes e amigos, reforçando laços de sociabilidade.

Os referidos festivais se constituem numa ampla diversidade de eventos culturais, cada qual voltado à temática do festival que está relacionado: comidas tradicionais, danças, teatros, concursos, competições, sendo que as tradições culturais podem ser percebidas não somente nas atrações em si, mas também nas

fases de preparação, quando se organizam para buscar, coletar ou pescar os produtos alimentares base do festival. Nesta fase há uma relação intensa do homem com seus saberes e fazeres tradicionais e o ambiente natural. Como exemplo, trazemos a coleta do Açaí: sua coleta é possível por meio da peconha, ou seja, do laço produzido por aqueles que detêm a sabedoria do feitiço deste artefato, os peconheiros. Além disso, não basta saber fazer este laço, mas é preciso também ter conhecimento e habilidade para subir na palmeira, o que requer uma intensa integração entre o indivíduo, o artefato e a palmeira, para que a coleta seja realizada. A produção dos peixes é adquirida através da pesca tradicional, com rede de malhadeiras, e tarrafas que também são tipos de redes de pescaria, e no anzol com linha de nylon, porém, as duas primeiras são as mais utilizadas por permitirem uma captura de maiores quantidades de peixes, que são consumidos durante o festival dos peixes.

Os festivais além de apresentarem a força da tradição cultural por meio da relação do alimento com o(a) morador(a) nativo da Amazônia também expressam, com igual potencial, outros eventos culturais que acompanham a comida, entre elas, as danças, que são voltadas para os ritmos e sons da natureza, dos indígenas e da cultura nordestina. A simbologia da tradição indígena é manifestada também pelas indumentárias e apresentações e representações das lendas indígenas.

Interessante observar que os festivais não trazem em si somente representações culturais longínquas de algo totalmente desvinculado dos costumes e hábitos dos atuais povos da Amazônia, ao contrário, grande parte das tradições no que tange especialmente a alimentação e busca da “matéria prima” para os festivais, são ainda costumes vivos e vivenciados no cotidiano dos moradores.

Os festivais mantêm vivas as tradições culturais do “povo fluvial”, para isso são importantes às inovações, como por exemplo, no Festival do Buriti, a introdução, de novas receitas, como o estrogonofe, o rocambole, a galinha, a macarronada, todas feitas com base no óleo do Buriti, durante o festival desse fruto na comunidade do Miritituba. No Festival do Açaí, nota-se que a perspectiva em preservar as palmeiras desse fruto, tem sido as últimas metas colocadas durante a realização do mesmo, como também o uso do artesanato indígena Munduruku, como uma forma de propagar aos visitantes a cultura desses que residem no município. No Festival dos Peixes, nas últimas edições, foi criado o “Peixodrómo”, estrutura para comportar

um número maior de visitantes durante as apresentações, ou seja, os festivais estão sempre se reatualizando, mas sem perder suas origens históricas e culturais.

Essas inovações estão de acordo com as reflexões sobre Patrimônio Cultural, entre eles de Brayner (2007) que enfatiza a necessidade dos patrimônios se revigorarem para se adaptarem aos novos tempos.

Com base em Hobsbawm (1997) no seu livro “A invenção das tradições”, onde o mesmo frisa que, quando uma comunidade não consegue manter alguma tradição cultural ou precisa renová-la para além das inovações, pode “reinventar” novas para manter a lembrança das que já existiram. Assim, entende-se que o Festival do Açaí, o Festival do Buriti e Festival dos Peixes Piau e Aracu são tradições inventadas, a partir de especificidades próprias. Segundo a reflexão de Hobsbawm, as novas tradições são inventadas o mesmo afirma que: “quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da demanda quanto da oferta (HOBBSAWM, 1997, p.12-13)”. Portanto, as tradições inventadas nos festivais são importantes para manter viva a memória cultural dos povos da Amazônia. Portanto, a invenção dos festivais é importante para manter viva a tradição cultural, reviver a memória e reafirmar a identidade cultural.

O estudo das tradições inventadas permite ao historiador esclarecer quais são as relações estabelecidas entre as pessoas do presente com o seu passado, pois toda tradição inventada, utiliza a história para ser legitimada nas ações do seu presente, nas suas práticas, no uso de símbolos, nas linguagens utilizadas, nas práticas e costumes adquiridos, sejam eles adaptados, reinventados, ou simplesmente emprestadas de “velhas” tradições.

Todavia, além de revigorarem as tradições indígenas, os festivais também incorporaram manifestações culturais não indígenas vinda de outros grupos sociais, como aqueles que vieram do nordeste. Desse modo, as novas tradições se misturam às práticas culturais da região Norte, como é o caso do peixe assado, frito ou cozido, que tem como acompanhamento o “baião de dois” – feijão e arroz cozidos juntos, com verduras –, que é de origem nordestina. Nessa mesma linha, há também o Vatapá, que é de origem baiana/africana, todavia, na Amazônia o Camarão Rosa, algumas vezes, é substituído pelo frango; em muitos locais no Vatapá é colocado o molho de Tucupi e as folhas de Jambú. Ou seja, práticas tradicionais que ao longo

do tempo se reatualizam a partir de manifestações culturais de grupos de pessoas que atuaram no processo de miscigenação na região.

Sobre o envolvimento da comunidade com os eventos, é possível observar pelo Festival dos Peixes, que no início nem sempre houve aceitação de toda a comunidade, como foi discutido em capítulo anterior, foi preciso um longo processo para a aceitação. Para isso, foi necessário o contato direto das lideranças da comunidade com os grupos resistentes, certamente o fator econômico foi um elemento de convencimento.

Situação semelhante ocorreu no Festival do Buriti, no seu início nem todos aderiram a essa nova tradição, houve crítica aos que estavam tentando implementar essa festividade na comunidade. Em contrapartida, o Festival do Açaí, foi logo bem aceito pela população, pois desde seu início, vem sendo promovido pela ASFITA, e como essa associação é composto principalmente pelos “filhos naturais” de Itaituba, ganhou logo muitos adeptos e participantes. Seguindo esse raciocínio, é possível notar a partir dos anos que venho acompanhando estes festivais, um maior número de adeptos que não se limitam à população de Itaituba, mas de outras regiões e países.

Essa situação vai de encontro com o conceito de ressonância, apresentado anteriormente com base em Gonçalves (2005) que, ao dimensionar o alcance dos patrimônios culturais frente às comunidades, compara a ressonância como a intensidade e extensão das informações acerca dos patrimônios culturais propagadas entre as pessoas e o envolvimento e identificação destas em relação aos bens culturais. No caso dos patrimônios culturais imateriais de Itaituba a ressonância pode ser considerada intensa, pois atualmente há participação e envolvimento da comunidade para a realização dos mesmos, o que repercute no fortalecimento da identidade da memória coletiva dos grupos envolvidos nos festivais.

Ao se comparar as características dos festivais do Açaí, do Buriti e do Peixe, com o livro de registros do IPHAN, entendemos que estes eventos apresentam características semelhantes aos patrimônios imateriais registrados nos livros de Celebrações do IPHAN, pois representam eventos festivos presentes na vida em coletividade, sendo considerados “importantes para a cultura, a identidade e a memória daquele grupo social (...). Ocorrem em períodos específicos e são

considerados momentos importantes de socialização entre as pessoas” (IPHAN, 2017).

Por outro lado, o ambiente físico do entorno, e porque não dizer da própria Amazônia, pode ser analisado na mesma perspectiva do livro de Registro de Lugares, enquanto locais naturais e que “possuem sentido cultural diferenciado para a população local, onde são realizadas práticas e atividades de naturezas variadas, tanto cotidianas quanto excepcionais, tanto vernáculas quanto oficiais” (IPHAN, 2017).

O espaço físico da Amazônia, para a grande maioria dos seus moradores como o caboclo, o tapuio, o ribeirinho, o descendente direto ou miscigenado dos indígenas é considerado “sagrado”, pois, esse espaço fornece os meios para essas populações sobreviverem no seu cotidiano, dos rios, vem os peixes, os jacarés, as cobras, as tartarugas e tantos outros animais que fazem parte da alimentação dos povos amazônicos. Das florestas vêm os produtos tropicais, conseguidos através de o extrativismo parte da coleta manual, do Açaí, Pupunha, Cupuaçu, Castanha, Buriti, Murici, entre tantas outras espécies, que compõe a alimentação diária dessa gente, além de fornecerem renda para essas famílias, ao serem vendidas nas feiras e nos mercados às margens dos rios da Amazônia.

São esses mesmos rios que fornecem água para beber, tomar banho nos jiraus, lavar roupa, louças “vasilhas” para os ribeirinhos, ou seja, os rios são essenciais para a sobrevivência desses “povos fluviais”, como denominou Monteiro (2013). Das terras amazônicas, dos seus solos podem ser plantados produtos que fazem parte da alimentação, da vestimenta, das moradias dessa população, ou seja, a relação dos povos da região e da floresta é interligada profundamente e por diversos aspectos.

Os rios caudalosos da Amazônia permitem também os meios de transporte de forma mais comum e prática na região, muitas vezes, demorada, mas com paciência se chega aos lugares desejados; nos barcos, rabetas, voadeiras, rabetões e canoas, pois, ainda há lugares na região que não possuem estradas e muito menos aeroportos. De outro lado, grandes embarcações como navios, não conseguem adentrar, aí entra o conhecimento tradicional dos moradores locais, para trafegar no meio desses caudalosos rios, pois, se o piloto dessas embarcações não tiver

grandes conhecimentos da navegabilidade desses rios, lagos e dos igarapés, pode causar naufrágios nas embarcações.

O uso-fruto deste ambiente tão diverso requer uma intensa integração entre as pessoas, o ambiente e os conhecimentos e práticas tradicionais produzidas e repassadas de pai para filho, de uma geração a outra. Não são apreendidos em cursos, em aulas, ou estão nos livros científicos, são momentos, situações, sabores, odores, ritmos, que só podem ser apreendidos na convivência diária com essa população “*papa chibé!*”.

De outro lado, o município possui os patrimônios arquitetônicos históricos como o Paço Municipal e as Praças locais, elencadas anteriormente nesta pesquisa. Tratam-se de bens históricos e de natureza material que guardam a história do município e da população, neles também estão retidas memórias vivas que facilitam a população se identificar com grande parte deles, contribuindo para o sentido de pertencimento da comunidade ao município de Itaituba.

Outra característica dos festivais de Itaituba e região é a participação dos jovens não só como participantes, mas também na organização. Assim, tais festivais propiciam aos jovens da comunidade uma forma de conhecer e vivenciar as suas tradições culturais, através das danças, dos desfiles, da organização e da ornamentação do local em que eles são realizados. Esse participar proporciona aos jovens uma dimensão maior da cultura a qual pertencem da sua ancestralidade e, dessa forma, espera-se gerar neles uma preocupação em salvaguardar esses símbolos que são representados durante as festividades e que são patrimônios culturais dessa comunidade. Além disso, os festivais desenvolvem uma ação social na medida em que retiram os jovens das ruas, do caminho da criminalidade, prostituição e bebedeiras.

Importante enfatizar o aspecto econômico dos festivais de Itaituba. O crescimento destes eventos tem possibilitado uma forma das comunidades adquirirem uma renda extra, assim como seu crescimento tem exigido dos poderes municipais e estaduais maior investimento na infraestrutura da comunidade. Além de fomentarem a economia local, introduzindo novas práticas e usos para os produtos naturais da região. De outro lado, importante ainda considerar que em Itaituba, assim como em muitas outras cidades, o patrimônio cultural atua como meio de projeção e atuação política.

Para falar da importância dos festivais aqui apresentados para fortalecer a identidade cultural da população de Itaituba e, numa escala mais ampla, dos povos da Amazônica, importante também trazer Borges (2009) que entende os patrimônios culturais como formas de integrar e constituir a identidade de um povo, de uma comunidade, no caso, a comunidade dos ribeirinhos, os “povos fluviais” amazônicos.

Os patrimônios, segundo Tomaz (2010), são uma forma de guardar e preservar a memória das gerações passadas, pois, toda vez que se revive, se refaz esses ritos, festas, comemorações, congratulações, está se evocando a memória do que um dia aconteceu, o que permite reavivar determinados momentos, ritos e situações que estão presentes no cotidiano dessa comunidade, preservando para as gerações futuras esses patrimônios culturais materiais e imateriais desses povos.

Como já enfatizado os povos da Amazônia possuem manifestações culturais riquíssimas, singulares. Tratam-se de tradições, sejam elas herdadas, ou inventadas ou misturadas, de povos fortes, guerreiros, de tradições únicas, herdadas principalmente de povos indígenas e nordestinos, no caso dos indígenas Munduruku que eram valentes e guerreiros e, como tal, povos de sangue vermelho como a cor da bandeira do nosso Estado e do nosso “delicioso” Açaí, que não foge uma boa batalha e sempre consegue conquistar tudo o que propõe. Diferente da visão que algumas pessoas propagaram da população que habita a região Norte, os taxando de “preguiçosos” que só querem saber de dormir em redes e fazer menino. Declarações deste tipo são comuns e foram vivenciados pela própria pesquisadora, durante suas viagens para fazer o Mestrado em História no Estado de Goiás, que agora finaliza com muita luta e dificuldade.

Finalizo com os versos da canção Lamazon de um conterrâneo paraense, o cantor e compositor Edilson Moreno “Eu sou brasileiro, Brasileiro da Amazônia, Brasileiro sonhador, Sou brasileiro do Pará tenho o tempero, De Belém eu tenho o cheiro, Sou Norte com muito amor, Eu sou!”.

Enquanto historiadora e moradora genuína de Itaituba me sinto na obrigação de registrar a história local, contada e vivenciada a partir das tradições culturais representados na pesquisa pelos festivais elencados. Preservar os elementos culturais produzidos pelos itaitubenses, assim como os elementos naturais que estão à disposição na nossa “bela floresta amazônica” e que também fazem parte deste patrimônio cultural.

Contar a história de um bairro, de uma comunidade ou um de município, por meio de eventos culturais tem sido um dos focos a “Nova História”. Dessa maneira é importante trazer e dar voz aos acontecimentos menores, aos personagens que até então eram desconhecidos da história oficial. O presente trabalho tem o intuito também servir de fonte de pesquisa para as futuras gerações.

Estou de acordo com muitos autores Gonçalves (2005) Choay (2006), Lemos (1981) sobre a necessidade em despertar a sensibilidade da comunidade local desde a tenra idade, nas escolas, sobre a questão da importância de se conhecer e participar dos eventos culturais que revigoram as tradições, as memórias e fortalecem as identidades culturais. Especialmente em grande parte da Amazônia as tradições culturais alimentares, os modos de obter seus recursos e de se movimentar pelos rios fazem parte da vivência das pessoas, em especial dos ribeirinhos e dos caboclos. Mas, muitas vezes não há consciência sobre esses hábitos e existe mesmo o desconhecimento dos jovens que moram nas grandes cidades da Amazônia. Assim, ainda que em Itaituba a presença dos jovens nos festivais tem sido forte, é preciso estender esse sentimento aos que não participam, assim como entre as crianças, consideradas como as responsáveis em manter e preservar essa cultura local, envolver os jovens também é uma forma de preservar tudo que foi apresentado nesse estudo.

Buscando reafirmar os laços existentes entre comunidade, patrimônio, cultura e história, com os modos de vida dos povos amazônicos, com as tradições populares dos ribeirinhos e dos caboclos da Amazônia, eu, enquanto professora atuante na área de História e Estudos Amazônicos reitero a importância de se conhecer a história, através da cultura local, para que a mesma possa ser preservada, para as futuras gerações, assim como também os hábitos e costumes amazônicos, sejam mantidos e não sejam substituídos em detrimento da cultura globalizante, que chega de forma acessível pelas mídias tecnológicas atuais. Entendo que a questão do patrimônio cultural no município de Itaituba, conseguir-se-á uma real valorização e conservação tanto do patrimônio histórico edificado, quanto do imaterial e do ambiental natural a partir do momento em que todos da sociedade itaitubense consigam compreender os valores desses patrimônios, seus significados, simbologias e a importância das memórias que vêm sendo guardadas através dos mesmos, pois, um povo sem memória é um povo sem História!

Como exemplo da importância da preservação dos patrimônios culturais de Itaituba, foi observado, que após a revitalização da orla, o Pavilhão de Eventos Culturais Edvaldo de Paiva Macedo, continua com seu nome oficial esquecido na memória da população Itaitubense, o que demonstra o desinteresse da maioria da população por essa história patrimonial que guarda em si a história local. O espaço não está muito conservado pelo poder público e pelos moradores locais, os moradores jogam diversos dejetos nas áreas que foram destinadas para pequenos jardins, jogam pontas de cigarro, garrafas diversas e outros tipos de lixo. Esse comportamento demonstra que parte da população não tem consciência do valor deste patrimônio arquitetônico do município. Sendo assim ressalta-se a importância de se trabalhar com a educação patrimonial nas escolas do município.

As escolas têm obrigação legal e educativa de motivar tanto os professores, quanto os alunos a desenvolverem práticas voltadas para uma educação patrimonial, comprometida com uma prática inclusiva e democrática acerca do patrimônio cultural. Estas atividades podem ser feitas, através de práticas que eu, enquanto professora, já desenvolvo com meus alunos do Ensino Fundamental e Superior, fazendo passeios guiados nos locais patrimoniais edificados da cidade, e dialogando acerca dos patrimônios culturais imateriais. Também, procuro envolver meus alunos nas atividades que ocorrem no Museu Municipal Aracy Paraguassu, que possui um grande acervo da história e cultura local. No museu participamos da Primavera dos Museus, promovido pelo IPHAN e também da Semana do Museu, a nível nacional, essas e outras práticas voltadas para a educação patrimonial, podem com certeza ajudar a preservar as tradições culturais locais.

REFERÊNCIAS

ADTUR, Revista. *Tapajós viva experiências inesquecíveis!* Associação de desenvolvimento Turístico Regional do Tapajós – ADTUR, 2016.

ALMEIDA, Djalмира de Sá. *História do município de Itaituba: importância econômica e geopolítica na Amazônia legal, na mesorregião do Tapajós no estado do Pará*. Curitiba: CRV, 2012.

BELTRÃO, Jane Felipe. *Povos Indígenas na Amazônia*. Belém: Estudos Amazônicos, 2012.

BITAR, Eliana Freire. *Amazônia – Um relato de sua (des) construção sociocultural*. ENCICLOPÉDIA BIOSFERA, Centro Científico Conhecer - Goiânia, vol.6, N.11; 2010.

BOAS, Franz. *Antropologia cultural*. 2.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

BOEDA, E. ; CLEMENTECONTE, I. ; FONTUGNE, M. ; LAHAYE, C. ; PINO, M. ; FELICE, GISELE D. ; GUIDON, NIÈDE ; HOELTZ, S.; LOURDEAU, ANTOINE ; PAGLI, M. ; PESSIS, ANNEMARIE ; VIANA, S. A. ; DA COSTA, A. ; DOUVILLE, E. *A new late Pleistocene archaeological sequence in South America: the Vale da Pedra Furada (Piauí Brazil)*. *Antiquity*. Cambridge, v. 88, p. 927-941, 2014.

BORDONI, Orlando. *Dicionário a Língua Tupy na Geografia do Brasil*. Apoio cultural Banestado o Banco do Paraná.s/data.

BORGES, Luis Claudio *Patrimônio cultural intangível, discurso e preservação*. In: *Cultura Material e Patrimônio de C&T*. Rio de Janeiro: Museu de Astronomia e Ciências afins - MAST, 2009

BURKE, Peter. *A escola dos Annales 1929-1989. A revolução francesa da historiografia*. São Paulo: UNESP, 2010.

_____. *O que é história cultural?* Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

BRAYNER, Natália Guerra. *Patrimônio cultural imaterial: para saber mais*. Brasília, DF: IPHAN, 2007.

BRASIL, Raymundo Pereira. *Os Sertões do Rio Tapajós. (1909)*. Santarém: Global. Reedita pelo IHGTP, 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3ª Ed. São Paulo: Global, 2004.

CUCHE, Denys. *A noção de cultura nas Ciências Sociais*. Bauru: EDUSC, 1999.

CHOAY, Françoise. *A Alegoria do Patrimônio*. São Paulo: UNESP, 2006.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DECCA, Edgar Salvadori de. *Cidadão Mostre-me a Identidade!* Cad. Cedes, Campinas, v. 22, n. 58, p. 7-20, dezembro/2002

FELIX FILHO, Jânio. *Amazônia Belezas e verdades dos rios*. São Paulo: All Print, 2013.

FERREIRA, Luciana da Silva. *Entre a Fenomenologia e a Hermenêutica: uma Perspectiva em Psicoterapia*. Revista da Abordagem Gestáltica – XV(2): 143-148, jul-dez, 2009.

LIMA FILHO, Manuel Ferreira. *Antropologia e patrimônio cultural: diálogos e Desafios contemporâneos*. Blumenau: Nova Letra, 2007.

FERNANDES, Maria Julia. *Indígenas + brasileiros: Brasil de biodiversidades, sociais, culturais, pluriétnico + legítimo*. Curitiba: Arte & Textos, 2013.

FONSECA, Maria Cecília Londres. *O Patrimônio em Processo. Trajetória da política federal de preservação no Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ/Minc-IPHAN, 1997

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Led. IS., reimp. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GOMES, Mércio, Pereira. *Os índios e o Brasil: passado, presente, futuro*. São Paulo: Contexto, 2012.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *Ressonância, materialidade e subjetividade: As culturas como patrimônios*. Universidade Federal do Rio de Janeiro – Brasil. Revista Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 11, n. 23, p. 15-36, jan/jun 2005.

_____. *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2007.

GHIRARDELLO, Nilson. SPISSO, Beatriz. *Patrimônio Histórico: como e por que preservar*. Grupo de Trabalho Patrimônio Histórico e Arquitetônico. São Paulo: 2008.

HARTOG, François. *Evidência da História – O que os historiadores veem*. Belo Horizonte: Autêntica, 2011.

HUSSERL, Edmund. *Idéias para uma fenomenologia pura e para uma filosofia fenomenológica*. São Paulo: Idéias & Letras, 2006.

HALBWACHS, Maurice. *A Memória Coletiva*. Paris – França, 1968- Tradução de Laurent Leon Schaffter. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais Ltda, 1990.

- HOBBSAWN, Eric. *A invenção das tradições*. São Paulo: Paz e terra, 1997.
- ITAITUBA, Câmara de Vereadores. *Documentos de Leis de criação das Praças*. Consulta em 10 de setembro de 2008.
- JORNAL NA HORA. *A água da sonda é atração em Itaituba*. Biblioteca Municipal. s/autor, s/página. Itaituba março de 1998.
- JUNIOR, Tiese Rodrigues Teixeira. *Estudos Amazônicos*. Belém: Paka-Tatu, 2010.
- LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. Campinas: Unicamp, 1992.
- LEMOS, Carlos Amaro. *O que é Patrimônio Histórico*. São Paulo: Brasiliense, 1981.
- LOPES, José Rogério. *Círio de Nazaré: Agenciamentos, conflitos e negociação da identidade Amazônica*. Revista: Religião e Sociedade, Rio de Janeiro, 31(1): 155-181 2011.
- LIMA, Nísia Trindade. *Um Sertão Chamado Brasil: Intelectuais e Representação Geográfica da Identidade Nacional*. Rio de Janeiro: Editora Hucitec, 1999.
- MONTEIRO, Benedito. *História do Pará*. Belém: Editora Amazônia, 2013.
- NEVES, Cleiton Ricardo. *A identidade do "Outro" colonizado à luz das reflexões dos estudos Pós-Coloniais*. Revista: Em Tempo de Histórias. Publicação do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Brasília (PPGHIS/UnB) N°. 20, Brasília, jan. – jul. 2012. ISSN 2316-1191.
- NEVES, Idolazy, Moraes das. *Cordão do Tangará*. Belém: Instituto de Artes do Pará, 2008.
- NORA, Pierre. *Entre Memória e História – A problemática dos lugares*. Revista: Proj. História, São Paulo, (10), dez.1993.
- ODALIA, Nilo. *As formas do mesmo: ensaios sobre o pensamento historiográfico de Varnhagem e Oliveira Viana*. São Paulo: UNESP, 1997.
- PANNO, Marcia. *Revista Cultura Amazônica*. Fundação Roberto Marinho, Instituto Antônio Carlos Jobim, Furnas Centrais Elétricas, Eletronorte e Eletrobrás. Rio de Janeiro, 2010.
- PEREIRA, Cláudio Ludgero Monteiro. *Enfoques metodológicos na investigação científica*. Belém: Uepa, 1990.
- PESAVENTO, Sandra Jatthy. *História & Reflexões*. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.

POLLAK, Michael. *Memória e identidade Social. Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, Vol.5, nº10, 1992. P.200-212.

PRANDI, Reginaldo. *Contos e Lendas da Amazônia*. Curitiba: A Página, 2012.

PRIORE, Mary Del. *História da gente brasileira: volume 1: colônia*. São Paulo: Leya, 2016.

QUEIROZ, Rubem Cobra. *A Origem da Hermenêutica*. São Paulo; Ápice, 2005.

RICCI, Magda Maria de Oliveira. *Os oitocentos na Amazônia: política, trabalho e cultura*. Belém: Açai, 2013.

RICHTER, Ivone Reimer. *Trabalhos acadêmicos: modelos, normas e conteúdos*. Goiânia: Oikos, 2014.

RICOEUR, Paul. *A memória, a história, o esquecimento (1913)*. São Paulo: Unicamp, 2007.

ROCHA, Raquel Peres. *O patrimônio Histórico de Itaituba – p.136-145*. I Coletânea da produção acadêmica dos docentes da Faculdade de Itaituba. (Djalмира de Sá Almeida – Organizadora). Curitiba: CRV, 2015.

ROCHA, Raquel Peres. *Relato de Experiência: Cordão dos Pássaros – Tangará – p.199-219*. Produzindo textos dissertativos no IFPA – Campus de Itaituba. (Djalмира de Sá Almeida – Organizadora). Curitiba: CRV, 2016.

SANTOS, C. R. A. dos. *A alimentação e seu lugar na História: História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SANTOS, S.F.; SALLES, A.D.; MENDONÇA DE SOUZA, S.M.F.; NASCIMENTO, F.R. *Os Munduruku e as “cabeças-troféu”*. Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia. São Paulo, 17: 365-380, 2007.

SAMPAIO, Maurício Bonesso. *Manual Tecnológico de Aproveitamento Integral do Fruto e da Folha do Buriti (Mauritia flexuosa)*. Brasília – DF. Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN). Brasil, 2012.

SOUZA, Willian Eduardo Righini de. *O patrimônio como processo: uma ideia que supera a oposição material-imaterial*. Revista: Em Questão, Porto Alegre, v. 17, n. 2, p. 241-255, jul./dez. 2011.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. *Índios no Brasil*. Mec. Seed. Brasília, 2011.

TOMAZ, Paulo Cesar. *A preservação do patrimônio cultural e sua trajetória no Brasil*. Universidade Presbiteriana Mackenzie. Fênix – Revista de História e Estudos Culturais Maio/ Junho/ Julho/ Agosto de 2010 Vol. 7º Ano VII nº 2.

VALERI, Renée. *Alimentação*. In: Enciclopédia Einaudi. Imprensa Nacional. Casa da Moeda, Lisboa, Vol.16, 1989.

VASCONCELOS, Marcus Arthur Marçal de. *Práticas de colheita e manuseio do Açaí*. Belém, Embrapa Amazônia Oriental, 2006.

WILLIAMS, Raymond. *Cultura*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

WOORTMANN, Ellen F. *A comida como linguagem*. Revista: Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

Sites pesquisados:

APONTADOR, mapa de Itaituba – PA. *Mapas, telefones, endereços locais*. Disponível em: <http://www.apontador.com.br/guia_cidades/mapas/PA/Itaituba.html> Acesso em 20 de Agosto de 2008. s/autor.

AMAZÔNIA, portal. Cidades Itaituba, Para. *Itaituba*. Disponível em: <<http://www.portalamazonia.globo.com/apresenta-amazonia-az>> Acesso em 21 de Agosto de 2008. s/autor.

CIDADÃ, Consciência. *A construção histórica do patrimônio público*. Disponível em: <www.comciencia.br> Acesso em 11 de novembro de 2005. s/autor.

FELIPE, Marcia Reis. *Alimentação na Pré-história*. <<http://siaibib01.univali.br/>> Acesso em 15 de Julho de 2017.

HISTÓRICO, *Itaituba* Pará. Disponível em: <<http://www.mapavivo.com.br/Itaituba>> Acesso em 21 de Agosto de 2008. s/autor.

HISTÓRICO, *Itaituba* Pará. Disponível em: <<http://www.mapavivo.com.br/Itaituba>> Acesso em 21 de Agosto de 2008. s/autor.

IBGE, O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Dados Itaituba*. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/>> Acesso em 21 de Agosto de 2010.

IBGE, O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Dados Itaituba* Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/>> Acesso em 05 de setembro de 2014.

IDESPE-Instituto do Desenvolvimento Econômico social do Pará. *Itaituba*, Pará, 1997.

GARCIA, Mônica Nicida. *Patrimônio Público*. Disponível em: <<http://www.esmpu.gov.br>> Acesso em 10 de Agosto de 2005.

MAUÉS, Marton. *Pássaros juninos do Pará: a matutagem e suas relações com o cômico popular medieval e renascentista*. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br> Acesso em 15 de Julho de 2017.

<<http://wp.clicrbs.com.br/viverbem/2014/03/19/alimentacao-na-pre-historia>> Acesso em dezembro 2016.

<<http://www.dci.ufscar.br/historiaoral/historal.htm>> Acesso em 10 de agosto de 2008

<<http://www.colibriouteiro.xpg.com.br>>. Acesso em 15 de maio de 2013.

<<http://www.colibriouteiro.6te.net.com.br>> Acesso em 15 de Maio de 2013.

<<http://www.jangadabrasil.com.br>> Acesso em 18 de Maio de 2013.

<<http://www.diariodopara.com.br/cordoespassaros>> Acesso em 08 de junho de 2013.

<<http://www.fcptn.pa.gov.br/passarojuninos>> Acesso em 06 de Junho de 2013.

<<http://www.colocandoospaposemdia.blogspot.com.br/analisedocordaotangara>> Acesso em 10 de Março de 2013.

<<http://www.rgnutri.com.br/sqv/saude/ahpn.php>> Acesso em 15 de Julho de 2017.

<<http://www.cabanadoacai.com.br/historia>> Acesso em 15 de Julho de 2017.

<<http://www.cerratingaconsumoconsciente.com.br>> Acesso em 15 de Dezembro, 2017.

<<http://mirititaua.blogspot.com.br>> Acesso em 15 de Dezembro, 2017.

<<http://cienciatecnologiaplpt01.blogspot.com.br>> Acesso em 15 de Dezembro, 2017.